

Revue de gamme

LA SÉLECTION DES PÂTISSIERS


Marguerite
parce que votre art exige le meilleur



TRANSGOURMET

Valorisez chaque jour votre savoir-faire de pâtissier !

Transgourmet s'associe avec 4 marques emblématiques de la pâtisserie pour vous proposer des ingrédients et des solutions vous permettant d'exercer votre métier avec passion, sérénité et créativité.

Avec les marques Marguerite®, Artisal, Dejaut et Catherine, vous accédez à une expertise aussi unique qu'historique, avec des produits de qualité, constants et fiables. Impliquées depuis des générations aux côtés des artisans, ce sont vos meilleures alliées pour profiter d'un confort de travail incomparable et satisfaire les exigences de tous les gourmands !

Toujours à l'écoute pour vous accompagner au quotidien, découvrez notre première sélection d'ingrédients indispensables à vos créations de demain !



INGRÉDIENTS DE BASE & MIXES PÂTISSIERS 4

Sucre	5
Fruits secs et pâte d'amande	5
Pâtes d'aromatisation	6
Émulsifiants	6
Pâtes jaunes	7
Spécialité	7
Crème lactière	7

LES GARNITURES 8

Garnitures cacao	9
Pralin	9
Croquants	10
Fourrages aux fruits	12
Crème pâtissière à froid	16
Crèmes pâtissières à chaud	17

LES FINITIONS 18

Nappages	18
Fondants et sucre	19
Miroirs	19





Pâtisseries exigeants, Marguerite® partage la même passion que vous ! Depuis 1919, la marque élabore des collections d'ingrédients nobles et authentiques qui subliment votre talent et libèrent votre créativité : **pâtes d'amande, pralins & croquants, poudres à crème, poudres d'amandes, fondants, sucres et miroirs**. Marguerite® vous propose régulièrement des recettes pour enrichir votre inspiration, dont certaines sont signées par de grands noms de la profession.



Au service des professionnels depuis des décennies, la marque Dejaut se distingue par un éventail de solutions facilitantes pour gagner en efficacité et régularité, au meilleur rapport qualité-prix. **Les gammes Jelbri Sprays, Garnifruit, Bavaria, Diamreflet, ou encore la Dejaut Pâtisserie** sont de véritables alliées des pâtisseries au quotidien.



Aux côtés des artisans depuis presque 70 ans, Artisal s'impose comme votre partenaire de confiance au quotidien. **Crèmes pâtissières à froid, fourrages aux fruits, corps gras et mixés pâtisseries...** les solutions Artisal facilitent votre travail, valorisent votre savoir-faire traditionnel et vous offrent l'assurance d'une régularité auprès de vos clients.



Si l'offre de Catherine séduit depuis plus de 40 ans de nombreux artisans boulangers, c'est tout sauf un hasard. En utilisant ses solutions **pains, viennoiseries et mixés de base**, vous améliorez l'efficacité de votre process tout en maîtrisant avec précision la qualité de votre production. Respectueux du travail artisanal, les préparations de panification et améliorants Catherine vous permettent également d'élargir votre offre de façon pertinente pour faire croustiller vos ventes !





INGRÉDIENTS DE BASE & MIXES PÂTISSIERS

Pour toutes vos préparations de base, exigez des solutions adaptées à vos contraintes et garantes de résultats à la hauteur de vos attentes ! Grâce à ces ingrédients performants, synonymes de qualité, d'homogénéité et de gain de temps, vous pouvez vous consacrer à l'essentiel en toute sérénité : les étapes de fabrication à forte valeur ajoutée et la diversification de votre offre gourmande en boutique.

Sucre	5
Fruits secs et pâte d'amande	5
Pâtes d'aromatisation	6
Émulsifiants	6
Pâtes jaunes	7
Spécialité	7
Crème lactière	7



GLUCOSE CRISTAL

Sirop de glucose en pâte ferme et transparente. Grâce à ses propriétés anti-cristallisantes, il assouplit les ganaches, améliore la tenue des fondants et permet la fabrication de confiseries et de sucres cuits.

404497 | Seau de 9 kg

404498 | Seau de 18 kg



L'astuce du Pâtissier



Détendre un fondant

Ajouter $\pm$ 2 % de **GLUCOSE CRISTAL**.

+ Meilleure résistance à l'humidité



Réalisation de sucres cuits

Doser **GLUCOSE CRISTAL** à hauteur de 10 à 50 % du poids du sucre selon le type de créations.

+ Anti-cristallisant



Fabrication de confiseries

Caramels mous, nougats, guimauves, pâtes de fruits, intérieurs liqueurs, fruits confits.

Doser **GLUCOSE CRISTAL** à hauteur de 5 à 30 % du poids du sucre selon le type de créations.

+ Anti-cristallisant

Fruits secs et pâte d'amande



TANT POUR TANT BLANCHI

Préparation de base de 50 % de poudre d'amandes et de 50 % de sucre glace. Pour un gain de temps et un résultat optimal dans vos réalisations.

404522 | Sachet de 1 kg



PÂTE D'AMANDE SUPÉRIEURE 50 %

Pour la cuisson et la confiserie, au goût d'amande corsé et à la texture ferme et très homogène. Pâte d'amande 100 % purs fruits de l'amandier non déshuilés.

404484 | Seau de 4 kg



? Le saviez-vous ?

Fabriquées en France depuis 1919, les pâtes d'amande Marguerite® sont obtenues selon un procédé unique intégrant une cuisson traditionnelle en bassines de cuivre et une sélection scrupuleuse des amandes triées une à une, avec une exigence permanente de qualité.

Pâtes d'aromatisation



CACAO SOFT

Pâte d'aromatisation au cacao prête à l'emploi. Grâce à ses 50 % de cacao maigre, Cacao Soft vous permet d'aromatiser vos crèmes, garnitures et pâtes jaunes en leur conférant un goût intense de cacao.

404475 | Seau de 5 kg



PRALI SOFT

Pâte d'aromatisation à la noisette prête à l'emploi. Avec 98 % de noisettes, cette recette riche en noisettes torréfiées offre un goût intense praliné à vos crèmes, garnitures et pâtes jaunes.

404518 | Seau de 5 kg



Crème pâtissière cacao-noisette

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
1 000 g	Crème pâtissière	Mélanger tous les ingrédients ensemble.
140 g	CACAO SOFT	
70 g	PRALI SOFT	

Émulsifiants



JILK

Stabilisateur pour gâteaux, cakes, pâtes jaunes et pâtes levées. Permet un meilleur développement et une conservation prolongée.

404512 | Seau de 5 kg



FIFTY

Préparation liquide pour crèmes au beurre et garnitures. À utiliser en incorporation avec une matière grasse.

404487 | Bag-In-Box de 13 kg

Pâtes jaunes



CATY BISCUIT

Préparation pour biscuits et pâtes jaunes. Caty Biscuit, c'est la sécurité alliée à la tradition. C'est le garant d'une génoise moelleuse et d'un rendement supérieur régulier.

404519 | Sac de 10 kg



ISAGÉNOISE

Préparation pour génoises (moules et feuilles), cakes et fonds d'entremets. Isagénoise est la génoise la plus polyvalente du marché et garantit la constance de vos fabrications.

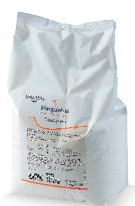
404521 | Sac de 10 kg



L'astuce du Pâtissier

Pour la production d'une quantité importante de génoise, il est nécessaire d'augmenter le temps de battage de la recette : dès 5 kg d'**ISAGÉNOISE** et plus, **battre 8 minutes en 3^e vitesse.**

Spécialité



VENEZIANA

Préparation pour meringues italiennes. Permet également la réalisation de meringues à cuire. Peut être aromatisée.

404520 | Sac de 5 kg

Crème laitière



CRÈME 35 % MATIÈRE GRASSE - EDELWEISS

Crème UHT non sucrée à 35% de matière grasse. Elle permet un rendement élevé grâce à un foisonnement optimal et rapide et garantit une excellente tenue. Une référence pour des Chantilly parfaitement montées ainsi que des ganaches lisses et onctueuses.

404488 | Brique de 1 L | Pack de 12



- ✓ Rendement élevé
- ✓ Tenue exceptionnelle, sans affaissement ni relargage d'eau (24 h minimum)
- ✓ Excellente capacité à valoriser les arômes associés
- ✓ Qualité régulière tout au long de l'année



LES GARNITURES

La texture, le goût et les couleurs de vos créations méritent des ingrédients d'exception ! Fourrages, crèmes pâtissières, pralins... Nos solutions sont conçues pour vous offrir des résultats optimaux, tout en facilitant la mise en œuvre de nombreuses recettes nécessitant habituellement une longue préparation. Leur qualité est naturellement gage d'une totale sécurité sanitaire.

Garnitures cacao	9
Pralin	9
Croquants	10
Fourrages aux fruits	12
Crème pâtissière à froid	16
Crèmes pâtissières à chaud.....	17

Garnitures cacao



GANACAO

Garniture prête à l'emploi au goût subtil de cacao, pour fourrage, glaçage... De plus, sa texture ferme ne nécessite aucune adjonction pour couvrir les utilisations de type ganache.

404549 | Seau de 5 kg



ANA GOÛT CACAO

Garniture prête à l'emploi au goût équilibré de cacao et de noisettes pour fourrage, glaçage et décor. Texture souple et grande tolérance aux battages répétés.

404493 | Seau de 5 kg

Pralin



PRALIGRAINS

Grains de noisettes enrobés de sucre caramélisé, délicieusement croquants. S'utilise en décor ou en incorporation dans des pâtes ou des crèmes, pour une touche croquante.

404515 | Sachet de 1 kg



Glaçage cacao aux éclats de noisettes façon "Rocher"

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
1 000 g	GANACAO	Chauder GANACAO pour le fluidifier
175 g	PRALIGRAINS	et ajouter PRALIGRAINS et l'huile.
200 g	Huile	Mélanger. Utiliser à +/- 35 °C.






Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

Croquants

Créés grâce à un mélange équilibré entre chocolat et brisures de biscuits, les croquants Marguerite® apportent une texture croustillante et une saveur unique à vos créations. De l'incontournable Pralin Croquant à l'originalité du Croquant Rose Élegance, les déclinaisons gourmandes sont nombreuses ! Votre inspiration ne pourra être que comblée... et vos clients satisfaits !



- ✓ **Chocolat pur beurre de cacao**
- ✓ **Saveurs authentiques et subtiles** pour des créations inédites
- ✓ **Texture croustillante** pour apporter de l'originalité à vos entremets



Scannez pour **accéder à des recettes spéciales "Croquants"**



PRALIN CROQUANT

Croquant au chocolat au lait pur beurre de cacao, au pralin amande avec des inclusions de biscuits croustillants.

404517 | Seau de 4,5 kg



CROQUANT CHOCOLAT BLANC

Croquant au chocolat blanc pur beurre de cacao, pour une touche raffinée et délicate.

404486 | Seau de 4 kg



CROQUANT PISTACHE

Croquant au chocolat blanc pur beurre de cacao, au goût authentique de pistache et au croustillant original.

404516 | Seau de 4 kg



CROQUANT SPÉCULOOS

Croquant au chocolat blanc pur beurre de cacao, aux brisures de spéculoos.

404536 | Seau de 4 kg



CROQUANT CARAMEL FLEUR DE SEL

Croquant au chocolat blanc pur beurre de cacao, au caramel et à la fleur de sel avec des inclusions de biscuits croustillants.

404537 | Seau de 4 kg



CROQUANT FRUITS ROUGES

Croquant au chocolat blanc pur beurre de cacao, avec de tendres morceaux de fraises, de framboises et de fines inclusions croustillantes.

404539 | Seau de 4 kg



CROQUANT CITRON MERINGUÉ

Croquant au chocolat blanc pur beurre de cacao, au citron avec de petites meringues et de fines inclusions croustillantes.

404543 | Seau de 4 kg



CROQUANT CHOCOLAT NOIR, NOISETTES ET AMANDES

Croquant au chocolat noir pur beurre de cacao, avec des inclusions de noisettes torréfiées, d'amandes et de biscuits croustillants.

404545 | Seau de 4 kg



CROQUANT TENTATION PASSION

Croquant au chocolat blanc pur beurre de cacao, aux fruits de la passion et à la noix de coco avec des inclusions de biscuits croustillants.

404547 | Seau de 4 kg



CROQUANT ROSE ÉLÉANCE

Croquant au chocolat blanc pur beurre de cacao, aux extraits de fleurs de rose avec des inclusions de fraises et de biscuits croustillants.

404471 | Seau de 4 kg





fruffi
be inspired by fruit

Fourrages aux fruits

La gamme Fruffi, aux arômes et colorants naturels, vous permet de jouer en toute facilité avec des associations fruitées et d'apporter couleurs et saveurs authentiques de fruit dans votre boutique.

- ✓ Fourrage de qualité avec **70 % de fruits au minimum**
- ✓ Parfait pour les fourrages : macarons, entremets, verrines...
- ✓ Idéal en cuisson : viennoiseries, flans, tartes, crumbles...

Les best-sellers FRUFFI



FRUFFI POMME

79 % de fruits.

404527 | Seau de 6 kg



FRUFFI FRAMBOISE

70 % de fruits.

404473 | Seau de 6 kg



FRUFFI MYRTILLE

70 % de fruits.

404526 | Seau de 6 kg



FRUFFI FRAISE

70 % de fruits.

404531 | Seau de 6 kg



FRUFFI CERISE

75 % de fruits.

404523 | Boîte de 3,3 kg



FRUFFI POIRE

84 % de fruits.

404530 | Seau de 6 kg



FRUFFI ABRICOT

70 % de fruits.

404528 | Seau de 6 kg



FRUFFI EXOTIQUE

70 % de fruits.

404540 | Boîte de 3,2 kg



FRUFFI FRUITS DES BOIS

75 % de fruits.

404525 | Boîte de 3,1 kg



FRUFFI CITRON SICILE

70 % de fruits,
dont 30 % de citron de Sicile.

404544 | Boîte de 3,3 kg



FRUFFI BANANE

71 % de fruits.

404529 | Seau de 6 kg



FRUFFI ORANGE

70 % de fruits.

404524 | Boîte de 3,2 kg



FRUFFI PÊCHE

70 % de fruits.

404538 | Boîte de 3,2 kg



FRUFFI MANGUE

70 % de fruits.

404546 | Boîte de 3,2 kg



L'astuce du Pâtissier

Fouetter légèrement **FRUFFI** au batteur afin de casser les morceaux de fruits. Cela vous facilitera le passage dans la douille.





Recettes avec les fourrages aux fruits

fruffi
be inspired by fruit

Mousse

(épaisseur inférieure à 2 cm)

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
1 000 g	CRÈME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS	Fouetter la crème puis ajouter FRUFFI délicatement à la maryse.
1 000 g	FRUFFI	Possibilité de modifier la quantité de FRUFFI selon l'intensité du goût souhaité.



Gélatifié tendre

(épaisseur maximum 1 cm)

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
600 g	Nappage concentré neutre	Porter le nappage concentré et l'eau à ébullition puis ajouter FRUFFI et reporter le tout à ébullition en remuant constamment.
300 g	Eau	
900 g	FRUFFI	

Gélatifié ferme

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
<i>Gélatine en feuilles 200 Bloom – 2 g</i>		
5 pcs	Gélatine en feuilles	Fondre les feuilles de gélatine (préalablement réhydratées et essorées), puis ajouter FRUFFI et mélanger.
500 g	FRUFFI	
<i>Gélatine en poudre 200 bloom</i>		
10 g	Gélatine en poudre	Au préalable, mélanger la gélatine avec l'eau tempérée. Fondre la masse gélatine puis ajouter FRUFFI et mélanger.
60 g	Eau	
500 g	FRUFFI	



Coulis

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
100 g	Eau	Réaliser un sirop en portant à ébullition l'eau et le sucre, arrêter la cuisson au premier bouillon. Refroidir. Mélanger ensemble le sirop de sucre et FRUFFI , mixer si besoin.
100 g	Sucre	
800 g	FRUFFI	

Glaçage

(tenue assurée sur surface bombée)

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
500 g	JELBRI SPRAY NEUTRE	Porter JELBRI SPRAY NEUTRE à ébullition. Verser sur le mélange FRUFFI et le ROYAL MIROIR NEUTRE , puis mixer l'ensemble. Utiliser à +/- 45 °C.
500 g	FRUFFI	
500 g	ROYAL MIROIR NEUTRE	



Fourrages aux fruits



POMCUB

Fourrage à la pomme (74 %) avec petits morceaux en cubes, prêt à l'emploi, stable à la cuisson et à la congélation. Idéal en fourrage de pâtes feuilletées ou levées feuilletées destinées à la cuisson et en incorporation dans les mousses et bavareses.

404513 | Seau de 6 kg



POIRCUB

Fourrage à la poire (83 %) avec petits morceaux en cubes, prêt à l'emploi, stable à la cuisson et à la congélation. Idéal en fourrage de pâtes feuilletées ou levées feuilletées destinées à la cuisson et en incorporation dans les mousses et bavareses.

404533 | Seau de 6 kg

✓ Avec des morceaux de fruits en cubes

✓ Fourrage prêt à l'emploi



GARNIFRUIT FRUIT DE LA PASSION

Fourrage aux fruits de la passion avec 50 % de fruits.

404494 | Boîte de 3,3 kg



GARNIFRUIT FRAMBOISE

Fourrage à la framboise avec 57 % de fruits.

404495 | Boîte de 3,2 kg



GARNIFRUIT FRAISE

Fourrage à la fraise avec 60 % de fruits.

404496 | Boîte de 3,2 kg



GARNIFRUIT CERISE NOIRE

Fourrage à la cerise noire avec 49 % de fruits.

404532 | Seau de 6 kg



L'astuce du Pâtissier

Les fourrages **POMCUB** et **POIRCUB** peuvent être utilisés de plusieurs manières :

- en fourrage de pâtes levées feuilletées et sur des pâtes feuilletées destinées à la cuisson,
- dressés à la poche ou étalés à la palette,
- en incorporation dans des bavareses ou des mousses.



Crème pâtissière à froid



ISAMOUSSELINE

Crème pâtissière à froid idéale pour des mousselines légères et onctueuses.

404474 | Sac de 5 kg

- ✓ Goût équilibré, légèrement vanillé et onctueux, par la présence d'un arôme naturel
- ✓ Belle couleur jaune clair grâce à un concentré végétal
- ✓ Excellente stabilité à la congélation/décongélation



L'astuce du Pâtissier

Pour plus de gourmandise, vous pouvez remplacer 25 % du poids de l'eau par du lait froid (400 g d'**ISAMOUSSELINE**, 750 g d'eau froide et 250 g de lait froid).



Scannez pour accéder à des recettes spéciales "ISAMOUSSELINE"





Crèmes pâtissières à chaud

Marguerite
parce que votre art exige le meilleur



EXCELLENCE EXTRA

Poudre à crème avec arôme de vanille naturelle de Bourbon, texture onctueuse et fine.

404514 | Sac de 25 kg



EXTRA CONGÉLATION

Poudre à crème avec texture ronde en bouche et tenue irréprochable même après congélation.

404542 | Sac de 5 kg

404541 | Sac de 25 kg



TRADEXTRA

Poudre à crème de référence, possédant une onctuosité et grande souplesse de préparation.

404472 | Sac de 25 kg



Crème pâtissière fruitée

POIDS INGRÉDIENTS PRÉPARATION

1 000 g	Crème pâtissière	Lisser la crème pâtissière
300 g	FRUFFI (parfum au choix)	et mélanger avec le FRUFFI de votre choix.
		Réserver au frais pour le montage.





LES FINITIONS

La finition et la personnalisation de vos réalisations sont essentielles pour donner envie à vos clients de les déguster. Reposez-vous sur la fiabilité de nos produits techniques pour doter vos pâtisseries d'un aspect des plus séduisants en vitrine tout en améliorant leur conservation.

Nappages



JELBRI SPRAY NEUTRE

Nappage prêt à l'emploi, neutre, développé pour machine à napper.

404476 | Bag-In-Box de 12 kg



JELBRI SPRAY GOÛT ABRICOT

Nappage prêt à l'emploi, goût abricot, développé pour machine à napper.

404511 | Bag-In-Box de 12 kg



JELBRI SPRAY GOÛT FRAISE

Nappage prêt à l'emploi, goût fraise, développé pour machine à napper.

404499 | Bag-In-Box de 12 kg

Fondants et sucre



FONDANT BLANC EXTRA

Pâte ferme et blanche pour les glaçages et la cuisson des sucres.

404489 | Seau de 15 kg



FONDANT BLANC MOU

Pâte molle et blanche prête à l'emploi pour les glaçages et la cuisson des sucres.

404491 | Seau de 15 kg



FONDANT ABSOLU

Pâte blanche et brillante à texture souple, prête à l'emploi pour le glaçage des éclairs, millefeuilles, entremets et viennoiseries. Adapté à la congélation/décongélation. Très bonne tenue en atmosphère humide ou sèche. Ne pas utiliser en forte cuisson.

404490 | Seau de 7 kg



FONDANT BLANC SPÉCIAL CONFISEUR

Pâte très ferme de couleur blanche pour l'enrobage et la cuisson des sucres.

404492 | Seau de 8 kg



CODINEIGE

Poudre sucrée très fine, de couleur blanche, pour des décors « effet neige ». Résistante à l'humidité, elle offre une très bonne alternative à l'utilisation du sucre glace.

404485 | Sac de 5 kg

Le saviez-vous ?

CODINEIGE est parfaitement adapté au passage en vitrine réfrigérée ou en congélation.

À utiliser de préférence dans un laboratoire chaud

À utiliser de préférence en milieu tempéré

Miroirs



ROYAL MIROIR CHOCOLAT

Glaçage miroir opaque, apporte une note chocolatée sans dénaturer le goût des pâtisseries.

404535 | Seau de 2,5 kg



ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC

Glaçage miroir au chocolat blanc pur beurre de cacao, base opaque pour les personnalisations.

404548 | Seau de 2,5 kg



ROYAL MIROIR CARAMEL

Glaçage miroir au sucre caramélisé, transparent.

404534 | Seau de 2,5 kg



Scannez pour accéder à des recettes spéciales "Miroirs"





TRANSgourmet

SUIVEZ-NOUS sur les réseaux sociaux



Infos, promotions, idées, recettes, retrouvez tout Transgourmet
sur notre site 7 jours sur 7 et 24 h sur 24

www.transgourmet.fr

APPLICATION TRANSGOURMET DISPONIBLE SUR

