

**ICB**  
FOOD  
SERVICE

20  
24

*Pastelería..*

 **CSM**  
INGREDIENTS

# Alimenta Tu Negocio.



*CSM Ingredients* es el proveedor líder en ingredientes de la más alta calidad con una amplia gama que abarca grasas de bollería e ingredientes de panadería y pastelería, así como soluciones alimentarias para múltiples aplicaciones para la industria de la panadería y pastelería, lácteos, no lácteos y helados. El equipo de profesionales altamente calificados presta servicio a panaderos y pasteleros artesanales e industriales, a hostelería a nivel global y a cadenas minoristas en más de 100 países. El enfoque en la innovación y en la excelencia en productos en desarrollo y la presencia global de fabricación hacen de CSM Ingredients el socio preferido de la industria.





# Pre\_Mix Queque Arena

**Mix Concentrado para Cakes.**  
Para preparar poundcakes, waffles, panqueques.

**Receta a usar:**

Mix + Harina + Azúcar + Huevos + Aceite + Agua.  
29% Mix = 1 kg Mix + 2,5 kg Harina.

**Beneficios:**

- Versatilidad.
- Soft, Textura y miga abierta.
- Excelente para mantener inclusiones como frutos secos, fruta o chips de chocolates.
- Costo-en-Uso: Producto de calidad, mejor precio.



Formato

25 Kg

SKU

104533450

Vida Útil

15 meses



# Pre\_Mix Muffin Americano

**Mix Concentrado de Muffin. Para preparar muffins Americanos de alta calidad.**

**Receta a usar:**

Mix + Harina + Azúcar + Huevos + Aceite + Agua.  
33% Mix = 1 kg Mix + 2 kg Harina.

**Beneficios:**

- Textura inigualable de muffin americano.
- Alto volumen, cabeza de hongo definida.
- Húmedo y textura suave, sabor vainilla.
- Soporta rellenos e inclusions en gran %.
- Muffin con Buena relación calidad-precio.



Formato

25 Kg

SKU

104533410

Vida Útil

1 año



# Pre\_Mix Muffin Americano Chocolate

**Mix Concentrado para preparar muffins americanos chocolate y pasteles oscuros de alta calidad**

**Receta a usar:**

Mix + Harina + Azúcar + Huevos + Aceite + Agua.  
33% Mix = 1 kg Mix + 2 kg Harina.

**Beneficios:**

- Textura inigualable de muffin americano.
- Alto volumen, cabeza de hongo definida.
- Húmedo, textura suave y sabor a chocolate.
- Soporta rellenos e inclusiones en gran %.
- Muffin con Buena relación calidad-precio.



Formato

25 Kg

SKU

104538890

Vida Útil

9 MESES



# Mix\_Brownie Americano

**Mix Completo de Brownie Americano.**

**Receta a usar:**

Mix + Agua (sin necesidad de huevo).  
100% Mix.

**Beneficios:**

- Receta tradicional americana.
- Contiene chocolate real.
- Deliciosa textura chewy / fudge.
- Fácil de manejar despues de horneó, no se dañara la corteza.
- Fácil de preparar, solo necesita agregar agua y batir !.



Formato

10 Kg

SKU

104533280

Vida Útil

10 meses



# Mix Galleta Americana

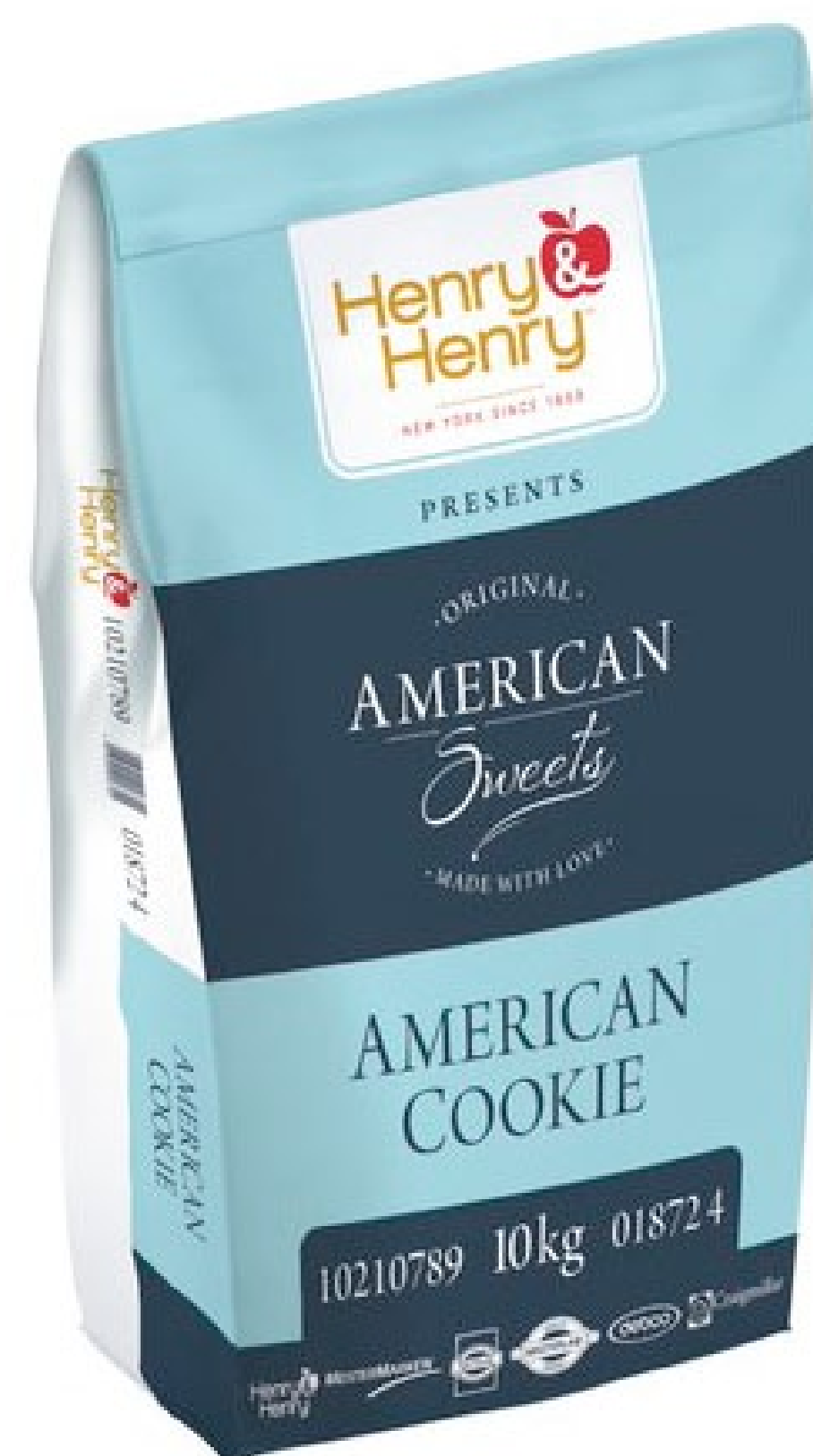
**Mix Completo para Galleta Americana.**

**Receta a usar:**

Mix + Huevos + Margarina.  
100% Mix.

**Beneficios:**

- Delicioso corte con centro chewy y borde crocante.
- Flexibilidad de preparar la masa y congelar para hornear cuando sea requerido.
- Larga vida util del product terminado.
- Fácil de usar, solo agregar agua, huevo y Laminación Plus.



Formato

10 Kg

SKU

104533300

Vida Útil

9 meses



# Mix\_Crema Pastelera

**Crema Pastelera Instantanea en frío. Para cremas pasteleras horneadas o frias.**

**Receta a usar:**

Mix + Agua.

1 parte de DELICE INSTANT por 2,5 partes de agua.

**Beneficios:**

- Fácil & lista para usar ahorrando tiempo (en frío).
- Larga vida útil de producto terminado (sin huevos).
- Sin grumos, despellejo quemado después de horneo.
- Deliciosa textura cremosa.
- Sabor intenso a vainilla.
- Color natural Amarillo claro.
- Estable a horneo, congelación y descongelado.



Formato	10 Kg
SKU	104533170
Vida Útil	12 meses





# Crema Lactofil BKI

**Crema azucarada de primera calidad para coberturas y rellenos.**

## Receta a usar:

Para obtener los mejores resultados de batido, refrigere a 5-8°C durante al menos 12 horas antes de usar. Vierta el contenido en un tazón limpio y fresco y bata hasta obtener la consistencia requerida. Por lo general, 2 litros de Lactofil en un recipiente para mezclar de 9 litros de capacidad a alta velocidad tomará aproximadamente de 3 a 5 minutos. Tenga cuidado de no batir demasiado.

## Beneficios:

- Alto volumen (hasta 3 veces su volumen)
- Sabor excepcional. Sensación en boca muy suave y cremosa con delicado sabor a vainilla..
- El color blanco puro como la nieve le da un atractivo visual real a las tortas y pasteles..
- Nitidez perfecta de las decoraciones y textura suave de la superficie color crema.
- Aspecto y sabor frescos a largo plazo: el color, la nitidez de las decoraciones y la estructura de la crema pastelera se mantienen estables durante más tiempo en exposición.
- Más resistente al llanto (pérdida de humedad por la crema montada).



Formato

1 Kg

SKU

104533190

Vida Útil

12 meses



# Crema Lactofil Multipropósito 35%

**Crema culinaria sin azúcar con un rico sabor a crema animal.**

#### Receta a usar:

Lactofil Culinaire es una crema vegetal sin azúcar para aplicaciones de repostería y salados. Gracias a su alto contenido en grasas, Lactofil Culinaire se puede utilizar como crema de cocina para todo tipo de recetas culinarias, salsas y preparaciones de cremas saladas. Lactofil Culinaire tiene un rico sabor a crema y una excelente estabilidad. Al agregar azúcar o almíbar, es ideal para batir como relleno o cobertura de pasteles..

#### Beneficios:

- Se puede utilizar de forma muy versátil, tanto en la aplicación de cocina premium como en la pastelería para la preparación de tartas, mousses y postres especiales.
- En la preparación de salsas: la nata no se parte, no se separa con la acidez.
- 35% Grasa. Animal.
- Gran estabilidad de la nata montada.
- Los pasteles permanecerán frescos en sabor y apariencia por más tiempo.



Formato

1 Kg

SKU

104533180

Vida Útil

12 meses



# Crema Vegana sin gluten

**Crema endulzada de primera calidad elaborada con ingredientes y aceites 100 % vegetales.**

#### Receta a usar:

Para obtener los mejores resultados de batido, refrigere a 5-8°C durante al menos 12 horas antes de usar. Vierta el contenido en un tazón limpio y fresco y bata hasta obtener la consistencia requerida. Por lo general, 2 litros de Lactofil en un recipiente para mezclar de 9 litros de capacidad a alta velocidad tomará aproximadamente de 3 a 5 minutos. Tenga cuidado de no azotar demasiado.

#### Beneficios:

- 100 % vegetal, apto para dieta vegana.
- Frescura y sabor a largo plazo con un sabor excepcional y una sensación cremosa en la boca..
- Sin lactosa.
- Gluten free.
- Mantiene la apariencia por más tiempo: El color, nitidez de las decoraciones y estructura del producto batido permanece durante un período de tiempo más largo.



Formato

1 Kg

SKU

104533200

Vida Útil

12 meses



# Brillo Plus

**Glaseado listo para usar para el acabado de bavaoís y pasteles con efecto espejo (sabor neutro), proceso en frío.**

## Receta a usar:

Listo para usar, ideal para la aplicación en frío de superficies planas como glaseado de espejo en sus bavaoís y pasteles. Cuando lo aplique directamente del balde (aplicación en frío), afloje revolviendo con una espátula y extienda el Miroir encima de su pastel o mousse con un cuchillo de paleta.

## Beneficios:

- Esmalte de espejo de alto brillo, brillante y brillante.
- Superficie lisa.
- Se puede mezclar con colorante.
- Capa de esmalte muy fina y fina.
- Excelente agarre : No corra después del corte.
- Congelación y descongelación estable.



Formato

5 Kg

SKU

104533160

Vida Útil

12 meses



# Glaseado de Chocolate

**Glaseado de chocolate negro listo para usar para terminar bavaois y pasteles con efecto espejo, proceso en frío.**

**Receta a usar:**

Listo para usar, ideal para una aplicación cálida en forma de cúpula como glaseado de espejo en sus pasteles. Calentar a aprox. 40°C, mezclar sin burbujas de aire.

**Beneficios:**

- Se puede utilizar en cúpulas y cualquier forma de pasteles. No se escapa. Fragua firme a los lados empinados y verticales.
- Esmalte de espejo de alto brillo, brillante y brillante. Intenso reflejo de color chocolate oscuro.
- Superficie lisa.
- Capa de esmalte muy fina y fina.
- Excelente agarre : No corra después del corte.
- Congelación y descongelación estable.



Formato	16 Kg
SKU	104537950
Vida Útil	12 meses





# Laminación Plus

**Hoja de margarina superior con ricos sabores de mantequilla y potenciadores del aroma para croissants y pasteles daneses.**

**Receta a usar:**

Utilizar a temperatura ambiente. También se puede utilizar para la laminación de hojaldre.

**Beneficios:**

- Gran comodidad de uso; residuos reducidos.
- Rendimiento y estabilidad óptimos durante la laminación y el horneado.
- Perfecta textura Puff y Layering en su producto final
- Color Mantequilla Dorada Brillo de tu producto horneado.
- Sabor auténtico y sensación en la boca de mantequilla real en su producto final.



Formato	10 Kg
SKU	104533320
Vida Útil	12 meses



# Relleno Chocolate Schokata

**Relleno de chocolate multipropósito para aplicaciones como baño, relleno, decoración, resistente al horneado y congelación.**

#### Receta a usar:

Crema de chocolate horneable lista para usar para relleno, cobertura y glaseado. Producto listo para el consumo no necesita preparación.  
20-24°C: temperatura ideal para usar en manga pastelera  
24-28°C: temperatura ideal para glasear.

#### Beneficios:

- Intenso color a chocolate.
- Sabor intenso a chocolate.
- Resistente al horneado y congelado.
- Mantiene la forma al decorar.



Formato

5 Kg

SKU

104539030

Vida Útil

365 DÍAS



¡Panadería.





# Masa Madre Genuit Start

**Masa madre con componente activo de panadería de trigo italiano deshidratada en etapas para procesamiento directo y calidad constante de productos horneados, con componente activo de panadería.**

**Receta a usar:**

Dosificación: 4%

**Beneficios:**

- Masa Madre fermentada naturalmente.
- Acidez consistente.
- Flexible y de fácil uso en aplicaciones.
- Perfil de sabor distintivo.
- Componentes activos de panadería.
- Harina originalmente de Italia.



Formato	10 x 1 Kg
SKU	104537510
Vida Útil	9 meses

# ICB FOOD SERVICE



[www.icbfs.cl](http://www.icbfs.cl)

[contacto@icbfs.cl](mailto:contacto@icbfs.cl)