

ICB
FOOD
SERVICE

20
25

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 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



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



Glaseado de Chocolate

Glaseado de chocolate negro listo para usar para terminar bavaros 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



Magic Glaze

Glaseado Plant-Based superior para un acabado parejo y brillante.

Nuestro nuevo Magic Glaze brinda brillo y color excepcionales a productos horneados dulces y salados. Debido a su receta a base de plantas, este producto se puede utilizar perfectamente como sustituto del huevo batido.

- ✓ **Listo para usar.**
- ✓ **Funcionamiento uniforme para una superficie perfectamente lisa.**
- ✓ **Receta sin azúcar: sabor y aroma neutro.**
- ✓ **Aplicación limpia, sin residuos de huevos. No tapa boquillas.**
- ✓ **Tecnología UHT te permite almacenar a temperatura ambiente.**
- ✓ **Fácil de limpiar, Magic Glaze no se adhiere a tu equipamiento (latas y utensilios).**



Formato

12x1 Lt

SKU

104540500

Vida Útil

9 MESES

ICB FOOD SERVICE



www.icbfs.cl

contacto@icbfs.cl