

PASSION

Gourmande

Le magazine des professionnels de la pâtisserie et de la boulangerie | Mars **2017**

ACTUALITÉ
DES FORMATIONS
CSM-GIAS

À DÉCOUVRIR !
6 RECETTES
GOURMANDES



Président du Conseil d'Administration

Ghassen Slama

Directeur Général

Ahsen Marrakchi

Direction des Ventes

Directeur des ventes export
Sami Rebai - Tél. : 98 759 559

Directeur des ventes local
Anis Souissi - Tél. : 98 724 201

Responsable ventes
pâtisseries et boulangeries
Adel Guizani - Tél. : 98 724 173

Direction Marketing

Directeur Marketing
Houssine Choyakh - Tél. : 98 724 545

Category Manager Fats
Hanene Mastouri - Tél. : 98 724 098

Category Manager Sweet
Mariem Chelly - Tél. : 98 756 804

Category Manager Bread
Walid Halim - Tél. : 98 752 631

Chefs Pâtisiers

Mohamed Ali Jelassi - Tél. : 98 752 586
Moez Krid - Tél. : 98 751 098
Walid Mabarek - Tél. : 98 724 159
Thamer Braiki - Tél. : 98 782 123

Chef Boulanger

Amir Ferjani - Tél. : 98 724 238

Représentants Commerciaux «Pâtisserie -Boulangeries»

Zone Ben Arous et La Marsa
Faouzi Mohamed - Tél. : 98 724 209

Zone Tunis
Skandar Oueslati - Tél. : 98 724 191

Zone Mannouba & Ariana
Hichem Bousabbat - Tél. : 98 724 211

Zone Cap Bon
Jilani Ben Rabiha - Tél. : 98 724 196
Maouia Mhamdi - Tél. : 98 724 195

Zone Bizerte
Mondher Haj Yahia - Tél. : 98 724 187

Zone Nord Ouest
Ramzi Ouerhani - Tél. : 98 724 136

Zone Sousse-Kairouan
Ali Zid - Tél. : 98 724 184

Zone Sahel
Haikel Dabbebi - Tél. : 98 724 186

Zone Sfax
Tayari Abdallah - Tél. : 98 724 175

Zone Sud Est
Khaled Ben Jemai - Tél. : 98 724 193
Noureddine Souissi - Tél. : 98 724 243

Zone Sud Ouest
Mourad Massoud - Tél. : 98 724 185
Rochdi Harrabi - Tél. : 98 782 126





SOMMAIRE



2 Actualités

2 Présence internationale

2 Nouveautés du programme Blue

4 Interview

7 Concours jeune artiste

9 CSM GIAS soutient les organismes de formation publics et privés

10 Foires et salons

11 Sponsoring de l'équipe nationale de la coupe du monde - Lyon 2017

12 Formations CSM GIAS 2016

21 Recettes

33 Nouveaux Produits

PRÉSENCE INTERNATIONALE

Notre stratégie de développement à l'international confirme notre volonté d'être le meilleur partenaire de nos clients sur la scène mondiale en leur offrant des produits qui répondent au mieux à leurs attentes et aux spécificités de chaque marché.

CSM-GIAS est aujourd'hui présente sur près d'une vingtaine de marchés répartis sur le continent africain et sur le Moyen Orient.



NOUVEAUTÉS EN PROGRAMME BLUE

Cartes Blue et Remise des Tableaux de fidélités

A l'occasion de la remise des cartes de fidélité aux clients inscrits au programme Blue, les responsables de CSM-GIAS se sont déplacés vers les clients et leur ont remis les nouvelles cartes ainsi que des tableaux pour décorer leurs boutiques.

C'était une occasion unique pour féliciter les clients fidèles et leur montrer combien ils sont précieux pour CSM-GIAS.



Accès Web pour Consultation des Comptes Blue

Des nouveautés pour le programme Blue ont été communiquées aux clients : chaque client titulaire d'une carte de fidélité a obtenu un nom d'utilisateur et un mot de passe pour accéder à son compte blue disponible sur le site web de CSM-GIAS (www.csmgias.com.tn). Cet espace est appelé «Club Blue» dans lequel chaque client peut consulter son solde de points ainsi que ses performances durant l'année.

The screenshot displays the CSM-GIAS website interface. At the top, there is a navigation bar with links for 'Accueil', 'Actualités', 'Liens utiles', and 'Français'. Below this, a main banner features a chef and the text 'Organise une formation pour les professionnels de la boulangerie sur le thème : « Les secrets du pain »'. A 'CLUB BLUE' login section includes fields for 'UTILISATEUR' and 'MOT DE PASSE', with a 'Connexion' button. To the right, there is a 'GAMME PRODUITS DE CSM-GIAS' section with four categories: 'Matières grasses', 'Ingrédients de pâtisserie', 'Ingrédients de boulangerie', and 'Produits surgelés'. Each category has a 'Voir les produits' button. The footer contains contact information for CSM-GIAS in Tunisia and social media links.

The screenshot shows the Facebook profile for 'L'Artiste Baking Center'. The profile picture features the 'L'Artiste' logo and the CSM-GIAS logo. The cover photo is a large image of a cake with the 'L'Artiste' logo and a 'Vanouise' brand logo. The page includes a navigation menu with 'Home', 'About', and 'Photos' options. Below the cover photo, there are interaction buttons for 'Liked', 'Following', 'Share', and 'More', along with a 'Send Message' button.

Avec ses 7500 fans, la page L'Artiste est l'espace incontournable pour les artisans pâtisseries pour suivre l'actualité des actions effectuées au sein du baking center L'Artiste, tels que les formations, concours et partage de recettes.

INTERVIEW

LE PACHA PÂTISSERIE RAFFINÉE, A TOUJOURS BIEN PORTÉ SON NOM

PG a choisi d'interviewer Mr Hamdi Bouzgarrou pour nous parler de la Pâtisserie Le Pacha à Monastir, de ses débuts, des défis de la pâtisserie et de son avis par rapport à CSM-GIAS (produits et services).

PG : Quel a été votre parcours ?

Comment vous avez commencé avec le domaine de la pâtisserie ?

Mon père Mr Mohamed Amer Bouzgarrou le fondateur de la pâtisserie le Pacha n'a ni diplôme ni cursus de pâtisserie. Mais il a toujours été attiré par le domaine du sucré.

Donc en août 1990, il a décidé de lancer sa pâtisserie « le Pacha », en commençant à offrir une gamme classique mais connue pour son excellent rapport qualité / prix.

Ensuite en 1992, il a recruté le chef Mr Moncef Allag et ils ont commencé ensemble à développer et créer une nouvelle gamme.

En 2014, un nouveau point de vente a été inauguré accompagné d'une nouvelle gamme de produits développés lancée à cette occasion.

Point de Vente 1

Avenue des Martyrs,
Centre-Ville Monastir

Point de Vente 2

Av de l'environnement,
immeuble Benzarti,
cité el Omraan, Monastir



PG : Quels sont les clés de votre succès ?

Ce n'était pas assez facile de mettre en place son projet surtout que la perfection a toujours été le premier souci de mon père, c'est pour cette raison qu'il essaye toujours de suivre de près les dernières nouveautés et tendances dans le domaine de la pâtisserie en visitant les foires et les salons internationaux. C'est ce que lui a permis d'ailleurs d'apporter de nouvelles idées.

PG : Quelles sont vos ambitions ?

Nous souhaitons développer nos activités pour être toujours à la page et suivre le rythme de la pâtisserie mondiale.

Notre mission actuelle est de créer un réel partenariat avec nos clients en leur offrant un service complet répondant d'une manière souple et personnalisée à leurs besoins et attentes.



PG : Quelle gamme de produits proposez-vous à vos clients ?

Nous proposons une gamme complète allant du sucré au salé aux qualités gustatives réputées, en utilisant des matières premières d'excellente qualité.

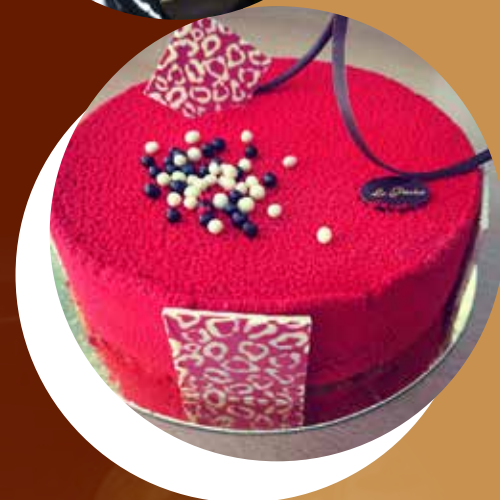


PG : Pourquoi avez-vous choisi CSM-GIAS comme fournisseur des ingrédients de pâtisserie ?

Notre collaboration avec CSM-Gias date depuis longtemps, c'est plus qu'une relation classique entre fournisseur et clients, c'est un vrai partenariat.

Nous sommes amplement satisfaits par la qualité de ses services et de ses produits et surtout par le support qu'elle nous offre tel que les formations et l'assistance technique.

CSM-GIAS est toujours proche de nous, nous aide à développer notre business à travers les formations qu'elle nous offre que ce soit par ses chefs locaux ou les chefs internationaux.



PG : Que pensez-vous des produits de CSM-GIAS ?

Les produits CSM-GIAS sont de très bonne qualité caractérisés par une stabilité de la qualité qui correspondent aux exigences de la fabrication de la pâtisserie fine et moderne. En plus CSM-GIAS nous offre une gamme complète.

La réactivité de l'entreprise CSM-GIAS est aussi très appréciée.

PG : Votre appréciation du programme de fidélité Blue de CSM Gias

C'est un programme très intéressant, qui nous permet de profiter de plusieurs avantages tel que l'assistance technique, les formations personnalisées avec des chefs internationaux.

Les points de fidélité forment un grand atout qui nous permet de profiter d'une large gamme de cadeaux adaptée à nos choix.



Club Platinum



Parce que la fidélisation des clients est notre priorité, CSM -GIAS a offert à ses clients platinum des formations personnalisées orchestrées par des chefs de renommée tels que Loic Bret et Jean Marie Grandadam. Une occasion annuelle pour développer leurs offres de produits et échanger avec des formateurs étrangers sur les dernières tendances en pâtisserie.



D'autres clients platinum ont eu la chance de voyager à Strasbourg, la ville de CSM France où ils ont eu le privilège d'assister à une formation sur les produits de la gamme Margurite avec les chefs Jean Marie Grandadam, Maxime Adrian et Julien Otto.

C'était également une occasion formidable pour faire le tour de la magnifique cité de Strasbourg.

Enfin un autre client platinum a assisté à une démonstration sur la boulangerie à Bingen durant un séminaire international organisé par CSM Allemagne.





CONCOURS JEUNE ARTISTE

Dans le cadre de sa nouvelle approche basée sur le soutien des étudiants des écoles de tourisme et de pâtisserie, CSM-GIAS a lancé le concours Jeune Artiste qui est le plus important concours de pâtisserie inter-écoles qui met à l'honneur l'art de la pâtisserie, dans toute sa technicité et sa créativité.

12 écoles ont participé au concours Jeune Artiste 2016.



La Demi-Finale du Concours Jeune Artiste

6-7 avril

Après une présélection qui s'est déroulée entre le 6 février et le 4 mars 2016 sur le thème Saint Honoré Revisité au sein des écoles, les candidats ont réalisé lors de la demi-finale qui s'est tenue les 6 et 7 avril à Bouargoub un Entremet sur le thème "Buche aux Saveurs tunisiennes".





La Finale du Concours Jeune Artiste

12 mai

Une compétition de haut niveau

Le concours Jeune Artiste organisé par CSM-GIAS a été clôturé le 12 mai 2016.

6 équipes (2 candidats/école) se sont affrontées lors de cette finale, issues des écoles suivantes : l'Institut Pascal, le Centre de Formation Touristique Kerkouane à Hammamet, l'École d'Hôtellerie et de Tourisme à Nabeul, l'École Hôtelière de Monastir, École Hôtelière à Sousse et l'Institut Les Pyramides.

Une compétition très serrée, les candidats ont finalement été départagés par un jury de haut niveau composé des chefs : Fekher Jelassi, Wafik Belaid, Wissem Essouffi, Walid Mabarek et Mohamed Ali Jelassi.



Les deux gagnants du concours sont Ismail Edhib et Zayneb Bouzid du Centre de Formation Touristique de Hammamet.

L'école gagnante a obtenu une quantité intéressante de matières premières commercialisées par CSM-GIAS.

Les 3 écoles lauréates de la finale du concours Jeune Artiste CSM-GIAS :



Le centre de Formation
Touristique Kerkouane à
HAMMAMET



L'École Hôtelière
de **MONASTIR**



l'École d'Hôtellerie
et de Tourisme à
NABEUL



CSM-GIAS SOUTIEN LES ORGANISMES DE FORMATION

CSM-GIAS a offert les besoins de certaines écoles de formation en produits de pâtisserie et de boulangerie. Les organismes qui ont bénéficié de ce soutien sont : l'Institut Les Pyramides, l'Institut Pascal, l'École Hôtelière de Monastir, le Centre de Formation de Sousse et le Centre de Formation de Hammamet.



FOIRES & SALONS

Un salon
qui tient pleinement
ses promesses

SIAL 2016



C'est désormais une stratégie clairement définie par CSM-GIAS. Être présent dans les foires et salons internationaux qui constituent des rendez-vous incontournables pour prospecter de nouvelles opportunités de développement à l'export. À l'instar des précédentes sessions, CSM-GIAS a été présente au salon Sial 2016 qui s'est déroulé du 16 au 20 octobre.

SPONSORING DE L'ÉQUIPE NATIONALE DE LA COUPE DU MONDE DE PÂTISSERIE SALON SIRHA - LYON



La France



La Tunisie

Dans le cadre du développement du secteur de la pâtisserie en Tunisie, CSM-GIAS a tenu à être présente auprès de l'équipe tunisienne en sponsorisant leur participation à la coupe du monde de pâtisserie qui s'est tenue à Lyon en France, les 22 & 23 janvier 2017, dans le cadre du salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation Sirha.

La Tunisie a eu la 17^{ème} place sur 22 équipes participantes.

La France a remporté le titre, le Japon, la 2^{ème} place et la Suisse, la 3^{ème} place.

L'équipe de Tunisie est composée de :
Feker Jelassi : Président
et des participants :
Sami Ramon
Wisseem Essouffi
Saied Ounalli



FORMATIONS



Toujours soucieuse de répondre aux besoins de ses clients et de les accompagner dans leur quête de renforcement, de développement et d'innovation, CSM-GIAS est restée fidèle à sa coutume en faisant appel à de nombreux chefs étrangers et tunisiens pour assurer des sessions de formation sur des thèmes variés durant toute l'année.

Formation **1** Les Secrets du Pain par Julien OTTO du 8 au 19 Mars

CSM-GIAS a organisé une première session de formation sur le thème de la boulangerie pour les artisans tunisiens sous le thème «les secrets du pain».

La formation a eu lieu du 8 au 10 Mars 2016, au sein de l'Artiste à Bouargoub, animée par le chef Julien Otto (CSM France), assisté par le chef Amir Ferjani (CSM-GIAS).

Ces 3 jours ont été un grand succès avec plusieurs nouveautés présentant une très grande variété de pains sous ses différentes formes.



Formation 2

Le Festival du Salé

par David Nief

du 19 au 21 Avril

CSM-GIAS ne lésine pas sur les moyens pour satisfaire ses clients en proposant toujours de nouveaux thèmes pour ses formations.

Dans ce cadre CSM-GIAS a fait appel au chef David Nief pour mener une formation sous le thème « le Festival du Salé » pendant 3 jours.

Une occasion unique pour marier les mix pains de CSM-GIAS avec les matières grasses de feuilles d'or pour en faire ressortir des recettes originales de savoureux salés.



C'était une excellente occasion pour les clients de découvrir de nouvelles recettes, des méthodes de préparation et des conseils pour la décoration.

Formation 3

Les Saveurs de Ramadan par David Nief

Le pain occupe une très grande importance pendant le mois de Ramadan, il accompagne pratiquement tous les plats tunisiens.

Durant ce mois sacré, les boulangers réalisent différentes formes et types de pain (pain aux olives, céréales, complet, orge ...) et la consommation des pains spéciaux augmente.

A cette occasion, CSM-GIAS a organisé une session de formation à la fin du mois de mai, 2 semaines avant le mois de Ramadan.

CSM-GIAS a décidé d'organiser cette séance de formation dans les régions de Djerba et Monastir avec le chef David Nief et Amir Ferjani. Une occasion pour présenter aux boulangers tunisiens différentes recettes à base de mix pains Vanoise.

La formation a constitué pour les boulangers tunisiens présents, une occasion pour faire un échange constructif et leur a permis de s'inspirer des recettes proposées et de les essayer dans leurs boutiques en y ajoutant leur propre touche d'artiste.



Formation 4

Viennoiserie & Glaçages

par Mohamed Ali Jelassi

en Libye

CSM-GIAS en collaboration avec la société libyenne Al Zahera ont organisé deux journées de formation à Tripoli au profit des partenaires libyens, animées par notre chef Mohamed Ali Jelassi, assisté par le Chef Amir Ferjani.



Les participants ont pu découvrir les nouveaux produits de CSM-GIAS (glaçage, mix pain, mix cake...)
La formation a eu l'engouement de presque tous les participants.



C'était aussi une occasion pour activer le Baking Center de Tripoli.

Formation **5** Une Rentrée Gourmande par **Jean Marie Grandadam** du 19 au 21 septembre

La rentrée est la période privilégiée pour présenter de nouvelles réalisations en pâtisserie et ce en avant première pour la préparation de la fin d'année.

Dans ce cadre, Jean Marie Grandadam a réalisé un joli buffet d'individuels utilisant la gamme de CSM-GIAS ainsi que la gamme Marguerite. Et c'était surtout une belle occasion pour les clients de découvrir le nouveau mix cake Vanoise dont la texture est amplement spongieuse et agréable.

Le produit a suscité une large satisfaction de la part des pâtisseries présents.



Tarte chocolat framboise



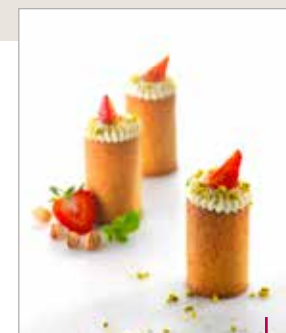
Cake fourré au tropical



Cake fourré au pralin
croquant et pâte d'amandes



Les trois
Siciliens



Tartes
revisitées

Formation 6

L'Art de la Viennoiserie

par **Olivier Magne**
du 12 au 13 octobre

A l'occasion du lancement de son nouveau mélange Mezij avec sa nouvelle recette, CSM-GIAS a fait appel à l'un des meilleurs chefs à l'échelle internationale, le meilleur ouvrier de France en 2015, le chef Olivier Magne, qui est venu partager son savoir-faire avec les chefs tunisiens, clients de CSM-GIAS, pendant 2 jours de formation sur le thème « L'Art de la Viennoiserie » les 12 et 13 octobre 2016.



Le chef Olivier Magne a proposé durant cette formation plusieurs recettes et astuces dans la préparation du croissant et pâtes feuilletées, en mettant l'accent sur les avantages qu'offre la nouvelle formule de Mezij.

L'événement a été très apprécié par les participants et fut une occasion privilégiée pour les chefs tunisiens de partager le savoir-faire d'un grand chef et d'avoir de nouvelles idées et des astuces à développer au sein de leurs boutiques.



Formation 7

La Viennoiserie Autrement

par **Mohamed Ali Jelassi**
du 08 novembre au 06 décembre

CSM-GIAS a organisé du 8 novembre jusqu'au 6 décembre 2016 une série de sessions de formation au profit de nos clients dans les différentes régions de la Tunisie (Bizerte, Tunis, Monastir, Sfax, Djerba et Tabarka) sous le thème « La Viennoiserie Autrement »

C'était une opportunité pour expliquer et exposer au mieux les avantages qu'offrent les nouveaux lancements de CSM-GIAS tels que Mezij, Sahla et le mix cake Vanoise en termes d'utilisations, de praticité et de qualité.



Le chef Mohamed Ali a assuré ces formations en proposant une variété de recettes qui tournent autour de la viennoiserie.

La majorité des participants ont salué cette initiative qui leur a permis de mieux appréhender certains nouveaux produits et recettes.

Formation 8

AVANT-GOÛT 2017

par **Maxime Adrian**

A l'approche des fêtes de fin d'année et à l'occasion du lancement de la nouvelle gamme de chocolat de couverture Vanoise premium (noire 72%, noire 55%, au lait et blanche), CSM-GIAS a organisé une formation vers la fin du mois de Novembre ayant pour thème les buches et entremets de fin d'année.

Avec le chef Maxime Adrian de CSM France, les clients ont réalisé plusieurs recettes leur donnant un avant-goût pour la préparation de la fête de fin d'année : boules de Noël, buches chocolatées et autres recettes, le tout à base de chocolat.

La nouvelle gamme de chocolat de couverture a été très appréciée par les chefs présents en terme de goût, facilité et praticité.



Nedra



Moez Krid

- 1 BISCUIT DAQUOISE PISTACHE
- 2 CROUSTILLANT FRUITS ROUGES
- 3 BAVAROISE VANILLE
- 4 BAVAROISE PISTACHE
- 5 APPAREIL À PISTOLET BLANC
- 6 GLAÇAGE ROUGE

BISCUIT DOQUOISE PISTACHE

225 g sucre glace Vanoise
150 g poudre d'amandes
150 g poudre de pistaches
35 g pâte de pistaches
300 g blancs d'œufs
75 g sucre

Monter ensemble les blancs d'œufs et le sucre semoule.
Ajouter les poudres déjà mélangées.
Incorporer la pâte de pistaches et mélanger.
Étaler sur une plaque de cuisson 180° environ 15 mm.

CROUSTILLANT FRUITS ROUGES

100 g croquants Marguerite
fruits rouges

Faire chauffer le mélange afin qu'il soit prêt pour l'utilisation.

BAVAROISE VANILLE

125 g lait
25 g sucre
50 g jaunes d'œufs
125 g chocolat blanc Vanoise
30 g masse gélatine Vanoise
2 g gousse de vanille
300 g crème à fouetter Vanoise

Faire une anglaise à 85°.
Ajouter la gélatine et le chocolat blanc,
laisser tiédir et incorporer le chocolat à la crème
à fouetter Vanoise.

BAVAROISE PISTACHE

250 g lait
50 g sucre
100 g jaunes d'œufs
250 g chocolat blanc Vanoise
60 g masse gélatine Vanoise
50 g pâte de pistaches
600 g crème à fouetter Vanoise

Faire fondre une anglaise à 85°.
Ajouter la gélatine et la pâte de pistaches.
Laisser tiédir et mélanger à la crème à fouetter Vanoise.

APPAREIL À PISTOLET BLANC

150 g beurre de cacao
250 g chocolat blanc Vanoise

Faire fondre chaque ingrédient à part.
Mélanger et incorporer le colorant blanc,
passer au chinois.

GLAÇAGE ROUGE

150 g eau
300 g glucose
300 g sucre Vanoise
300 g chocolat blanc Vanoise
20 g gélatine Vanoise
120 g eau
100 g lait concentré sucré Vanoise
colorant rouge
colorant blanc

Hydrater la gélatine avec les 120g d'eau,
bouillir et cuire à 103°.
Mélanger le chocolat, le lait concentré et la masse gélatine.
Ajouter les colorants et mixer.
Réserver au frais 24 heures.
À utiliser à environ 32°C

12 recettes bilingues à détacher

MONTAGE ET FINITION

Pocher le bavaroise vanille dans le moule de finition.

Pocher le bavaroise pistache dans le moule silicone jusqu'à la moitié de la hauteur, déposer l'insert framboise bavaroise vanille et biscuit daquoise puis terminer avec la daquoise et le croustillant.

Mettre au surgélateur.

Une fois congelé, démouler l'entremet et le floquer avec l'appareil à pistolet.

Démouler le moule de finition et le glacer avec le glaçage rouge.

Déposer la partie glacée sur l'entremet.

Nuage Chocolat Vanille



Moez Krid

- 1 BISCUIT VIENNOIS
- 2 CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC
- 3 CREMEUX CHOCOLAT BLANC À LA VANILLE
- 4 MOUSSE CHOCOLAT BLANC VANILLE
- 5 APPAREIL À PISTOLET BLANC

BISCUIT VIENNOIS

25 g jaunes d'œufs
93 g œufs
225 g t.p.t amande
206 g blancs d'œufs
75 g sucre
90 g farine

Monter le t.p.t amande avec les œufs et les jaunes.
Ajouter la farine tamisée et les blancs montés.
Étaler sur une plaque de cuisson 200° pendant 10mm.

CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC

100 g croquant Marguerite
chocolat blanc

Chauffer la masse au micro-onde.

CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC À LA VANILLE

104 g crème à fouetter Vanoise
104 g lait
41 g jaunes d'œufs
2 g gousse de vanille
Pincée de sel
112 chocolat blanc Vanoise
30 g masse gélatine Vanoise

Lorsque la crème anglaise est chaude et chinisée,
émulsionner à la maryse avec le chocolat fondu et la masse
de gélatine afin d'obtenir une texture brillante et élastique.
mixer le mélange en prenant soin de ne pas incorporer d'air.

MOUSSE CHOCOLAT BLANC VANILLE

60 g jaunes d'œufs
25 g œufs
45 g sucre semoule
30 g eau minérale
3 g gousse de vanille
250 g chocolat blanc Vanoise
200 g crème fraîche montée
15 g masse gélatine

Pocher à 82-84° au bain-marie le mélange jaunes œufs, sucre,
eau et gousse de vanille.
Monter à vitesse moyenne, arrêter avant complet refroidissement
et réaliser le mélange immédiatement.
Faire fondre le chocolat à 45° au four et incorporer la pâte à
bombe et la crème à fouetter à la masse gélatine.

APPAREIL À PISTOLET BLANC

150 g beurre de cacao
250 g chocolat blanc
colorant blanc

Faire fondre chaque ingrédient à part.
Mélanger et incorporer le colorant blanc,
passer au chinois.

MONTAGE ET FINITION

Pocher la mousse dans le moule jusqu'à la moitié de
la hauteur, déposer l'insert crémeux vanille, biscuit
viennois, lisser avec un peu de mousse.

Mettre au surgélateur.

Une fois congelé, démouler l'entremet et le floquer
avec l'appareil à pistolet.

Prestige



walid Mbarék

- 1 PÂTE SABLÉ PISTACHE
- 2 DACQUOISE PISTACHE
- 3 PANNA COTA PISTACHE
- 4 MERINGUE SUISSE
- 5 MOUSSE FRAMBOISE

PÂTE SABLÉ PISTACHE

60 g poudre de pistaches
200 g sucre glace Vanoise
240 g délicieuse Vanoise
04 g sel fin
05 g sucre vanille Vanoise
100 g œufs entiers
450 g farine

Mélanger la délicieuse, poudre de pistache, sucre glace, sel, vanille, ensuite les œufs et enfin la farine.
Réserver la pâte au réfrigérateur.
Etaler à 1.25 mm.
Cuire au four ventilé à 170° environ 14 min.

DACQUOISE PISTACHE

600 g sucre glace Vanoise
200 g amandes eu poudre
400 g pistaches eu poudre
700 g blanc d'œufs
125 g sucre semoule

Monter les blancs avec le sucre semoule puis incorporer les poudres de pistache, amande avec le sucre glace et mélanger délicatement.
Cuire au four ventilé à 180°.

PANNA COTA PISTACHE

470 g crème à fouetter Vanoise
100 g glucose Vanoise
30 g masse gélatine Vanoise
100 g pâte de pistaches

Chauffer la crème à fouetter, la pâte de pistache et le glucose puis ajouter la masse de gélatine délicatement.
Mixer et verser l'appareil dans des inserts.
Mettre au congélateur.

MERINGUE SUISSE

150 g blanc d'œufs
300 g sucre semoule

Mélanger le sucre et les blancs d'œufs.
Chauffer le mélange au bain-marie jusqu'à 45°.
Fouetter à grande vitesse afin de refroidir la masse.

MOUSSE FRAMBOISE

400 g fourrage framboise
Meister Marken
200 g purée de framboises
70 g masse de gélatine
300 g meringue suisse Vanoise
600 g crème à fouetter Vanoise
Glaçage miroir neutre

Chauffer la purée et le fourrage de framboise
Ajouter la masse de gélatine à 40° à l'aide d'une maryse.
Mélanger délicatement avec la meringue et la crème montée.

MONTAGE ET FINITION

Couler 60g de mousse framboise dans chaque moule de flexipan puis placer au centre l'insert panna cota pistache puis dacquoise pistache, fermer les moules avec la mousse et passer au grand froid.

Glacer avec le glaçage miroir coloré et déposer sur la base sablé pistache.

Sur un air de fruits



Mohamed Ali Jelassi

1 SABLÉ NOISETTE

2 CROQUANT CARAMEL FLEUR DE SEL ET CHOCOLAT AU LAIT

3 MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

4 MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

5 CRÉMEUX LACTÉ NOISETTE

6 BISCUIT CACAO SANS FARINE

7 GLAÇAGE GOURMAND

8 PÂTE A CHOUX

9 CHANTILLY NOISETTE

10 GLAÇAGE AU CHOCOLAT IVOIRE

11 LES MOTIFS DE DÉCORATION

SABLÉ NOISETTE

90 g la Délicieuse
90 g poudre de noisettes torréfiées
90 g farine
90 g cassonade
1 g fleur de sel

Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir une pâte homogène, filmer et passer au froid 6h.
Étaler sur 2 mm d'épaisseur, découper à l'emporte pièce unie de 6 cm de diamètre, cuire 20 min à 160°.

CROQUANT CARAMEL FLEUR DE SEL ET CHOCOLAT AU LAIT

300 g croquant caramel fleur de sel Marguerite
150 g chocolat au lait Vanoise

Tempérer le croquant caramel et faire fondre le chocolat au lait. Mélanger, étaler sur 2 mm et passer au grand froid, découper avec une emporte pièce unie (4 cm) et placer dans le frigo.

MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

70 g lait
70 g crème à fouetter Vanoise
75 g jaunes d'œufs
5 g extrait de vanille liquide
35 g masse gélatine Vanoise
200 g chocolat au lait Vanoise
180 g crème à fouetter Vanoise

Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème, les jaunes d'œufs et la vanille
Verser sur le chocolat et la masse gélatine, bien mixer et laisser refroidir jusqu'à 35°.
Incorporer délicatement la crème légèrement fouettée et mouler des dômes de 3 cm de diamètre et passer au grand froid.

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

225 g chocolat noir 55% Vanoise
200 g crème à fouetter Vanoise
25 g glucose Vanoise
75 g meringue
30 g masse gélatine Vanoise
250 g crème à fouetter Vanoise

Cuire une ganache avec le chocolat, la crème et le glucose, incorporer la masse gélatine et bien mixer.
À froid, incorporer la meringue et la crème légèrement fouettée.

CRÉMEUX LACTÉ NOISETTE

250 g crème à fouetter Vanoise
50 g pâte de noisette pure
25 g masse gélatine Vanoise
140 g chocolat au lait Vanoise

Chauffer la crème et la pâte de noisette, verser sur le chocolat et la masse gélatine.
Mixer et couler dans des moules demi-sphère.
Réserver au grand froid.

BISCUIT CACAO SANS FARINE

210 g blancs d'œufs
140 g jaunes d'œufs
250 g sucre semoule
70 g cacao en poudre Vanoise

Monter les blancs avec 125g de sucre.
Blanchir les jaunes avec 125g de sucre.
Mélanger les deux appareils et incorporer le cacao en poudre (cuire 12 min à 180°).

GLAÇAGE GOURMAND

500 g chocolat au lait Vanoise
200 g huile végétale
200 g noisettes torréfiées et hachées

Faire fondre le chocolat à 45°, ajouter l'huile et les noisettes.

PÂTE À CHOUX

125 g eau
125 g lait
125 g la Délicieuse
3 g sel
7 g sucre
160 g farine
250 g œufs

Porter à ébullition l'eau, le lait, la délicateuse, le sucre et le sel.
Ajouter la farine et bien dessécher.
Incorporer les œufs un par un.
Draiser dans un tapis silpat de 6 cm de diamètre (15 g par moule), couvrir d'un autre tapis silpat et cuire 35 min à 180° (mettre un poids sur le tapis pendant la cuisson).

CHANTILLY NOISETTE

300 g crème à fouetter Vanoise
50 g lait

Chauffer la crème à 50°, ajouter la pâte de noisette, bien mélanger et réserver 6h à 4°.
Monter la crème chantilly et fourrer les cylindres de pâte à choux.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT IVOIRE

75 g eau
150 g glucose Vanoise
150 g sucre
100 g lait concentré sucré Vanoise
150 g chocolat blanc Vanoise
70 g masse gélatine
colorant jaune
poudre de vanille

Cuire à ébullition l'eau, le sucre et le glucose.
Verser sur le lait concentré sucré, le chocolat, la masse gélatine, le colorant et la vanille, utiliser à 26°.

LES MOTIFS DE DÉCORATION

Carré de chocolat ivoire coloré en blanc 6cm/6cm
Tiges de chocolat
Veloutés de chocolat au lait.

MONTAGE ET FINITION

Dorer le disque de sablé à la poudre d'or et placer dessus le disque de croquant caramel chocolat au lait.

Couler la mousse au chocolat noir 55% dans des dômes de 6 cm de diamètre, insérer le crémeux lacté noisette, finir avec le biscuit cacao sans farine et passer au grand froid.

Piquer les dômes à l'aide d'un couteau d'office, tremper dans le glaçage gourmand et coller sur les deux disques préparés à l'avance.

Placer le carré de chocolat puis le cylindre de pâte à choux fourré de chantilly à la noisette et doré à la poudre d'or.

Glacer les mini dômes de chocolat au lait au glaçage jaune et placer sur le cylindre de pâte à choux.

Décorer de motifs de chocolat préalablement préparés.

Golden cup



Mohamed Ali Jelassi

- 1 STREUSEL CACAO
- 2 COMPOTÉ DE BANANE, ORANGE ET VANILLE
- 3 DAQUOISE COCO
- 4 BISCUIT CACAO SANS FARINE
- 5 MOUSSE MANDARINE A L'HUILE D'OLIVE
- 6 GLAÇAGE AU CHOCOLAT IVOIRE
- 7 LES MOTIFS DE DÉCORATION

STREUSEL CACAO

100 g la Délicieuse
100 g poudre d'amandes
70 g farine
30 g cacao en poudre Vanoise
100 g cassonade
1 g fleurs de sel

Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir une pâte homogène, filmer et réserver au froid.
Étaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur.
Cuire 20 min à 160°

COMPOTÉ DE BANANE, ORANGE ET VANILLE

3 pis bananes bien mûres
30 g zeste d'oranges
50 g sucre semoule
50 g la Délicieuse
100 g jus d'oranges

À feux doux, chauffer le jus d'oranges, les zestes et le sucre, ajouter les bananes en dés, cuire 15 min en remuant de temps en temps. Finir par la Délicieuse.
Modeler les moules demi-sphérique de 3cm de diamètre et passer au grand froid.

DAQUOISE COCO

225 g blancs d'œufs
75 g cassonade
60 g poudre d'amandes
210 g sucre glace tamisé Vanoise
45 g farine
150 g noix de coco râpée

Monter les blancs d'œufs avec la cassonade, incorporer les ingrédients secs progressivement.
Étaler sur 2 cm d'épaisseur et cuire 12 min à 180°, réserver au froid.

BISCUIT CACAO SANS FARINE

210 g blanc d'œufs
140 g jaunes d'œufs
250 g sucre semoule
70 g cacao en poudre tamisé Vanoise

Monter les blancs avec 125g de sucre sans trop serrer.
Blanchir les jaunes d'œufs avec le reste de sucre.
Mélanger les deux appareils délicatement et incorporer le cacao tamisé.
Cuire 12 min à 180°

MOUSSE MANDARINE À L'HUILE D'OLIVE

350 g jus de mandarines
30 g zeste de mandarines
70 g jaunes d'œufs
50 g sucre inverti Vanoise
300 g crème à fouetter Vanoise
40 g huile d'olive extra vierge
80 g masse gélatine Vanoise

Réaliser une crème avec le jus de mandarines, le zeste, les jaunes d'œufs et le sucre inverti.
Incorporer la masse gélatine puis l'huile d'olive, bien mixer et laisser refroidir jusqu'à 30°.
Incorporer la crème légèrement montée.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT IVOIRE

75 g eau
150 g sucre semoule
150 g glucose Vanoise
100 g lait concentré sucré Vanoise
150 g chocolat blanc Vanoise
70 g masse gélatine Vanoise
quantité suffisante de vanille en poudre
quantité suffisante de colorant jaune liposoluble

Cuire à ébullition l'eau, le sucre et le glucose, verser sur le lait concentré sucré, le chocolat, la masse gélatine, la vanille en poudre et le colorant à 26°.

LES MOTIFS DE DÉCORATION

Chocolat ivoire coloré en jaune, sucre rochet, chocolat ivoire coloré en blanc poudre d'or.

MONTAGE ET FINITION

Dans un moule demi-sphérique, couler 1/3 de mousse mandarine à l'huile d'olives, insérer le compoté de banane et un disque de daquoise coco de 3 cm de diamètre.

Couler encore la mousse de mandarine à l'huile d'olives et couvrir avec un disque de biscuit sans farine.

Passer au grand froid, glaçer les dômes de mousse au glaçage jaune, placer sur un streusel cacao.

Décorer d'une ceinture de chocolat coloré de jaune et de sphère chocolat de 3 cm de diamètre de pastille d'or.

Finir par un carré de chocolat ivoire et une pièce de sucre rochet.

Le Plaisir du chocolat



walid Mbarék

- 1 BISCUIT JOCONDE
- 2 MOUSSE CHOCOLAT BLANC VANILLE
- 3 FOURRAGE FRAMBOISE
- 4 CROQUANT FRUIT ROUGE
- 5 MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT
- 6 GLAÇAGE MIROIR CHOCOLAT

BISCUIT JOCONDE

300 g œufs
200 g sucre glace Vanoise
200 g amande en poudre
60 g farine
40 g la Délicieuse
400 g blanc d'œufs
100 g sucre

Monter le mélange œufs, sucre glace, poudre d'amandes et de la farine.
Ajouter le beurre fondu puis les blancs d'œufs montés avec le sucre semoule.
Cuire dans un four ventilé à 200°.

MOUSSE CHOCOLAT BLANC VANILLE

500 g crème à fouetter Vanoise
40 g masse gélatine Vanoise
450 g chocolat blanc Vanoise
110 g jaune d'œufs
110 g sucre
30 g eau
2p gousse de vanille

Réaliser une pâte à bombe en cuisant le sucre et l'eau à 120°C.
Verser sur les jaunes.
Ajouter la masse de gélatine puis les gousses de vanille et le chocolat blanc fondu puis ajouter délicatement la crème à fouetter légèrement montée.

FOURRAGE FRAMBOISE

300 g fourrage framboise
Meister Maken
25 g masse gélatine Vanoise

Chauffer le fourrage puis ajouter la masse de gélatine.
Couler dans un cercle, passer au grand froid.

CROQUANT FRUIT ROUGE

250 g croquant Marguerite
fruits rouges

Chauffer puis étaler sur le biscuit Joconde.

MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

125 g sucre
50 g eau
110 g jaune d'œufs
350 g chocolat au lait Vanoise
450 g crème à fouetter
30 g masse gélatine

Réaliser une pâte à bombe en cuisant le sucre et l'eau à 120°.
Verser sur le jaune, ajouter la masse de gélatine puis le chocolat au lait fondu puis ajouter délicatement la crème à fouetter montée.

GLAÇAGE MIROIR CHOCOLAT

Chauffer de 35° jusqu'à 40°.

MONTAGE ET FINITION

Chauffer le croquant fruit rouge et l'étaler sur le biscuit Joconde.

Mettre le biscuit au congélateur quand il durcit.

Faire couler la mousse chocolat blanc vanille et mettre l'insert framboise après un autre biscuit Joconde et le passer au grand froid puis remplir le cadre avec la mousse chocolat au lait.

Mettre l'entremet dans la cellule de refroidissement puis démouler l'entremet et le glacer avec le glaçage miroir chocolat noir.

Verser sur la surface quelques gouttes de glaçage colorées et balayer par la suite la surface avec une spatule.

Décorer avec des motifs de chocolat couverture Vanoise.



وليد مبارك



Le Plaisir du chocolat

- 1 بسكويت الجوكوند
- 2 موس الشكلاطة البيضاء بالفانيليا
- 3 حشوة التوت
- 4 كروكان الغلال الحمراء
- 5 موس الشكلاطة بالحليب
- 6 ملمع جلي بالشكلاطة

بسكويت الجوكوند

بيض	غ 300
سكر ناعم فنواز	غ 200
لوز أحمر مطحون	غ 200
دقيق	غ 60
الذئبة	غ 40
بياض البيض	غ 400
سكر	غ 100

يخفق البيض و السكر الناعم فنواز مع اللوز ثم يضاف الدقيق.
يخفق بياض البيض مع السكر و تضاف مرغرين اللذئبة الذائبة إلى الخليط الأول ثم يضاف خليط بياض البيض. يخبز في فرن في درجة 200 °.

موس الشكلاطة البيضاء بالفانيليا

كريمة الخفق فنواز	غ 500
كتلة الجيلاتين فنواز	غ 40
شكلاطة البيضاء فنواز	غ 450
أصفر البيض	غ 110
سكر	غ 110
ماء	غ 30
عود الفانيليا	2

يسخن الحليب و السكر و أصفر البيض و الفانيليا إلى درجة 85 ثم يضاف إلى الشكلاطة و محلول الجيلاتين. عندما يصبح الخليط دافئ نضيف إليه الكريمة المخفوقة.

حشوة التوت

حشوة التوت	غ 300
ميستر ماركن	غ 25
كتلة الجيلاتين فنواز	غ 25

تسخن حشوة التوت و يضاف إليها كتلة الجيلاتين ثم تصب في قالب و توضع في المجمد السريع.

كروكان الغلال الحمراء

كروكان مارغريت	غ 250
بالغلال الحمراء	

يسخن الكروكان ثم يوضع فوق بسكويت الجوكوند.

موس الشكلاطة بالحليب

سكر	غ 125
ماء	غ 50
أصفر البيض	غ 110
شكلاطة بالحليب فنواز	غ 350
كريمة الخفق فنواز	غ 450
كتلة الجيلاتين فنواز	غ 30

يطهى السكر مع الماء إلى حدود 120 درجة ثم يخفق مع صفار البيض.
نضيف كتلة الجيلاتين ثم الشكلاطة الحليب الذائبة و أخيرا الكريمة المخفوقة.

لممع جلي بالشكلاطة

تسخين من 35° إلى 40°

التركيب والتزيين

يسخن كروكان الغلال الحمراء و يطلى على البسكويت الجوكوند ثم يوضع في الثلاجة.

عندما يصبح صلبا تصب فوقه موس الشكلاطة البيضاء بالفانيليا ثم نضع حشوة التوت و نضعها في الثلاجة.

يكمل القالب بموس الشكلاطة بالحليب ثم يوضع في المجمد السريع.

تغلف الكعكة بلمع الشكلاطة السوداء فنواز ثم تضاف بعض القطرات من جيلي الشفاف الملون و يطرح و يكمل التزيين بشكلاطة فنواز.



محمد علي الجلاصي



Golden cup

- 1 ستروزل كاكاو
- 2 مربى الموز و البرتقال و الفانيليا
- 3 دكواز جوز الهند
- 4 بسكويت الكاكاو بدون دقيق
- 5 موس المندرين و زيت الزيتون
- 6 فلاساج الشكلاطة البيضاء
- 7 تحضير اشكال الزينة

ستروزل كاكاو

تخلط جميع المكونات حتى الحصول على عجينة متماسكة. تغلف العجينة و تحفظ في الثلاجة. ترقق العجينة إلى حدود 2مم و تخبز لمدة 20 دقيقة على درجة حرارة 160°.

الذيدة	غ 100
لوز مطحون	غ 100
دقيق	غ 70
كاكاو ذ فنواز	غ 30
سكر بني	غ 100
ملح	غ 1

مربى الموز و البرتقال و الفانيليا

على نار هادئة سخن عصير البرتقال مع البشر و السكر عند الغليان تضاف مكعبات الموز. يطهى المربى على نار هادئة مع الحرص على التحريك المستمر و تضاف اللذيدة في النهاية. يصب المربى في القوالب نصف دائرية قطر 3صم و توضع في المجمد السريع.

موز	ح 3
بشر ليمون	غ 30
سكر	غ 50
الذيدة	غ 50
عصير البرتقال	غ 100

دكواز جوز الهند

يخفق البياض مع السكر البني و تضاف المكونات الجافة تدريجاً. يطرح الخليط على سمك 2 صم و يخبز على درجة 180° لمدة 12 دقيقة.

بياض البيض	غ 225
سكر بني	غ 75
لوز مطحون	غ 60
سكر ناعم فنواز	غ 210
دقيق	غ 45
جوز الهند مبشور	غ 150

بسكويت الكاكاو بدون دقيق

يخفق بياض البيض مع نصف كمية السكر و يخفق صفار البيض مع بقية كمية السكر. يخلط البياض مع أصفر البيض و يضاف الكاكاو تدريجياً ثم يخبز لمدة 12 دقيقة على درجة حرارة 180°.

بياض البيض	غ 210
أصفر البيض	غ 140
سكر	غ 250
كاكاو فنواز	غ 70

موس المندرين و زيت الزيتون

تحضر كريمة باستعمال العصير و البشر و أصفر البيض و السكر السائل. يضاف محلول الجيلاتين و زيت الزيتون و يخلط جيداً و يترك يبرد إلى حدود 30° ثم تضاف الكريمة المخفوقة.

عصير المندرين	غ 350
بشر المندرين	غ 30
أصفر البيض	غ 70
سكر سائل فنواز	غ 50
كريمة الخفق فنواز	غ 300
زيت زيتون	غ 40
محلول الجيلاتين فنواز	غ 80

فلاساج الشكلاطة البيضاء

يغلى الماء مع السكر و الجليكويز ثم يصب فوق باقي المكونات. ينعم جيداً بالخلاط و يغطى و يترك إلى حيث الإستعمال.

ماء	غ 75
سكر	غ 150
جليكويز فنواز	غ 150
شكلاطة بيضاء فنواز	غ 150
حليب مكثف محلي فنواز	غ 100
محلول الجيلاتين فنواز	غ 70
كمية كافية من مسحوق الفانيليا	
كمية كافية من الملون الأصفر	

تحضير اشكال الزينة

شكلاطة بيضاء ملونة بالأصفر، سكر، شكلاطة بيضاء ملونة بملون ذهبي.

التركيب والتزيين

تملىء قوالب نصف دائرية الى حدود 1/3 بموس المندرين ثم يوضع قالب مربى الموز و البرتقال و يضغط جيداً ثم توضع دائرة من بسكويت جوز الهند قطرها 3 صم.

تضاف كمية من الموس ثم تغطى بدائرة من بسكويت الكاكاو قطرها 5 صم.

توضع الموس في المجمد السريع ثم تغلف الموس بالفلاساج الأصفر و توضع فوق دائرة الستروزل.

تزين بدائرة من الشكلاطة الصفراء و دائرة من الشكلاطة البيضاء و يوضع مربع من الشكلاطة البيضاء فوق الموس و قطعة من السكر.



محمد علي الجلاصي



Sur un air de fruits

عجينة الشو

ماء	غ 125
حليب	غ 125
اللاذبة	غ 125
ملح	غ 3
سكر	غ 7
دقيق	غ 160
بيض	غ 250

يغلى الماء و الحليب و اللاذبة و الملح و السكر. يضاف الدقيق على نار هادئة في الخلاط الكهربائي. يضاف البيض تدريجيا.

تصب العجينة في قوالب (simplain) قطر 6 صم و عمق 1 صم لحساب 15 غ لكل قالب و تغطى القوالب بطبقة اخرى من (simplain) و تخبز 35 دقيقة على درجة حرارة 180.

شانتبي البندق

كريمة الخفق فنواز	غ 300
عجينة البندق	غ 50

تسخن الكريمة و عجينة البندق الى حدود 50 درجة ثم توضع في التلاجة لمدة 6 ساعات. تخفق الشانتبي ثم تملأ بها قوالب الشو.

قلاساغ الشكلاطة البيضاء

ماء	غ 75
جلوكوز	غ 150
سكر	غ 150
حليب مكثف محلى فنواز	غ 100
شكلاطة البيضاء فنواز	غ 150
محلول جيلاتين فنواز	غ 70
كمية كافية من مسحوق الفانيليا	
كمية كافية من الملون الأصفر	

يغلى الماء مع الجلوكوز والسكر ثم يصب فوق الحليب المكثف والشكلاطة و محلول الجيلاتين والملون الأصفر والفانيليا. ينعم جيدا بالخلط الكهربائي ويغطى جيدا ويترك 12 ساعة.

أشكال الزينة

مربعات شكلاطة بيضاء 6 صم / 6 صم
أعواد شكلاطة أشكال شكلاطة بالحليب

التركيب والتزيين

تزين دائرة السابلي باللون الذهبي و يوضع فوقها دائرة الكروكون.

تصب موس الشكلاطة في قوالب نصف دائرية قطر 6 صم. يوضع قالب كريمة البندق و يضغط جيدا ثم يوضع بسكويت الكاكاو بدون دقيق.

توضع الموس في المجمد السريع ثم تغطس الموس في القلاساغ فورمان و تلتصق فوق دائرة الكروكون. يوضع مربع الشكلاطة البيضاء ثم قالب عجينة الشو المحشوبالشانتي.

تغلف نصف الدوائر الصغيرة بالقلاساغ الاصفر و توضع فوق قالب الشو و تزين الشكلاطة.

قلاساغ فورمان	7
عجينة الشو	8
شانتبي البندق	9
قلاساغ الشكلاطة البيضاء	10
أشكال الزينة	11

تخلط جميع المكونات حتى الحصول على عجينة متجانسة. تغلف العجينة و تحفظ في التلاجة 6 ساعات. ترقق العجينة الى حدود 2 مم ثم تقطع بدوائر قطر 6 صم تجمد ثم تخبز على درجة حرارة 160 لمدة 20 دقيقة.

كروكون الكرميل و الشكلاطة بالحليب

تذاب الشكلاطة و تعدل درجة حرارة الكروكون ثم تخلط المكونات جيدا يرقق الكروكون على 2 مم و يوضع في المجمد السريع ثم يقطع بدوائر قطر 4 صم (يترك في التلاجة الى حين الاستعمال)

كروكون الكرميل	غ 500
مارغريت	غ 150
شكلاطة بالحليب فنواز	غ 150

موس الشكلاطة بالحليب

تحضر كريمة باستعمال الحليب و كريمة الخفق و اصفر البيض و الفانيليا السائلة (تطبخ الى حدود 85 درجة). تصب الكريمة فوق الشكلاطة و تنعم جيدا. يضاف محلول الجيلاتين السائل و يترك ليبرد. تضاف تدريجيا الكريمة المخفوقة في قوالب نصف دائرية قطر 3 صم و توضع في المجمد السريع.

حليب	غ 70
كريمة الخفق فنواز	غ 70
أصفر البيض	غ 75
فانيليا سائلة	غ 5
محلول الجيلاتين فنواز	غ 35
شكلاطة بالحليب فنواز	غ 200
كريمة الخفق فنواز	غ 180

موس الشكلاطة السوداء

يطبخ القاناش باستعمال الشكلاطة و الكريمة و الجلوكوز. يضاف محلول الجيلاتين ثم ينعم جيدا بالخلط الكهربائي. عندما يبرد القاناش إلى حدود 35 درجة تضاف الميرنج و الكريمة المخفوقة.

شكلاطة سوداء	غ 225
5% فنواز	غ 200
كريمة الخفق فنواز	غ 25
جليكوز فنواز	غ 75
ميرنج	غ 30
محلول الجيلاتين فنواز	غ 250
كريمة الخفق فنواز	غ 250

كريمة الشكلاطة بالحليب و البندق

تسخن الكريمة و عجينة البندق ثم تصب فوق الشكلاطة و محلول الجيلاتين. ينعم بالخلط الكهربائي و يصب في قوالب نصف دائرية و توضع في المجمد السريع.

كريمة الخفق فنواز	غ 250
عجينة البندق الطبيعية	غ 50
محلول الجيلاتين فنواز	غ 25
شكلاطة بالحليب فنواز	غ 140

بسكويت الكاكاو بدون دقيق

يخفق البيض مع نصف كمية السكر ثم يخفق الاصفر مع باقي السكر. يخلط البيض مع الصفار ثم يضاف الكاكاو تدريجيا. يخبز لمدة 12 دقيقة على درجة حرارة 180.

ابيض البيض	غ 210
اصفر البيض	غ 140
سكر	غ 250
كاكاو فنواز	غ 70

قلاساغ فورمان

شكلاطة بالحليب فنواز	غ 500
زيت نباتي	غ 200
بندق محمص مهروش	غ 200



وليد مبارك



Prestige

- 1 عجين السابلي بالفستق
- 2 دكواز الفستق
- 3 بناكوتا الفستق
- 4 ميرانغ على الطريقة السويسرية
- 5 موس التوت

عجين السابلي بالفستق

تخلط اللذيذة، الفستق، السكر الناعم، الملح، الفانيليا يضاف البيض ثم الدقيق تحفظ العجينة في الثلاجة ثم تطرح بسمك 1,25 مم. تخبز في درجة 170° لمدة 14 دقيقة.

فستق مطحون	غ 60
سكر الناعم فنواز	غ 200
اللذيذة فنواز	غ 240
ملح	غ 04
سكر فانيليا فنواز	غ 05
بيض	غ 100
دقيق	غ 450

دكواز الفستق

قم بركض أبيض البيض مع السكر ثم قم بخلط كل من الفستق و اللوز المطحون مع السكر الناعم ثم إجمع الخليطين ثم تصب في إطار 40/60 و تخبز في 180°.

سكر ناعم فنواز	غ 600
لوز مطحون	غ 200
فستق مطحون	غ 400
أبيض البيض	غ 700
سكر	غ 125

بناكوتا الفستق

تسخن كريمة الخفق فنواز مع عجين الفستق و الجلوكوز ثم يضاف إليه كتلة الجيلاتين، تخلط جميع المكونات ثم تصب في قوالب تحفظ في المجمد.

كريمة الخفق فنواز	غ 470
جلوكوز	غ 100
كتلة الجيلاتين فنواز	غ 30
عجين الفستق فنواز	غ 100

ميرانغ على الطريقة السويسرية

يخلط أبيض البيض و السكر ثم يسخن الخليط في حمام بخاري إلى حدود 45° ثم تخفق في الخلاط الكهربائي على سرعة عالية حتى تبرد و تتماسك.

أبيض البيض	غ 150
سكر	غ 300

موس التوت

يسخن التوت المهروس مع حشوة التوت. عند وصول درجة الحرارة 40° قم بإضافة كتلة الجيلاتين ثم الميرانغ و الكريمة المخفوقة.

حشوة التوت	غ 400
ميستر ماركن	غ 200
التوت مهروس	غ 70
كتلة الجيلاتين	غ 300
ميرانغ سويسرية فنواز	غ 600
كريمة الخفق فنواز	غ 600
ملمع جلي فنواز	غ 600

التركيب والتزيين

تصب 60 غ من موس التوت في كل قالب ثم يوضع في وسطها البناكوتا الفستق ثم الداكواز الفستق.

قم بغلق القوالب بموس التوت.

توضع في المجمد السريع تغلف بالملمع جلي الملون و توضع فوق سابلي الفستق.



Nuage Chocolat Vanille

معز كريد

- 1 بسكويت الفينوا
- 2 كروستيون الشكلاطة البيضاء
- 3 كريمة الشكلاطة البيضاء و الفانيليا
- 4 موس الشكلاطة البيضاء و الفانيليا
- 5 خلطة التغليف

بسكويت الفينوا

أصفر البيض	غ 52
بيض	غ 93
بودرة اللوز و السكر	غ 225
الناعم على حد السواء	
أبيض البيض	غ 206
سكر	غ 75
دقيق	غ 90

كروستيون الشكلاطة البيضاء

كروكان مارغريت	غ 100
شكلاطة البيضاء	

كريمة الشكلاطة البيضاء و الفانيليا

كريمة الخفق فنواز	غ 104
حليب	غ 104
أصفر البيض	غ 41
فانيليا طازجة	غ 2
رشة ملح صغيرة جدا	
شكلاطة بيضاء فنواز	غ 112
محلول الجيلاتين فنواز	غ 30

موس الشكلاطة البيضاء بالفانيليا

أصفر البيض	غ 60
بيض	غ 25
سكر	غ 45
ماء معدني	غ 30
فانيليا طازجة	غ 3
شكلاطة بيضاء فنواز	غ 250
كريمة مخفوقة فنواز	غ 200
محلول الجيلاتين فنواز	غ 15

خلطة التغليف

زبدة الكاكاو	غ 150
شكلاطة بيضاء فنواز	غ 250
ملون أبيض	

التركيب والتزيين

تصب الموس في قالب السليكون حتى للنصف من إرتفاع القالب.

يوضع حشو كريمة الفانيليا و البسكويت، تنعم الجوانب بقليل من الموس.

يوضع القالب في المجمد السريع.

عندما يبرد القالب جيداً نزع السليكون ونقوم بتزيينه بخليط التغليف بالة الرش.



Nedra

معز كريد

- 1 بسكويت الدكواز بالفستق
- 2 كروستيون بالغلال الحمراء
- 3 حشو التوت
- 4 بافارواز فانيليا
- 5 بافارواز الفستق
- 6 خلطة التغليف
- 7 قلاصاح أحمر

بسكويت الدكواز بالفستق

سكر ناعم فنواز	غ 225
لوز بودرة	غ 150
فستق بودرة	غ 150
عجين الفستق السائل	غ 35
أبيض بيض	غ 300
سكر	غ 75

أخلط بودرة اللوز و بودرة الفستق و السكر الناعم. أخفق أبيض البيض مع السكر. يضاف تدريجياً جميع المكونات الجافة إلى البيض المخفوق ثم يضاف عجين الفستق السائل. قم بالخلط ثم يطرح الخليط على طبق طهي و يخبز 15 دقيقة في 100 درجة.

كروستيون بالغلال الحمراء

كروكان مارغريت بالغلال الحمراء	غ 100
--------------------------------	-------

يسخن الخليط قليلاً ليكون جاهز للإستعمال.

حشو التوت

حشو التوت	غ 125
محلول الجيلاتين فنواز	غ 15

يسخن حشو التوت قليلاً في السخان ثم يضاف إليه محلول الجيلاتين.

بافارواز فانيليا

حليب	غ 125
سكر	غ 25
أصفر البيض	غ 50
شكلاطة بيضاء فنواز	غ 125
محلول الجيلاتين فنواز	غ 30
فانيليا طازجة	غ 2
كريمة مخفوقة فنواز	غ 300

يسخن الحليب و السكر و أصفر البيض و الفانيليا إلى درجة 85 ثم يضاف إلى الشكلاطة و محلول الجيلاتين. عندما يصبح الخليط دافئ نضيف إليه الكريمة المخفوقة.

بافارواز الفستق

حليب	غ 250
سكر	غ 50
أصفر البيض	غ 100
شكلاطة بيضاء فنواز	غ 250
محلول الجيلاتين فنواز	غ 60
عجين الفستق فنواز	غ 50
كريمة مخفوقة فنواز	غ 600

يسخن الحليب و السكر و أصفر البيض إلى درجة 85 ثم يضاف إلى الشكلاطة و محلول الجيلاتين و عجين الفستق. عندما يصبح الخليط دافئ نضيف إليه الكريمة المخفوقة.

خلطة التغليف

زبدة الكاكاو	غ 150
شكلاطة بيضاء فنواز	غ 250
ملون أبيض	

قلاصاح أحمر

ماء	غ 150
غليكويز	غ 300
سكر فنواز	غ 300
شكلاطة بيضاء فنواز	غ 300
جيلاتين فنواز	غ 20
ماء	غ 120
حليب مركز محلي فنواز	غ 100
ملون أبيض و ملون أحمر	

التركيب والتزيين

تصب البافارواز فانيليا في قالب التزيين. تصب البافارواز بالفستق في القالب إلى النصف من ارتفاع القالب ثم يوضع الحشو المتكون من البافارواز الفانيليا و حشو التوت و بسكويت الفستق.

تنعم الجوانب بقليل من البافارواز الفستق ثم ننهي التركيب بوضع طبقة البسكويت بالفستق المطلية بالكروستيون الغلال الحمراء.

توضع القوالب في المجمد السريع. عندما يبرد القالب جيداً نفرغ السيليكون ونقوم بتزيينه بخليط التغليف بألة الرش.

نقوم بنزع السيليكون من القالب الثاني المجموع للزينة و نطليه بالقلاصاح ثم نضعه على القالب الأساسي.



**NOUVEAUX
PRODUITS**

LES CHOCOLATS VANOISE

Pour clôturer l'année tout en douceur, CSM-GIAS a lancé sa nouvelle gamme de chocolat de couverture sous la marque Vanoise PREMIUM.

Article	Couleur	Poids de l'unité	Nbre d'unités/ carton	Poids du carton
Drops	Blanche	1 kg	5	5kg
Tablette	Au lait	2 tablettes de 250 gr	10	5kg
Tablette	Noire %55	2 tablettes de 250 gr	10	5kg
Tablette	Noire %72	2 tablettes de 250 gr	10	5kg



*Les chocolats de couverture Vanoise ...
Goût, souplesse et brillance ...*

PRODUITS DISPONIBLES



Tablette de chocolat noir 55%



Tablette de chocolat noir 72%



Pastilles de chocolat blanc



Tablette de chocolat au lait

CARACTERISTIQUES

- Brillance extrême
- Texture à la fois fondante et croquante selon l'utilisation
- Fluidité optimale
- Une variété de couleurs pour plus de choix

LES GLAÇAGES VANOISE

Tout ce qu'il faut savoir
sur le Glaçage de Vanoise
Premium

Disponible en 3 parfums :



Neutre



Chocolat



Caramel



CARACTERISTIQUES

- Utilisation facile
- Brillance extrême
- Excellente tenue
- Stable à la congélation/ décongélation
- Bon goût
- Précision lors de la découpe
- Possibilité de rajouter des colorants ou pâtes naturelles (pour le glaçage neutre)
- Déchets récupérables

Consulter notre vidéo d'application sur la page FB « L'Artiste »

LES MIX CAKE VANOISE

Dans le but de mieux servir ses clients, CSM-GIAS a amélioré la recette de son Mix cake.



Un produit disponible en sachet de 5kg avec les caractéristiques suivantes :

CARACTERISTIQUES

- Résultat stable
- Texture moelleuse
- Volume remarquable
- Simple et rapide à mettre en œuvre
- Longue durée de vie du produit cuit
- Permet de réaliser différentes recettes grâce à son goût neutre
- Goût savoureux
- La base peut servir à la réalisation de 3 recettes : cake, Cup cake et Muffins



*Disponible aussi goût chocolat

LES PRALINS DOUCEUR

- NOISETTES
- NOISETTES AMANDES



Les nouveaux arrivants de Marguerite

Les plus beaux fruits secs (amandes et noisettes) ont participé à l'élaboration de ces pralins, particulièrement destinés à la pâtisserie fine et à la confiserie. Leur extrême finesse, leur onctuosité et leur goût parfait sont le résultat d'une cuisson lente des sucres et d'une encore plus lente caramélisation des fruits avant un broyage ultra fin.

UNE GAMME COMPLETE DE CROQUANTS

Pralin croquant
Croquant chocolat blanc
Croquant fruits rouges
Croquant caramel fleur de sel
Croquant spéculoos
Croquant citron

AVANTAGES

- Gain de temps et utilisation facile
- Facile à mélanger avec toutes sortes de préparations
- Offre une large gamme d'applications dans la pâtisserie : crème, bavaois, fourrage cake, fourrage bonbons au chocolat...



RAPPEL LANCEMENT PRODUITS

MEZIJ

Mélange parfait et équilibré
de beurre et de margarine



AVANTAGES

- Une excellente saveur de beurre frais
- Un croissant léger et croustillant
- Un aspect moelleux exceptionnel
- Un feuilletage homogène et régulier
- Un prix très intéressant



SAHLA

La nouvelle recette de crème au beurre
prête à l'emploi



AVANTAGES

- Économique et pratique
- Gain de temps appréciable
- Une crème légère et savoureuse
- Réussite à tous les coups
- En 10 min, votre crème est prête

تذكير المنتجات الجديدة مزيج

خليط مثالي ومتوازن من
الزبدة والمرغرين

مزايا المنتج

- مذاق ممتاز بنكهة الزبدة الطازج
- مناسبة للحصول على كرواسون خفيف وهش
- يضيف طابعا طريا على حلوياتكم
- للحصول على ورقة صنع الحلويات متناسقة ومستوية
- بأسعار مناسبة



سهلة

وصفة جديدة لكرامة الزبدة
جاهزة للاستعمال



مزايا المنتج

- اقتصادية وعملية
- تسمح بربح كثير من الوقت
- كريمة خفيفة ورائعة المذاق
- وصفة ناجحة في كل مرة
- 10 دقائق تكفي لتجهيز الكريمة



برالين محلّى بالبوفريوة

المنتجات الجديدة من مجموعة مرغريت

اخرنا لكم أفضل صنفين من الفواكه الجافة (اللوز والبوفريوة) لإعداد هذه الأنواع من البرالين، المعدة لاستعمالها في تحضير الحلويات الرقيقة وصناعة الحلوى. هذا المنتج يجمع بين الحجم الدقيق للقطع المطحونة وطبقة زيتية مناسبة ومذاق مثالي، بفضل طبخ السكر على نار هادئة، وتغطيس الفواكه الجافة في الكراميل على نار خافتة جداً، قبل طحنها بشكل دقيق.



مجموعة منتجات كاملة من الكروكون

برالين كروكون
برالين كروكون الشكلاطة البيضاء
برالين كروكون الغلال الحمراء
برالين كروكون كراميل فلور دو سال
برالين كروكون بسكويت سبيكيلوس
برالين كروكون الليمون



مزايا المنتج

- ربح الوقت وسهولة الاستعمال
- سهل الخلط مع أي منتجات أخرى لتحضير جميع الوصفات
- متعدد الاستعمالات في مجال صنع الحلويات: كريمة حشو الكعك وحشو حلوى الشكلاطة...

خليط الكايك فانواز

سعيًا إلى تطوير منتوجاتنا، قامت سي أس أم جياس بتحسين وصفة خليط الكايك.



هذا المنتج متوفر في أكياس بحجم 5كغ،
ويقدم لكم المزايا التالية:



الخصائص

- حلويات متماسكة
- نسيج طري
- حجم رائع
- تحضير سريع بخطوات بسيطة
- مدة صلوحية أطول بعد خبز الحلويات
- إمكانية تحضير وصفات مختلفة بفضل النكهة الطبيعية للخليط
- نكهة ممتازة
- إمكانية استعمال العجين لتحضير 3 وصفات: الكايك والكاب كيك والموفين



متوفر
أيضا بنكهة
الشكلاطة

كل ما يجب معرفته بخصوص فانواز الممتاز

هذا المنتج متوفر بثلاث نكهات:



شكلاطة



طبيعي



كراميل



الخصائص

- سهل الاستعمال
- لمعان براق
- نسيج متماسك
- لا يتأثر بالتجميد وإزالة التجميد
- حسن المذاق
- سهل التقسيم
- إمكانية إضافة ملونات أو عجائن طبيعية (لمنتوج التثليح الطبيعي)
- إمكانية إعادة استخدام الكمية المتبقية

يمكنكم الاطلاع على الفيديو التوضيحي لطريقة طرح الشكلاطة،
على صفحتنا على موقع الفايسبوك «L'Artiste».

المنتجات الجديدة

لمشاركتكم في احتفالات نهاية السنة، أطلقت سي أس أم جياس سلسلة منتجات شكلاتة التغليف، ضمن علامة فانواز.

الشكلاتة فانواز

المنتوج	نوع الشكلاتة	وزن كل وحدة	عدد الوحدات في كل كرتونة	Article
الأقراص	بيضاء	كيس 41غ	5	45غ
قالب	بالحليب	صفحتان بوزن 250غ	10	45غ
قالب	الداكنة 55%	صفحتان بوزن 250غ	10	45غ
قالب	الداكنة 72%	صفحتان بوزن 250غ	10	45غ



Les chocolats de couverture Vanoise ...
Goût, souplesse et brillance ...

المنتجات المتوفرة

- لمعان مميز
- يمكن الحصول على حلويات طرية أو تتقرمش حسب الحاجة
- سهل الإذابة
- متوفر بأنواع متعددة من الشكلاتة لمزيد من الخيارات

يمكنكم الاطلاع على الفيديو التوضيحي لطريقة طرح الشكلاتة، على صفحتنا على موقع الفايسبوك «L'Artiste» .

الخاصيات



أقراص بيضاء



صفحة الداكنة 55%



صفحة بالحليب



صفحة الداكنة 72%

سي أس أم جياس الراعي للفريق الوطني المشارك في كأس العالم لصنع الحلويات 2017 بليون

وعيا منها بدورها الريادي في تطوير قطاع صنع الحلويات في تونس، لم تفلت شركتنا الفرصة لمساندة فريقنا الوطني، من خلال رعاية مشاركتهم في هذه الكأس العالمية والتي أنتظمت بليون بفرنسا، يومي 22 و 23 جانفي في إطار الصالون الدولي لخدمات المطاعم والفنادق والأغذية.

يتكون الفريق الوطني التونسي من الشيفان :
فاكر الجلاصي
سامي رامون
وسام الصوفي
سعيد الونالي

وقد فازت فرنسا باللقب واليابان بالمرتبة الثانية كما تحصلت سويسرا على المرتبة الثالثة وتحصلت تونس على المرتبة السابعة عشر.



المعارض والصالونات

معرض يلبي الانتظارات

الصالون الدولي للأغذية بباريس



أضحت المشاركات في الصالونات والمعارض الدولية تمثل جزءا بارزا من استراتيجية سي أس أم جياس الرامية إلى حضور المحافل الدولية الهامة التي تمكن الشركة من متابعة الفرص الجديدة لتطوير صادراتها. وكما هو الشأن منذ سنوات، لم تفوت سي أس أم جياس فرصة التعرف على آخر المستجدات من خلال المشاركة في الصالون الدولي للأغذية بباريس 2016 في الفترة من 16 إلى 20 أكتوبر.

سي أس أم جياس تدعم مؤسسات التكوين العمومية والخاصة

أهدت سي أس أم جياس لعدد من المدارس كميات من مواد صنع الحلويات التي تحتاجها، ومن هذه المدارس نجد: مركز التكوين بأريانة ومعهد باسكال والمدرسة السياحية بالمنستير ومركز التكوين بسوسة ومركز التكوين بالحمامات.



مرحلة نهائي مسابقة المبدع الشباب

12 ماي



مسابقة من أعلى طراز

انتظم الحفل الختامي لمسابقة المبدع الشباب التي نظمتها سي أس أم جياس يوم 12 ماي 2016.

وقد تنافست خلال الحفل الختامي ستة فرق (مشاركين من كل مدرسة) مثلت المدارس السياحية التالية: معهد باسكال ومركز التكوين السياحي بالحمامات والمدرسة السياحية بنابل والمدرسة السياحية بالمنستير ومعهد سوسة ومركز التكوين بأريانة.

كانت المستويات متقاربة والتنافس على أشده، تحت إشراف لجنة تحكيم تضم نخبة من الخبراء، وهم: فاخر الجلاصي ووفيق بلعيد ووسام الصوفي ووليد مبارك ومحمد علي الجلاصي.



وحصل الثنائي اسماعيل الذيب و زينب بوزيد من مركز التكوين السياحي بالحمامات على المرتبة الأولى، وحازا على جوائز قيمة.

وحصلت المدرسة الفائزة على كمية من مواد صنع الحلويات من منتوجات سي أس أم جياس. وتوزعت المراتب الثلاث الأولى لمسابقة المبدع الشباب كما يلي:

المدرسة السياحية
نابل

المرتبة
3

المدرسة السياحية
المنستير

المرتبة
2

مركز التكوين السياحي
الحمامات

المرتبة
1

مسابقة المبدع الشاب



اعتمدت سي أس أم جياس مقارنة جديدة قوامها دعم الطلاب المسجلين في مدارس السياحة وصنع الحلويات. وفي هذا الإطار، أطلقت سي أس أم جياس مسابقة المبدع الشاب، التي شكلت أول مسابقة صنع الحلويات تتنافس خلالها المدارس وأقامت احتفالا بفرن صنع الحلويات وجوانبه التقنية والإبداعية. وقد شاركت 12 مدرسة متخصصة في مسابقة المبدع الشاب في دورة 2016.



جرت مرحلة الاختيار الأولي، داخل كل مدرسة، في الفترة الممتدة من 6 فيفري إلى 6 مارس 2016، ضمن محور «كعكة سانت هونوري بشكل جديد». وأقيمت مرحلة نصف النهائي ببوعرقوب، خلال يومي 6 و 7 أفريل، وكان محور المسابقة «كعكة عيد الميلاد الفرنسية بنكهات تونسية».

نصف نهائي المسابقة يومي 6-7 أفريل



نادي بلاتينيوم



زبائننا الأوفياء سيكونون دوما أولويتنا!

قدمت سي أس أم جياس لزبائننا، أعضاء نادي بلاتينيوم، دورات تكوينية حسب الطلب، تحت إشراف ثلة من أبرز الشيفان العالميين، من سبيل لويك برييت وجون ماري غراندام. ولاقى هذه المناسبة السنوية استحسان المشاركين وساعدتهم على تطوير منتوجاتهم المعروضة ومكنتهم من تبادل الخبرات مع مكونين أجنب والاطلاع على آخر الصيحات في مجال الحلويات.

منحت سي أس أم جياس زبوننا العزيز وعضو نادي البلاتينيوم، من فرصة السفر إلى مدينة سترازبورغ، مقر سي أس أم فرنسا، في رحلة مميزة حضر خلالها دورة تكوينية حول سلسلة منتوجات مرغريت، نسطها رؤساء الطهاة: جون ماري غراندام وماكسيم أدريان وجوليان أوتو.

كما كانت الرحلة مناسبة جميلة لزيارة مدينة سترازبورغ والتمتع بمعالمها الجميلة.



كما قامت شركة سي أس أم جياس بتمتع أحد حرفاء البلاتينيوم برحلة إلى شركة سي أس أم ألمانيا بمدينة بنغن للمشاركة في دورة تكوينية في الخبز و الحلويات مع خبراء عالميين.

إمكانية النفاذ إلكترونيًا لبيانات حسابات الوفاء

تحصل زبائننا الكرام على معلومات سارة
مؤخرًا، وصار بإمكانهم الاطلاع على
رصيدهم من النقاط ضمن برنامج الوفاء
من خلال موقعنا www.csmgias.com.tn

صفحة الفايسبوك "لارتيست" هي العنوان الأمثل لمتابعة أنشطة مخبر الحلويات L'Artiste إضافة إلى الأطلاع على وصفات جديدة وأخبار الدورات التكوينية التي تنظمها شركة سي أم جياس.

حضورنا على الصعيد الدولي

تتماشى الاستراتيجية التنموية لشركتنا مع سعينا الدؤوب كي نكون أفضل شريك لزبائننا على الساحة العالمية، وتزويدهم بمنتجات تستجيب كأفضل ما يكون لانتظاراتهم وخصوصية كل سوق.

ويسرّ سي أس أم جياس أن تكون شريككم المميز في أكثر من 20 سوقا عالمية، في إفريقيا والشرق الأوسط.



بطاقات الوفاء ولوحات فنية

بمناسبة تسليم بطاقات الوفاء للزبائن المسجلين في برنامج الوفاء، قام مسؤولو سي أس أم جياس بزيارة الزبائن المعنيين وتسليمهم البطاقات الجديدة، بالإضافة إلى لوحات فنية لتزيين محلاتهم. ومثلت الزيارة فرصة مميزة لتهنئة زبائننا الأعزاء والتعبير عن تقدير سي أس أم جياس للشراكة التي تجمعنا بهم.

جديد برنامج الوفاء



الفهرس



الأنشطة

حضورنا على الصعيد الدولي	2
جديد برنامج الوفاء	2
مسابقة المبدع الشاب	5
سي أس أم جياس تدعم مؤسسات التكوين العمومية والخاصة	7
المعارض والصالونات	8
سي أس أم الراعي الرسمي للفريق الوطني خلال كأس العالم - ليون 2017	9

المنتجات الجديدة | 10

الممثلين التجاريين "مخابز و محلات حلويات"

بن عروس و المرسي
فوزي محمد - 98 724 209

تونس
إسكندر الوسلاطي - 98 724 191

منوبة و أريانة
هشام بوصباط - 98 724 211

الوطن القبلي
الجيلاني بن ربيحة - 98 724 196
معاوية محمدي - 98 724 195

بنزرت
منذر بالحاج يحي - 98 724 187

الشمال الغربي
رمزي الورهاني - 98 724 136

سوسة - القيروان
علي زيد - 98 724 184

الساحل
هيكل الدبابي - 98 724 186

صفاقس
عبد الله الطياري - 98 724 175

الجنوب الشرقي
خالد بن جميع - 98 724 193
نور الدين السويسي - 98 724 243

الجنوب الغربي
مراد مسعود - 98 724 185
رشدي هرايبي - 98 782 126

رئيس مجلس الإدارة

غسان سلامة

المديرة العامة

إحسان المراكشي

إدارة المبيعات

مسؤول المبيعات

بالأسواق الخارجية

سامي الرباعي - 98 759 559

المدير التجاري (تونس)
أنيس السويسي - 98 724 201

المسؤول التجاري

(مخابز و محلات حلويات)

عادل القيزاني - 98 724 173

إدارة الترويج

حسين الشويخ - 98 724 545

حنان المستوري - 98 724 098

مريم الشلي - 98 756 804

وليد حليم - 98 752 631

الشيفان

محمد علي الجلاصي - 98 752 586

معز كريد - 98 751 098

وليد مبارك - 98 724 159

أمير الفرجاني - 98 724 238

ثامر برايكي - 98 782 123





www.csmgias.com.tn

CHOCOLATS VANOISE

