

Juin 2025

DES ENTREMETS PATISSIERS TROMPE-L'ŒIL POUR EVEILLER LA GOURMANDISE ESTIVALE

La pâtisserie s'affirme comme un terrain d'expression créatif où le visuel, tout autant que le goût, joue un rôle déterminant. Aujourd'hui, les consommateurs ne recherchent plus seulement un bon dessert : ils attendent une expérience sensorielle complète, capable de les surprendre, de les émouvoir, et de faire vibrer tous leurs sens.

Dans ce contexte, le trompe-l'œil s'impose comme une tendance forte, portée par les nouveaux modes de consommation – plus flexibles et nomades – et l'influence des réseaux sociaux. La mise en scène des produits devient essentielle : c'est l'alliance du savoir-faire technique, de créativité et de narration qui capte l'attention en boutique... et en ligne.

CSM Ingredients dynamise l'été des artisans avec Les Fantastick's

Partenaire incontournable des boulangers-pâtisseries, **CSM Ingredients** accompagne les artisans pour dynamiser leurs ventes, particulièrement pendant la saison estivale. Grâce à l'opération **Les Fantastick's**, mettant en avant des entremets en forme de batonnets glacés, CSM propose aux artisans une nouvelle façon de surprendre leurs clients en boutique, alliant saveurs, textures et simplicité de réalisation pour répondre aux attentes actuelles.

Souvent réservés à la haute pâtisserie, les trompe-l'œil pâtisseries sont rarement présents en boulangerie artisanale en raison de leur technicité ou de leur coût. CSM a relevé ce défi en développant des recettes d'entremets **simples à réaliser**, pensées pour **attirer l'œil en vitrine** et enrichir l'offre estivale de façon originale.

Des recettes fun, visuelles et ultra-gourmandes

Déclinées en quatre parfums inspirés de gourmandises ou de desserts iconiques, les créations Les Fantastick's misent sur les textures et les sensations pour éveiller la gourmandise et susciter la curiosité :

- **Bana'Choc** (entremets chocolat-banane) : une association ultra-gourmande, réconfortante et régressive.
- **Prali'Zest** (entremets praliné-citron) : un équilibre pétillant entre fraîcheur acidulée et douceur suave.
- **Pop'Caramel** (entremets caramel-pop-corn) : une explosion de saveurs addictives et sensuelles.
- **Moka'Twist** (entremets tiramisu) : une gourmandise élégante, riche en textures, qui offre une touche italienne.



Un kit clé en main pour un maximum d'impact

Pour accompagner les artisans dans la mise en place de l'opération, CSM Ingrédients fournit un kit complet :

- **Les recettes détaillées**, accompagnées des moules adaptés.
- Une **affiche** colorée et dynamique, pour attirer le regard et piquer la curiosité.
- Des **étiquettes prix** attractives, conçues pour maximiser l'impact visuel dès le premier coup d'œil.



Avec Les Fantastick's, CSM Ingrédients permet aux artisans boulangers-pâtisseries de proposer une offre d'entremets différenciante, gourmande et créative, parfaitement adaptée aux envies estivales de leurs clients et faciles à réaliser.

A propos de CSM Ingrédients

CSM Ingrédients est un acteur industriel majeur, spécialisé dans les ingrédients et avants-produits pour la boulangerie, la viennoiserie et la pâtisserie. Fort de son expertise unique, son offre inclut des corps gras, des préparations pour la panification et la panification fine, l'ensemble des solutions pour la pâtisserie, ainsi que des solutions pour la glacerie et les produits laitiers, et des alternatives végétales. Alliant héritage, savoir-faire et innovation, nous développons des solutions adaptées aux enjeux actuels et futurs. Depuis des décennies, l'artisanat est au cœur de notre engagement : tout en préservant la tradition, nous améliorons constamment nos procédés et encourageons de nouvelles synergies pour offrir une gamme performante, responsable et ayant un impact positif sur les personnes et la planète. Présent dans plus de 120 pays, CSM Ingrédients, grâce à ses équipes d'experts passionnés, accompagne les boulangers-pâtisseries, les industriels, ainsi que les acteurs de la restauration et de la grande distribution. En France, CSM Ingrédients s'appuie sur des marques reconnues telles que Marguerite®, Artisal®, Waldkorn®, Dejaut® et Catherine®, synonymes de savoir-faire et d'excellence.

Pour plus d'informations, suivez-nous sur :



www.csmingredients.com

CSM Ingredients France

Laetitia Calarnou

Marketing & Activation Lead

laetitia.calarnou@csmingredients.com