



Une établissement autorisé par :



Fabriqué par : **OSKI FOODS**
LOT 156 ZONE INDUSTRIELLE BEN MSIK SIDI OTHMANE CASABLANCA
Tel : 05 20 85 05 05 - 06 63 00 33 12
Email: OSKIFOODS@HOTMAIL.COM



ÉDITORIAL

Chers Artisans, Chers Partenaires,
Cela fait maintenant *cinq décennies* que la Société BELMA s'engage à vos côtés, au cœur de Casablanca et du Maroc.
Depuis 1974, notre mission n'a jamais varié : vous fournir des ingrédients d'une qualité irréprochable et d'une fiabilité absolue pour soutenir votre créativité et votre savoir-faire.

Dans un métier où la régularité est la clé du succès, nous comprenons que chaque détail compte. C'est pourquoi nos gammes de produits – des miroirs éclatants aux crèmes onctueuses, en passant par les ingrédients de base les plus essentiels – sont développées et contrôlées avec une rigueur extrême.

Ce catalogue reflète cet engagement.
Vous y retrouverez nos classiques indémodables ainsi que des innovations conçues pour vous inspirer. Chez BELMA, nous ne vendons pas que des produits ; nous sommes les gardiens de votre réussite et les fiers partenaires de l'excellence de la pâtisserie marocaine.



Sucre glace special



Rôle du Sucre Glace Spécial Extra Fin

Contrairement au sucre glace standard, la mention «extra fin» indique que les cristaux de sucre ont été broyés de manière extrêmement fine, et il contient presque toujours un anti-agglomérant (généralement de l'amidon de maïs, à hauteur de 3% environ).

Produit autorisé par :



Sucre glace special

Sucre glace special

La Touche de Douceur et d'Élégance dans Votre Cuisine

Dans l'univers délicat et exigeant de la pâtisserie, le choix des ingrédients fait toute la différence. Le Sucre Glace Spécial Extra Fin, disponible en format pratique de 500g pour un usage régulier et économique de 1Kg pour les passionnés et les professionnels, est bien plus qu'un simple sucre. C'est un partenaire indispensable pour réussir vos créations avec brio, qu'elles soient inspirées des traditions marocaines ou de la pâtisserie moderne.



Produit autorisé par :





Sucre glace 25KG

Avantages

- Productivité : Réduction des fréquences de commande
- Multi-usages : Tous les postes de la pâtisserie
- Compatible : Avec toutes vos recettes existantes
- Constant : Qualité identique dans le temps
- Pureté optimale : Sans grumeaux, texture ultra-fine
- Blancheur éclatante : Résultats visuels parfaits
- Dissolution instantanée : Gain de temps garanti
- Format économique : Idéal pour les gros volumes
- Conservation facile : Emballage protégé contre l'humidité

Produit autorisé par :





BELMA n'est pas simplement un ingrédient, c'est le secret de fabrication qui permet à la richesse de la pâtisserie marocaine de s'exprimer dans toute sa légèreté et son authenticité. Faites confiance à BELMA pour des pâtisseries qui émerveilleront les papilles et honoreront votre savoir-faire.

La Levure qui Révèle toute la Légèreté de votre Patrimoine Pâtissier

La pâtisserie marocaine est un art où la texture compte autant que le goût. Qui n'a jamais rêvé de cornes de gazelle délicatement aériennes, de beghrir aux alvéoles parfaits ou de gâteaux si moelleux qu'ils fondent en bouche ? Pour atteindre cette perfection, un ingrédient fait toute la différence : la levure chimique. Et pas n'importe laquelle : la levure chimique BELMA.

Produit autorisé par :



Une Puissance de Gonflement Maîtrisée pour des Pâtisseries Aériennes

Une Action Double et Fiable, Garantie Sans Mauvaises Surprises

Une Texture Fine et une Dispersion Parfaite dans la Farine

La Garantie d'un Goût Neutre pour Préserver les Arômes Délicats





La Fleur de Maïs en Poudre : La Douceur et la Légèreté d'Ingrédient Méconnu

Alors que la farine de blé règne en maître dans la cuisine marocaine, un ingrédient subtil et polyvalent mérite d'être mis en lumière : la Fleur de Maïs en Poudre. Bien plus fine et plus délicate que la semoule de maïs, cette poudre d'un jaune pâle est un secret bien gardé pour apporter une texture unique et une douceur naturelle à de nombreuses préparations, qu'elles soient sucrées ou salées.

Produit autorisé par :



5Kg





La Crème Pâtissière : Le Cœur Fondant et Gourmand de Vos Pâtisseries

Base pour les Tartes et Gâteaux Modernes :

Elle sert de fondant délicat pour les tartes aux fruits (fraises, framboises, fruits rouges), apportant une fraîcheur qui équilibre parfaitement la sucrosité.

Garniture de Choux et Pâtisseries Fines :

Elle est la star des choux à la crème et des mille-feuilles, où sa texture riche contraste avec la pâte croustillante.



Produit autorisé par :



Pour les vrais amateurs de chocolat, la poudre de cacao 100% cacao est l'ingrédient ultime. Non adoucie, non altérée, elle capture l'essence même de la fève de cacao, offrant une intensité aromatique et une profondeur de saveur inégalées. Bien au-delà du simple cacao en poudre sucré, c'est un produit noble qui demande à être apprivoisé pour révéler toute sa richesse dans vos créations culinaires.

Poudre de Cacao 100% Cacao : L'Intensité Pure et Authentique du Chocolat

La Poudre de Cacao 100% Cacao n'est pas un simple ingrédient, c'est une déclaration d'intention. Elle est le choix de ceux qui recherchent l'authenticité, la complexité et la qualité supérieure. En la combinant avec vos autres produits premium – la levure BELMA pour la légèreté, le sucre glace extra fin pour la douceur soyeuse et la fleur de maïs pour la finesse – vous disposez d'une palette d'exception pour créer des pâtisseries et des plats d'une remarquable profondeur gustative.

Produit autorisé par :





Crème chantilly : L'Excellence et la Simplicité au Service de Votre Créativité

Votre préparation en poudre BELMA joue un rôle essentiel : transformer une simple crème liquide en une Crème Chantilly parfaite, stable et délicieuse, de manière infaillible.

En résumé, c'est l'allié indispensable qui garantit un résultat professionnel à chaque fois, en éliminant les risques de ratage. Il agit sur trois plans :

Texturant et Stabilisateur : Il assure une tenue parfaite, même à température ambiante, sans se défaire ou rendre l'eau.

Sucrant et Aromatisant : Il apporte la juste dose de sucre et de vanille pour un goût authentique et constant.

Facilitateur : Il simplifie et accélère le processus de fabrication, ce qui est un gain de temps et d'argent précieux.



Produit autorisé par :



50 سنة
خبرة
في
المواد الغذائية



Crème Pistache



CRÈME PISTACHE

créer un produit à forte valeur ajoutée, immédiatement reconnaissable, qui justifie un prix de vente plus élevé et devient la signature d'une pâtisserie.

Son rôle va au-delà de la simple garniture :

Créateur de Saveur Premium : Elle apporte la saveur distinctive, complexe et très appréciée de la pistache.

Element de Design : Sa couleur verte caractéristique (si votre produit en contient une naturelle ou subtile) permet de créer des desserts visuellement frappants.

Facteur de Différenciation : Dans un marché concurrentiel, la pistache permet de se démarquer immédiatement.



Produit autorisé par :



Crème Orange



Crème Orange

Le Rôle de la Crème Orange BELMA : L'Incontournable Fruité et Acidulé

Cette préparation joue un rôle double, comme indiqué dans son nom : Décoration et Fourrage. Elle est conçue pour apporter une touche de fraîcheur et de gourmandise fruitée qui séduit une large clientèle.

Fourrage Parfait : Elle offre une texture stable et onctueuse, idéale pour garnir des choux (éclairs, religieuses), des tartes, des macarons ou des layer cakes sans détremper les biscuits.

Décoration Éclatante : Son goût d'orange et sa couleur (si votre produit en possède une) en font un élément de décoration de choix pour finir les desserts en un clin d'œil (dressage en poche, nappage).



Produit autorisé par :



MIROIR CITRON



Miroir Citron – L'Éclat Magistral qui Sublime Vos Entremets

Le Rôle du Pot de Miroir Citron BELMA : La Finition Professionnelle et Brillante

Ce produit joue un rôle unique : créer une finition parfaite, lisse et brillante comme un miroir sur vos entremets et tartes, avec le goût acidulé et intense du citron.

Finition «Effet Miroir» : Il est spécialement formulé pour s'étaler finement et former une couche lisse, brillante et professionnelle qui donne une valeur visuelle immédiate à n'importe quel dessert.

Glaçage Saveur : Il apporte une saveur de citron vive et équilibrée, qui coupe la richesse des entremets au fromage blanc, cheesecake ou mousses au chocolat blanc.

Gain de Temps Radical : Il élimine la complexité de la préparation d'un glaçage miroir maison (qui nécessite du chocolat, de la gélatine, du sucre et une technique précise).



Produit autorisé par :



Crème Vanille



Crème Vanille – L'Incontournable Prêt à l'Emploi, La Base de Votre Réussite

STABILITÉ EXCEPTIONNELLE

Cette crème vanille en pot de 4kg joue un rôle stratégique pour les professionnels qui cherchent l'efficacité maximale sans compromis sur la qualité. C'est la solution idéale pour :

Gagner un temps précieux en éliminant toutes les étapes de préparation

Garantir une qualité constante jour après jour

Répondre instantanément aux pics d'activité et commandes urgentes

«Notre crème vanille conserve sa texture parfaite pendant des heures, même à température ambiante contrôlée. Pas de défauts, pas de perte de qualité.»

Bénéfice : Réduction du gaspillage, présentation impeccable garantie toute la journée



Produit autorisé par :



Miroir Blanc



Miroir Blanc BELMA : La Toile Blanche Brillante

Le Miroir Blanc BELMA

Joue un rôle unique et stratégique : offrir une finition miroir parfaitement neutre qui met en valeur toutes les autres saveurs de vos créations.

Finition Universelle : Contrairement au miroir citronné ou fruité, le miroir blanc s'adapte à TOUS les parfums : fruits rouges, chocolat, café, pistache, vanille, etc.

Effet «Vitrine Professionnelle» : Il donne immédiatement un aspect haut de gamme et contemporain à vos entremets.

Base de Personnalisation : Son excellente neutralité en fait une base idéale pour être colorée (colorants alimentaires) ou légèrement aromatisée selon vos besoins.



Produit autorisé par :



crème caramel



la Crème Caramel

La texture ferme yet tendre de la crème caramel est une bénédiction pour les fourrages.

Capacité à Enfermer un Cœur

Coulant : Elle peut contenir un cœur liquide (chocolat, caramel salé) qui, à la cuisson, reste enfermé pour une surprise à la découpe.

Solide : Elle supporte très bien l'ajout d'éléments solides comme des fruits, des éclats de biscuits ou des noix, qui restent en place sans couler au fond.

Contraste de Températures et de Textures

Un fourrage permet de créer un jeu de textures entre le fondant de la crème et le croquant d'un biscuit ou le fondant d'un chocolat.

On peut aussi imaginer un fourrage froid (coulis de fruit très froid) sur une crème à température ambiante pour une sensation fraîche.

Personnalisation à l'Infini

Le fourrage permet d'adapter le dessert à toutes les saisons (cœur à la framboise en été, à la poire en automne, à la châtaigne en hiver) et à toutes les envies, faisant de ce dessert classique une création unique.



Produit autorisé par :



crème framboise



Crème framboise

L'Équilibre des Saveurs :

C'est son rôle principal. L'acidité vive et la fraîcheur de la framboise viennent équilibrer et couper la richesse et la douceur des préparations :

Elle allège une mousse au chocolat blanc.

Elle équilibre la douceur d'une crème pâtissière.

Elle rafraîchit un biscuit amande.

Jeu de Textures : Selon sa préparation (coulis lisse, confiture avec morceaux, crème montée), elle introduit une texture onctueuse, fondante ou légèrement granuleuse qui contraste avec le croquant ou l'aérien.

Fraîcheur et Légèreté : Son goût fruité apporte une sensation de fraîcheur qui «nettoie» le palais, surtout dans les desserts riches, permettant une dégustation plus agréable jusqu'à la dernière bouchée.



Produit autorisé par :



Miroir caramel



Miroir Caramel : L'Âme Dorée de la Pâtisserie

Son Rôle est Multiple et Essentiel :

Le Parfum : Il apporte une amertume contrôlée et des notes torréfiées qui équilibrent magistralement la douceur des crèmes et des fruits. C'est un contraste savoureux qui élève l'ensemble.

La Texture : Du croustillant de la tuile à l'onctuosité fondante de la crème, en passant par le cassant du nougatine, le caramel maîtrise toutes les textures. Il est la colonne vertébrale de nombreux desserts.

L'Esthétique : Il offre une palette de dorés, de l'ambre au mahogany, qui donne de la chaleur et du brillus à une création. Il se travaille en nappage miroir, en décor soufflé ou en finition spray, pour une élégance immédiate.

La Structure : Il est le fondement de desserts emblématiques comme la Crème Caramel ou le Flan Parisien, où il crée à la fois la base aromatique et la sauce.



Produit autorisé par :



Miroir fruit de bois



Miroir Fruit de Bois BELMA : L'Originalité qui Marque les Esprits

Ce produit spécifique joue un rôle unique : créer une finition miroir sophistiquée avec une saveur complexe et distinctive qui se démarque des parfums classiques.

Finition Haut de Gamme : Comme le miroir citron, il offre cette surface parfaitement lisse et brillante qui donne un aspect professionnel à vos créations

Saveur Exclusive : Le «Fruit de Bois» (ou fruits rouges/forêt) apporte une touche sophistiquée et moins commune que les parfums traditionnels

Polyvalence d'Application : Parfait pour napper cheesecakes, entremets, éclairs ou pour créer des effets de décorations modernes



Produit autorisé par :



Crème Chocolat

Crème Chocolat : La gourmandise incontournable.

La Crème Chocolat BELMA est le produit indispensable pour tous les professionnels qui cherchent à allier qualité, praticité et gourmandise. Avec son format économique et sa facilité d'utilisation, elle devient rapidement l'alliée préférée des pâtisseries pressés mais exigeants.



Produit autorisé par :



Miroir Noir



Miroir Noir BELMA – L'Éclat Dramatique et l'Intensité Suprême

La finition professionnelle qui transforme vos gâteaux en œuvres d'art contemporaines

Le Miroir Noir BELMA n'est pas un simple glaçage. C'est un outil de création et de différenciation qui permet de :

Créer un effet «waouh» immédiat avec sa couleur noire intense et son fini miroir parfait

Apporter une touche d'audace et de modernité à vos pâtisseries

Élever la perception de valeur de vos créations

Bénéfice :

Fini les mélanges compliqués de colorants

Couverture parfaite en une seule application

Résultat professionnel garanti à chaque utilisation



Produit autorisé par :



50 سنة
خبرة
في
المواد الغذائية



50
سنة
خبرة
في
المواد الغذائية



Une établissement autorisé par :



Fabriqué par : OSKI FOODS
LOT 156 ZONE INDUSTRIELLE BEN MSIK SIDI OTHMANE CASABLANCA
Tel : 05 20 85 05 05 - 06 63 00 33 12
Email: OSKIFOODS@HOTMAIL.COM