

Ba^{TeaM}
kery

ЗМІСТ

2 Наші партнери

4 Новинки

12 Міні-штолени з марципаном

14 Шоколадний декор

18 Цукровий декор

24 Меренговий рулет «Київський»

26 Спреї велюр

28 Барвники водорозчинні

30 Барвники жиророзчинні

31 Блискучі барвники

32 Вироби з цукру та мигдалю

34 Зацукровані фрукти

36 Концентровані пасти

37 Джелато «Лаванда & Лохина»

38 Упаковка та форми

44 Інвентар

S Товар доступний за спеціальним замовленням

НАШІ ПАРТНЕРИ



Компанія Alcas — європейський флагман у сфері виробництва пластикового посуду. Продукція Alcas відповідає міжнародним екологічним стандартам та має широкий асортимент, з-поміж якого кожен знайде те, що йому до душі.



Продукція компанії Amarischia — це кольоровий мікс із цукрових кульок та шоколадних драже різних розмірів і форм. При виробництві використовується лише натуральні цукор та шоколад.



Barbara Luijckx — ваш партнер у світі шоколадного декору. Фантазія польських майстрів помножена на якість справжнього бельгійського шоколаду дарує широкий вибір декору, з власною ТМ Barbara Decor та ТМ Varima Artisanal, який вирізняється унікальним дизайном та оригінальністю. У виробництві використовуються лише натуральні барвники, а продукти сертифіковані відповідно до стандартів кошерності та халяль.



Компанія Ecorack — один з найбільших у світі виробників паперової упаковки та форм для випічки.

Усі вироби виготовляються з екологічного біорозкладного паперу. Завдяки тому, що форми просиліконені, вони не потребують змащування. Можуть використовуватися при температурах від -40°C до +220°C та слугувати, як стильна упаковка для продажу.



Fabri 1905 — один з найкращих виробників в Італії, який пропонує бази для створення морозива, напажі та концентровані пасти високої якості з широким асортиментом смаків.



Компанія Nappi — світовий лідер з виробництва зацукрованих фруктів та ягід. Продукція компанії відома своєю якістю і широким асортиментом, при цьому висока технологічність і інноваційність виробництва дозволила зробити продукти компанії доступними для всіх споживачів.



Італійський виробник коктейльної вишні. Індустріальні виробники кондитерських виробів, виробництва супермаркетів та приватні кондитерські вже давно впевнились у незмінно стабільній якості продукту.



Продукція компанії Laped розроблена для задоволення запитів фахівців-кондитерів, які потребують сировини найвищої якості для своїх виробів. Унікальні продукти на основі цукрів від Laped практично не мають аналогів.



Всесвітньо відома компанія Modacor вже давно асоціюється з високою якістю та широким асортиментом продукції, зокрема декору та барвників. Modacor — лідер ринку, і цим все сказано.



Компанія з багатим досвідом, що спеціалізується на výroбах з мигдалю та фундуку. Є найкращими у виробництві традиційного німецького марципану, мигдального та фундучного борошна і звісно горіхових паст. Компанія знає про ці продукти абсолютно все. Використовуючи найсучасніші технології виробництва, гарантує клієнту справжню німецьку якість.



Компанія Monteverdi — визнаний в Європі лідер з виробництва паперової продукції для кондитерів та пекарів з майже столітньою історією. Обираючи Monteverdi, ви отримуєте стильний і економний продукт, здатний підкреслити оригінальність ваших кондитерських виробів.



Продукція компанії Cesarin на 100% натуральна, при її виробництві не застосовуються барвники, ароматизатори чи інші харчові добавки. Тому вона вирізняється високою якістю та здатністю задовольнити найвибагливіші смаки споживачів та кондитерів.



Більш ніж 30-річний досвід виробництва силіконових форм, пластикової тари, інвентарю та обладнання для хлібопекарської та кондитерської промисловості приніс підприємству заслужений успіх і визнання в Італії та далеко за її межами.



DOLCE BELLO

Продукція власної торгової марки Dolce Bello виготовлена з європейської сировини за найновішими технологіями та створена для того, аби задовольнити вимоги наших клієнтів.

НОВИНКИ

НАТУРАЛЬНІ ФРУКТОВІ ПЮРЕ

TM CESARIN

1 КГ/УП

Смаки:

- Лісові ягоди
- Манго
- Маракуйя
- Малина
- Полумиця

Переваги:

- готове до вживання
- 90% свіжих фруктів та 10% цукру
- натуральний продукт
- без барвників
- без консервантів
- без додавання ароматизаторів
- без ГМО



Сьогодні ми раді представити вам абсолютну новинку від TM CESARIN — натуральні фруктові пюре.

Пюре отримують в результаті переробки ретельно відібраних свіжих фруктів, пастеризованих і упакованих в ексклюзивний асептичний дой-пак. Має оксамитову консистенцію, інтенсивний аромат. Ідеально підходить для забезпечення свіжих фруктових ноток кондитерським виробам, кремам, джелато, морозиву, коктейлям тощо.

Термін придатності:

Закрита упаковка, в сухому прохолодному місці при температурі:

від +1 С° до + 4 С° – 24 місяці;

від + 4 С° до + 20 С° – 2 місяці.

Відкрита упаковка:

від +1 С° до + 4С° – 5 днів.

НАТУРАЛЬНА ГОРІХОВА ПАСТА
ФУНДУК ТМ LEMKE
10 КГ/УП

- 100 % фундук
- без цукру
- натуральний продукт
- відібраний фундук
- бланшований фундук



ФУНДУЧНІ ПЕЛЮСТКИ
ТМ LEMKE
12,5 КГ/УП

- натуральний продукт
- відібраний фундук
- тоненькі слайси
- смакує з майже усіма кондитерськими виробами



ФРУКТОВИЙ МАРЦИПАН
ТМ LEMKE
200 Г/УП

- Сонячний апельсин, 37,5%
- П'яний амаретто, 27%
- Пустельна обліпіха, 27%



ХАРЧОВИЙ БАРВНИК
БЛИСКУЧИЙ ТМ DOLCE BELLO

Золота стружка
WS-P-172
20 г



ЕКО-КОНТЕЙНЕР PAPER PAN ТМ ЕСОРАСК

Контейнер з паперу, який покликаний замінити тонни сучасних пластикових лотків.

Він має ті ж характеристики, що й пластикові лотки, такі як жиростійкість, герметичність, але з додатковими перевагами, які полягають в тому, що вони термостійкі, можуть використовуватися для заморозки при -40C° , а також для розігріву в мікрохвильовій печі і для випікання при $+220\text{C}^{\circ}$.

Ці форми на 30% легше звичайних картонних контейнерів. Така упаковка придатна для вторинної переробки і має сертифікат відповідності — це означає, що 80% паперу можна використовувати повторно.



ПЕЙПЕР ПАН БІЛИЙ ТМ ЕСОРАСК

- 80PP9845CT маленький 98x82x45h, 450 мл
- 80PP14545CT середній 145x98x45h, 780 мл
- 80PP18745CT великий 187x145x45h, 1400 мл

ДИВИТИСЬ
ВІДЕО



Сканування QR-коду



КРИШЕЧКИ ПРОЗОРІ ПЕЙПЕР ПАН ТМ ЕСОРАСК

- TRP9845 маленька
- TRP14545 середня
- TRP18745 велика

ДРАЖЕ ЧОКАМУР РОЖЕВІ
ТМ AMARISCHIA

AI 05620
1 кг/уп



ДРАЖЕ ЧОКАМУР ЧЕРВОНІ
ТМ AMARISCHIA

AI 05670
1 кг/уп



ДРАЖЕ ЧОКАМУР БЛАКИТНІ
ТМ AMARISCHIA

AI 05660
1 кг/уп



ДРАЖЕ ЧОКАМУР ПОЛУНИЦЯ
ТМ AMARISCHIA

AI 05770
1 кг/уп





ШОКОЛАДНІ ВИРОБИ ВІДКРИТІ
СЕРЦЯ РОЖЕВІ ТМ BARBARA DECOR

33700
50x35 мм
120 шт/уп



ШОКОЛАДНІ ВИРОБИ ВІДКРИТІ
СЕРЦЯ БІЛІ ТМ BARBARA DECOR

33702
50x35 мм
120 шт/уп



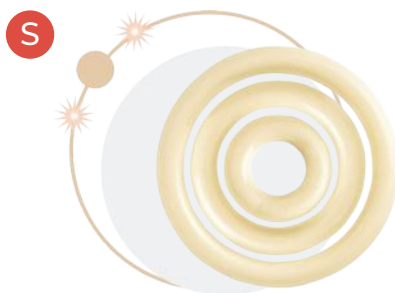
ШОКОЛАДНІ ВИРОБИ ЗІРКИ
БІЛО-ЗОЛОТІ ТМ BARBARA DECOR

33713
37 мм
288 шт/уп



ШОКОЛАДНІ ВИРОБИ ЗІРКИ
ЧОРНО-ЗОЛОТІ ТМ BARBARA DECOR

33714
37 мм
288 шт/уп



ШОКОЛАДНІ ВИРОБИ КОЛА БІЛІ
ТМ BARBARA DECOR

33711
d=64, 46, 24 мм
60 шт/уп



ШОКОЛАДНІ ВИРОБИ КОЛА ЧОРНІ
ТМ BARBARA DECOR

33710
d=64, 46, 24 мм
60 шт/уп

S



ШОКОЛАДНІ ВИРОБИ КВАДРАТИ БІЛІ
TM BARBARA DECOR

33708

64, 44, 23 мм

60 шт/уп

S



ШОКОЛАДНІ ВИРОБИ КВАДРАТИ ЧОРНІ
TM BARBARA DECOR

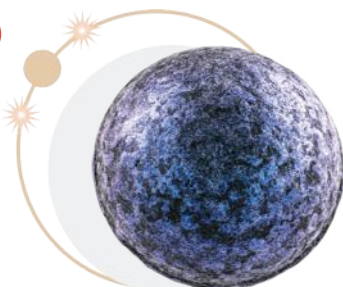
33707

64, 44, 23 мм

60 шт/уп



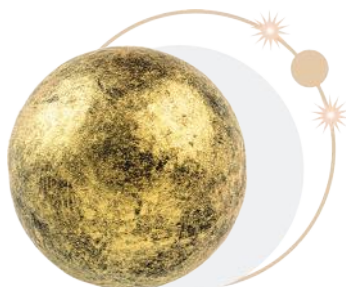
S



ШОКОЛАДНІ М'ЯЧИКИ ПЕРЛИНА
ЧОРНО-БЛАКИТНА ТМ BARBARA DECOR

331055
d=27 мм
49 шт/уп

S



ШОКОЛАДНІ М'ЯЧИКИ ПЕРЛИНА
ЧОРНО-ЗОЛОТА ТМ BARBARA DECOR

331056
d=27 мм
49 шт/уп

S



ШОКОЛАДНІ М'ЯЧИКИ ПЕРЛИНА
ЧОРНО-СРІБНА ТМ BARBARA DECOR

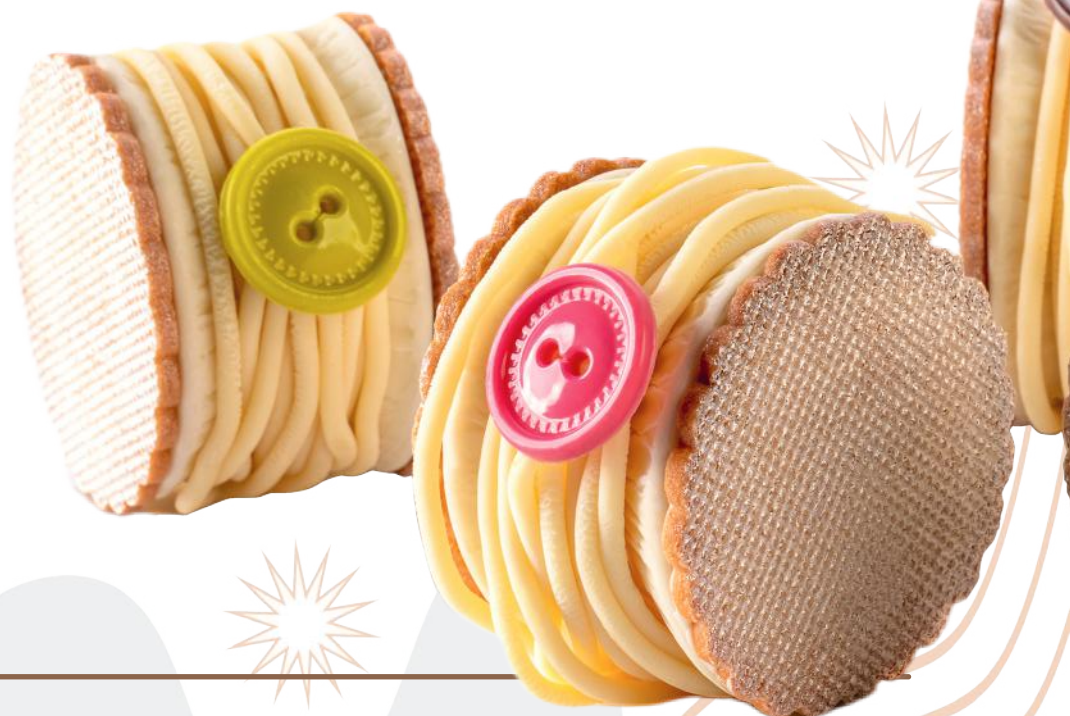
331057
d=27 мм
49 шт/уп

S



ШОКОЛАДНІ М'ЯЧИКИ ПЕРЛИНА
ЧОРНО-МІДНА ТМ BARBARA DECOR

331058
d=27 мм
49 шт/уп





ШОКОЛАДНІ ВИРОБИ ВУСТА
TM BARBARA DECOR

33712
45x27 мм
140 шт/уп



ШОКОЛАДНІ ВИРОБИ ҐУДЗИКИ
КОЛЬОРОВІ TM BARBARA DECOR

33703
d=25 мм
189 шт/уп



ШОКОЛАДНІ ВИРОБИ ҐУДЗИКИ ЧОРНІ
TM BARBARA DECOR

33704
d=25 мм
189 шт/уп



ШОКОЛАДНІ ВИРОБИ ҐУДЗИКИ БІЛІ
TM BARBARA DECOR

33705
d=25 мм
189 шт/уп



МІНІ-ШТОЛЕНИ З МАРЦИПАНОМ

ТІСТО

Інгредієнти:

| | | |
|--------------------------------------|-----|---|
| Масло вершкове (82% жирн.) | 100 | г |
| Цукор | 80 | г |
| Яйця | 45 | г |
| Борошно вг. | 250 | г |
| Розпушувач | 8 | г |
| Деліпаста Французька ваніль «Fabbri» | 5 | г |
| Сметана (15-20% жирн.) | 70 | г |
| Глюкозний сироп «Lared» | 20 | г |
| Кориця (мелена) | 1 | г |
| Імбир сушений (мелений) | 1 | г |
| Мускатний горіх (мелений) | 0,5 | г |
| Сіль | 1 | г |



ФРУКТОВА ЧАСТИНА

Інгредієнти:

| | | |
|--------------------------------|-----|---|
| Апельсинові цукати 9x9 «Nappi» | 150 | г |
| Родзинки (світлі) | 100 | г |
| Журавлина сушена | 60 | г |
| Ром | 30 | г |
| Сік лимона | 10 | г |
| Кориця (мелена) | 1 | г |

НАЧИНКА

Інгредієнти:

| | | |
|--|-----|---|
| Марципан фруктовий в асортименті «Lemke» (апельсин, обліпіха, амаретто) | 100 | г |
|--|-----|---|

ПОКРИТТЯ

Інгредієнти:

| | | |
|----------------------------|----|---|
| Масло вершкове (82% жирн.) | 40 | г |
| Цукрова пудра | 60 | г |

* 10 шт штоленив по 95 грам

Технологія приготування:

Фруктова частина

1. З'єднайте цукати, родзинки та журавлину (родзинки та журавлину заздалегідь промити та просушити), цедру та сік лимону, алкоголь, корицю.
2. Перемішайте, накрийте плівкою і приберіть в холодильник на 10-12 годин.

Тісто

1. Збийте вершкове масло з цукром в білу пишну масу.
2. Додайте яйця, збийте до однорідності.
3. Просійте борошно, змішайте з розпушувачем та спеціями.
4. Додайте в масляну масу глюкозний сироп, деліпасту, сметану, борошняну суміш.
5. Вимішайте тісто на середній швидкості міксера чи на 2-й швидкості тістоміса, 3-4 хв.
6. В кінці замісу додайте фруктову частину.
7. Викладіть тісто на стіл та розділіть по 90 грамів.
8. Наріжте марципан брусочками по 10 грамів.
9. Тістову заготовку скачайте в кулю, сплюсніть та викладіть марципан по середині вздовж тіста.
10. Меншу частину тіста накиньте на більшу та сформуйте штолен.
11. Випікайте в конвекторній печі за температури 170°C, 20-22 хв.
12. Гарячі міні-штолени проколіть шпажкою та рясно з усіх сторін змастіть розтопленим вершковим маслом.
13. Далі засипте цукровою пудрою в декілька прийомів.
14. Охолодіть і запакуйте в фольгу, відправте в прохолодне сухе місце дозрівати.
15. Герметично запаковані штолени можна зберігати близько 2-2,5 місяців.



ШОКОЛАДНИЙ ДЕКОР



ШОКОЛАДНІ ВИРОБИ РОЛИ ПЕННЕ
TM BARBARA DECOR

334579
1,2 кг/уп



ШОКОЛАДНІ ВИРОБИ КАВОВІ ЗЕРНА
TM BARBARA DECOR

45077
18 мм
1,1 кг/уп

S



ШОКОЛАДНІ ВИРОБИ МОРКВИНКА
TM BARBARA DECOR

33716
45 мм
336 шт/уп

S



ШОКОЛАДНІ ТРИКУТНИКИ АЛЬПИ
TM BARBARA DECOR

33978
83 мм
132 шт/уп

S



ШОКОЛАДНІ ЛИСТЯ ЧОРНІ
TM BARBARA DECOR

33992
30x45 мм
216 шт/уп

S



ШОКОЛАДНІ ЛИСТЯ БІЛІ
TM BARBARA DECOR

33993
30x45 мм
216 шт/уп



ШОКОЛАДНІ КВІТИ ОСІННІ
ТМ BARBARA DECOR

33994
30x35 мм
252 шт/уп



ШОКОЛАДНІ КВІТИ МІНІ КЛАСИЧНІ
ТМ BARBARA DECOR

33995
15x20 мм
216 шт/упп



ШОКОЛАДНІ КВІТИ МІНІ КОЛЬОРОВІ
ТМ BARBARA DECOR

33996
15x20 мм
216 шт/уп

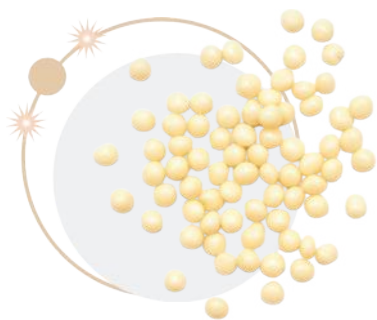


ШОКОЛАДНІ ПОСИПКИ ПЕЛЮСТКИ
В АСОРТИМЕНТІ ТМ BARBARA DECOR
2,5 КГ/УП

- 3325293 Карамель
- 3325303 Чорний шоколад
- 3325323 Білий шоколад
- 3325343 Подвійні
- 3325353 Полуниця
- 3325533 Апельсин
- 3325543 Лимон
- 3325643 Лайм

*Вага 10 пелюсток — 1 г





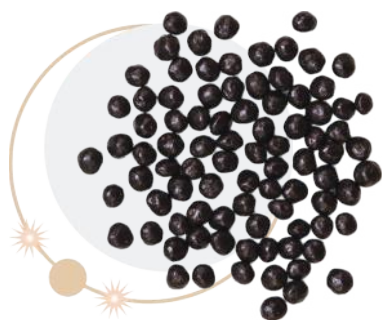
ХРУСТКІ КУЛЬКИ З БІЛИМ
ШОКОЛАДОМ ТМ BARBARA DECOR

09730
d=4 мм
0,5 кг/уп



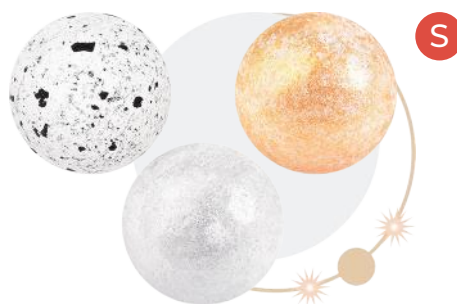
ХРУСТКІ КУЛЬКИ З МОЛОЧНИМ
ШОКОЛАДОМ ТМ BARBARA DECOR

09731
d=4 мм
0,5 кг/уп



ХРУСТКІ КУЛЬКИ З ЧОРНИМ
ШОКОЛАДОМ ТМ BARBARA DECOR

09732
d=4 мм
0,5 кг/уп

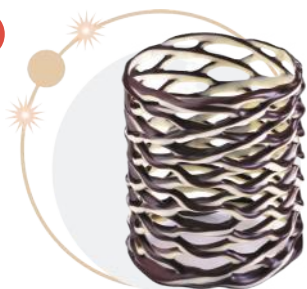


ШОКОЛАДНІ М'ЯЧИКИ
ТМ BARBARA DECOR
D=27 ММ, 49 ШТ/УП

- 331042 Чорно-білі
- 331046 Золоті
- 331047 Срібні



S



ШОКОЛАДНІ БРАСЛЕТИ ПОДВІЙНІ
TM BARBARA DECOR

60455
h=60 мм, d=45 мм
50 шт/уп

S



ШОКОЛАДНІ ТРУБКИ ПОДВІЙНІ
TM BARBARA DECOR

90165
h=90, d=16 мм
56 шт/уп

S



ШОКОЛАДНІ СПІРАЛІ ПОДВІЙНІ
TM BARBARA DECOR

80165
h=80 мм, d=16 мм
56 шт/уп

S



ШОКОЛАДНІ КВАДРАТИ МАРМУРОВІ
TM BARBARA DECOR

331048
40x40 мм
390 шт/уп

S



ШОКОЛАДНІ РОМБИ МАРМУРОВІ
TM BARBARA DECOR

331049
35x60 мм
390 шт/уп

S



ШОКОЛАДНІ ТРИКУТНИКИ МАРМУРОВІ
TM BARBARA DECOR

331050
35x55 мм
450 шт/уп

ЦУКРОВИЙ ДЕКОР



ШОКОЛАДНІ ДРАЖЕ 4 СЕЗОНИ ВЕСНА
TM AMARISCHIA

AI 00380
1 кг/уп



ШОКОЛАДНІ ДРАЖЕ 4 СЕЗОНИ ЗИМА
TM AMARISCHIA

AI 00381
1 кг/уп



ШОКОЛАДНІ ДРАЖЕ 4 СЕЗОНИ ЛІТО
TM AMARISCHIA

AI 00382
1 кг/уп



ШОКОЛАДНІ ДРАЖЕ 4 СЕЗОНИ ОСІНЬ
TM AMARISCHIA

AI 00383
1 кг/уп





ШОКОЛАДНІ ДРАЖЕ ЧОКАМУР ЙОГУРТ
ТМ AMARISCHIA

AI 05380
1 кг/уп



ШОКОЛАДНІ ДРАЖЕ ЧОКАМУР АМАРЕНА
ТМ AMARISCHIA

AI 05470
1 кг/уп



ШОКОЛАДНІ ДРАЖЕ ЧОКАМУР КАМІНЦІ
ТМ AMARISCHIA

AI 99830
1 кг/уп



ШОКОЛАДНІ ДРАЖЕ ЧОКАМУР ФРУТТА
КРЕМА ТМ AMARISCHIA

AI 05390
1 кг/уп



ШОКОЛАДНІ ДРАЖЕ ЧОКАМУР ФРУТТА
МІСТА ТМ AMARISCHIA

AI 05650
1 кг/уп



ШОКОЛАДНІ ДРАЖЕ ЧОКОЛЕТТИ
РІЗНОКОЛЬОРОВІ ТМ AMARISCHIA

AI 15900
1 кг/уп



ДРАЖЕ З МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ
РОЖЕВІ СЕРЦЯ ТМ AMARISCHIA

AI 17070
1 кг/уп

ДРАЖЕ З МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ
ЧЕРВОНІ СЕРЦЯ ТМ AMARISCHIA

AI 17090
1 кг/уп



ШОКОЛАДНІ КУЛЬКИ ПЕРЛАМУР
РОЖЕВІ ТМ AMARISCHIA

AI 39845
850 г/уп

ШОКОЛАДНІ КУЛЬКИ ПЕРЛАМУР
БЛАКИТНІ ТМ AMARISCHIA

AI 39846
850 г/уп



ЦУКРОВІ ЗЕРНА TM LAPED

9538510
10 кг/уп



ГРАНУЛИ АМАРЕТО TM LAPED

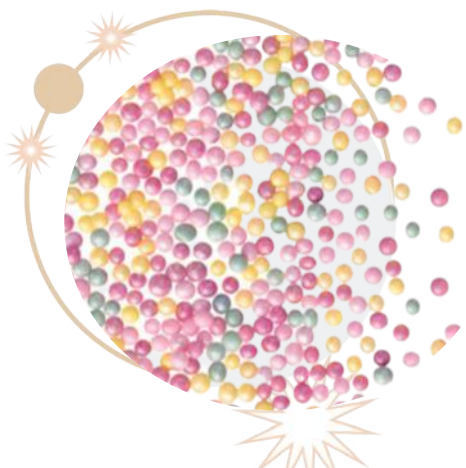
9912405
1-3 мм
4 кг/уп



ХРУСТКІ ПЛАСТІВЦІ
TM BARIMA ARTISANAL

332451
2 кг/уп



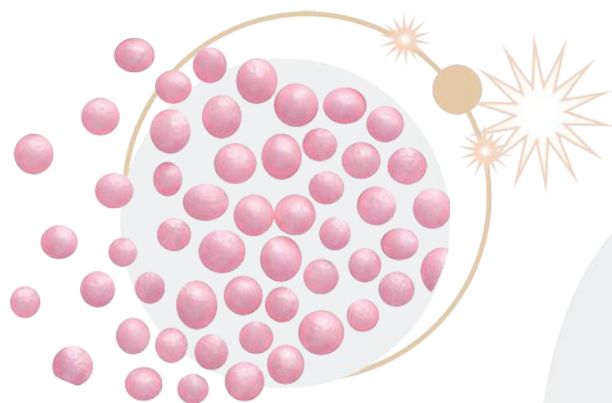


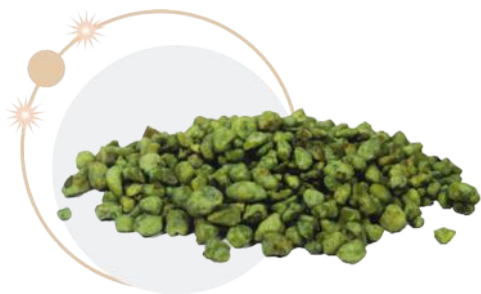
ЦУКРОВІ КУЛЬКИ 1 ММ
В АСОРТИМЕНТІ ТМ BARBARA DECOR
1,8 КГ/УП

- 00980 Різнокольорові
- 01910 Срібні малі
- 01973 Золоті малі
- 01993 Перлина малі

ЦУКРОВІ КУЛЬКИ СОФТ
В АСОРТИМЕНТІ ТМ BARBARA DECOR
1,2 КГ/УП

- 09721 Пурпурові
- 09725 Рожеві
- 09727 Золоті
- 09728 Білі
- 09922 Срібні
- 09923 Перлинні
- 09926 Блакитні
- 097881 Графіт
- 099461 Червоні





КРАНЧІ ФІСТАШКА ТМ NARPI

3-5 мм
2,5 кг/уп



КРАНЧІ ФУНДУК ТМ NARPI

3-5 мм
2,5 кг/уп



КРАНЧІ МИГДАЛЬ ТМ NARPI

3-5 мм
2,5 кг/уп



КРАНЧІ АРАХІС ТМ NARPI

3-5 мм
2,5 кг/уп



КРАНЧІ ВОЛОСЬКИЙ ГОРІХ ТМ NARPI

3-5 мм
2,5 кг/уп



МЕРЕНГОВИЙ РУЛЕТ «КИЇВСЬКИЙ»

КОРЖ МЕРЕНГОВИЙ

Інгредієнти:

| | | |
|---------------------------|------------|----------|
| Білок курячого яйця | 320 | г |
| Цукор-пісок | 430 | г |
| Сіль | 1 | г |
| Ванільний цукор | 2 | г |
| Крохмаль кукурудзяний | 40 | г |
| Фундучні пелюстки «Lemke» | 20 | г |
| Всього | 813 | г |
| Готовий корж | 560 | г |



*1 корж на 2 рулети

Технологія приготування:

1. Збийте білок і сіль до утворення білої піни.
2. У кілька прийомів додайте ванільний цукор та цукор-пісок.
3. Продовжуйте збивати до стійких піків, меренга повинна вийти блискучою, гладкою та еластичною.
4. В готову меренгу додайте крохмаль та ретельно перемішайте.
5. Вистеліть деко (600*400) пергаментом, приклейте його за допомогою меренги, щоб він не ковзав по листу.
6. Розподіліть меренгу шпателем, рівним шаром 8–10 мм, зверху рівномірно посипте фундучними пелюстками.
7. Випікайте в конвекторній печі 35 хв. за $t=145^{\circ}\text{C}$. Дістаньте з печі корж, обережно зніміть його з дека і залиште на столі, дайте охолонути.
8. Після охолодження, накрийте корж пергаментом, акуратно переверніть і зніміть пергамент, на якому випікався корж.
9. Готовий корж потрібно розрізати навпіл.

КРЕМ

Інгредієнти:

| | | |
|-------------------------------------|-----|---|
| Молочний шоколад «Barima Artisanal» | 75 | г |
| Вершки тваринні 36% | 70 | г |
| Вершки рослинні кондитерські 26% | 270 | г |
| Желатин швидкорозчинний | 5 | г |
| Вода | 20 | г |
| Фундучна паста «Lemke» | 50 | г |

Технологія приготування:

1. Желатин замочіть в холодній воді на 20-25 хв.
2. Вершки тваринні 36% доведіть до $t=85^{\circ}\text{C}$, додайте шоколад та залиште на 15 хв., шоколад має повністю розчинитися у вершках. Залиште шоколадну масу в умовах цеху на 20 хв.
3. Збийте вершки рослинні кондитерські 26% до м'яких піків, додайте в них фундучну пасту «Lemke» та шоколадну масу в декілька прийомів. Ретельно вимішайте.

СОЛОНА КАРАМЕЛЬ

Інгредієнти:

| | | |
|-------------------------------------|-----|---|
| Цукор-пісок | 298 | г |
| Вершки тваринні 36% | 210 | г |
| Масло вершкове 82% | 25 | г |
| Сіль | 2 | г |
| Глюкозний сироп «Laped» | 30 | г |
| Молочний шоколад «Varima Artisanal» | 40 | г |

Технологія приготування:

1. Цукор-пісок пересипте в каструлю з товстим дном і нагрійте на середньому вогні, регулярно помішуючи лопаткою.
2. Щойно цукор повністю розчиниться і утвориться однорідна маса бурштинового кольору, відразу ж додайте нарізане кубиками вершкове масло і варіть ще 2-3 хв., легко помішуючи.
3. Вершки у цей час нагрійте до $t=85^{\circ}\text{C}$ і гарячими влийте в суміш. Ще варимо усе разом 4-5 хв.
4. Готову карамель зніміть з вогню, додайте сіль та шоколад. Ще раз усе ретельно перемішайте і дайте охолонути для подальшого використання.

ФОРМУВАННЯ РУЛЕТУ

Інгредієнти:

| | | |
|---|------------|----------|
| Корж меренговий | 280 | г |
| Крем (1) | 365 | г |
| Солонка карамель | 40 | г |
| Фундук смажений 3х3 мм | 20 | г |
| Декор | | |
| Крем (2) | 100 | г |
| Смородина червона | 14 | г |
| Хрусткі кульки з молочного шоколаду «Varabara Decor» | 4 | г |
| Декор з темного шоколаду | 7 | г |
| Харчовий барвник блискучий «Золота стружка» «Dolce Bello» | 0,02 | г |
| Всього | 830 | г |
| Всього (рулет обрізаний) | 750 | г |



Технологія приготування:

1. Зверху на корж розподіліть крем (1) за допомогою лопатки.
2. Солонку карамель нанесіть зверху на крем смужками за допомогою кондитерського мішка «Modacor».
3. Смажений фундук посипте зверху на крем.
4. За допомогою пергаментного паперу закрутіть рулет.
5. Готовий рулет помістіть в холодильну камеру на 60-90 хв. для повної стабілізації крему.
6. З кожного боку рулету відріжте по 1 см. Зверху на рулет нанесіть крем (2) за допомогою кондитерського мішка «Modacor» та насадки трубочка.
7. Готовий рулет прикрасьте смородиною та декором з шоколаду, зверху задекоруйте хрусткими кульками з молочного шоколаду «Barbara Decor» у та золоту стружкою від «Dolce Bello».

СПРЕЇ ВЕЛЮР

СПРЕЇ ВЕЛЮР В АСОРТИМЕНТІ
ТМ MODECOR
250 МЛ



- 24780 Білий
- 24781 Рожевий
- 24783 Червоний
- 24784 Зелений
- 24785 Жовтий
- 23223 Чорний
- 24787 Молочний шоколад
- 24788 Чорний шоколад



СПРЕЇ ВЕЛЮР В АСОРТИМЕНТІ
TM PAVONI
400 МЛ

- DV1 Червоний
- DV2 Помаранчевий
- DV8 Фісташковий
- DV12 Амарена
- DV14 Чорний
- DV15 Тіффані
- DV4 Рожевий



БАРВНИКИ ВОДОРОЗЧИННІ

ХАРЧОВІ БАРВНИКИ ГЕЛЕВІ В АСОРТИМЕНТІ ТМ MODECOR

20 Г



- 23265 Темно-зелений
- 23266 Темно-синій
- 23267 Коричневий
- 23268 Бежевий
- 23269 Лід
- 23270 Світло-зелений
- 23271 Світло-жовтий
- 23272 Рожевий
- 23273 Блакитний
- 23274 Полуничний
- 23275 Жовтий
- 23276 Зелений
- 23277 Помаранчевий
- 23278 Світло-фіолетовий
- 23279 Чорний
- 23280 Малиновий
- 23281 Бірюзовий
- 23282 Вишневий

ХАРЧОВІ БАРВНИКИ ГЕЛЕВІ В АСОРТИМЕНТІ

ТМ MODECOR

100 Г

- 22632В Рожевий
- 22632С Блакитний
- 22632D Вишневий
- 22632Е Лимонний
- 22632К Темно-синій
- 22632L Зелений
- 22632N Коричневий
- 22632Q Помаранчевий
- 22632Z Чорний
- 22632V Світло-фіолетовий



БАРВНИКИ ГЕЛЕВІ В АСОРТИМЕНТІ
TM DOLCE BELLO
140 МЛ

- WS-LU-01 Жовтий
- WS-LU-03 Помаранчевий
- WS-LU-09 Червоний
- WS-LU-12 Вишневий
- WS-LU-18 Фіолетовий
- WS-LU-21 Лазурно-блакитний
- WS-LU-27 Зелений
- WS-LU-30 Коричневий
- WS-LU-34 Чорний



ХАРЧОВІ БАРВНИКИ СУХІ В АСОРТИМЕНТІ
TM RAVONI
50 Г



- A01 Вишневий
- A02 Помаранчевий
- A03 Жовтий
- A04 Світло-зелений
- A05 Зелений
- A06 Блакитний
- A07 Фіолетовий
- A08 Рожевий
- A09 Коричневий
- A10 Чорний
- A11 Яскраво-червоний



БАРВНИКИ ЖИРОРОЗЧИННІ

ПІГМЕНТИ ДЛЯ ШОКОЛАДУ В АСОРТИМЕНТІ ТМ DOLCE BELLO



- WS-P-200 Жовтий
- WS-P-205 Помаранчевий
- WS-P-210 Яскраво-червоний
- WS-P-220 Синій
- WS-P-225 Зелений
- WS-P-230 Білий
- WS-P-245 Чорний
- WS-P-235 Рожевий
- WS-P-250 Фіолетовий



БЛИСКУЧІ БАРВНИКИ

ХАРЧОВІ БАРВНИКИ БЛИСКУЧІ
В АСОРТИМЕНТІ ТМ DOLCE BELLO
5 Г

- F100-001 Срібна іскра
- F100-010 Срібний блиск
- F100-020 Срібна стружка
- F100-040 Старе золото
- F100-042 Золота іскра
- F100-050 Золотий блиск
- F100-051 Вінтажне золото
- F100-052 Персикове золото
- F100-053 Рожеве золото
- F100-060 Червоний бурштин
- F100-070 Коричневий бурштин



СПРЕЙ ПОРОШОК ТМ DOLCE BELLO

Срібна стружка
WS-P-195
10 г



ВИРОБИ З ЦУКРУ ТА МИГДАЛЮ

МАЙ МУСС В АСОРТИМЕНТІ ТМ LAPED 2 КГ/УП

Май Мусс — це лінійка готових порошкових основ для миттєвого приготування мусів, заморожених парфе (semifreddo) та баварських кремових десертів.

Май Мусс — це результат ретельного відбору найкращої сировини на ринку, що гарантує найкращі результати та якість.

Під час підготовки, Май Мусс дозволяє значно заощадити час порівняно зі звичайними процедурами, уникаючи зважування окремих інгредієнтів.

Переваги:

- відмінний смак
- холодний процес
- постійна якість
- простий у використанні
- без консервантів
- зі справжніми фруктами
- какао та кава першого відбору

Смаки:

- 7872200 Нейтральний
- 7872002 Полуниця
- 7872206 Малина
- 7872210 Крем брюле
- 7872212 Манго
- 7871001 Шоколад
- 7871005 Молочний шоколад
- 7871009 Білий шоколад
- 7871003 Лимон
- 7872207 Йогурт
- 7871013 Груша
- 7872204 Капучино
- 7872211 Тірамісу



S



ДЕКСТРОЗА ТМ LAPED

7020410
10 кг/уп



ІЗОМАЛЬТ ТМ LAPED

- 7621603, 3 кг/уп
- 7621610, 10 кг/уп



МАРЦИПАН ТМ LEMKE 12,5 КГ/УП

- Марципан 52%
- Марципан 27%



МИГДАЛЬНІ ПЕЛЮСТКИ ТМ LEMKE 12,5 КГ/УП

- натуральний продукт
- тоненькі слайси
- мають легкий хрускіт



МИГДАЛЬНЕ БОРОШНО ТМ LEMKE 12,5 КГ/УП

- натуральний продукт
- 100% відбірний мигдаль
- дрібна фракція
- ідеально підходить для багатьох кондитерських виробів, особливо для макаронсів



ЗАЦУКРОВАНІ ФРУКТИ



ЗАЦУКРОВАНА ЧЕРЕШНЯ ЧЕРВОНА
ЦІЛА ТМ NARPI

d=18-20 мм
5 кг/уп

ЗАЦУКРОВАНА ЧЕРЕШНЯ ЧЕРВОНА
ЦІЛА В ПУДРІ ТМ NARPI

d=14-16 мм
4 кг/уп



МІКС МАКЕДОНИЈА КЛАСИЧНА
ТМ NARPI

6x6 мм
5 кг/уп

ЗАЦУКРОВАНІ АПЕЛЬСИНОВІ КУБИКИ
TM NAPPI
5 КГ/УП

- кубики 3x3 мм
- кубики 6x6 мм
- кубики 9x9 мм



ВИШНЯ КОКТЕЙЛЬНА З ГІЛОЧКОЮ
DOLCE MIO TM LUCIANO

d=22/24 мм
3 кг/уп



ЗАЦУКРОВАНІ АПЕЛЬСИНОВІ СМУЖКИ
TM NAPPI

6x60 мм
5 кг/уп



КОНЦЕТРОВАНІ ПАСТИ

ДЕЛІПАСТИ В АСОРТИМЕНТІ ТМ FABBRI

Деліпасти — це концентровані ароматичні пасти, які надають вашим виробам приємний аромат, смак та природній колір.

В основі деліпаст — м'якоть та сік з найкращих фруктів, якісні горіхи та натуральні інгредієнти.

Рідка консистенція деліпаст робить їх зручними в застосуванні, як для випічки та кондитерських виробів, так і для майстрів джелато, а мале дозування (4-10%) дозволяє вважати їх доволі економним продуктом.



ДЖЕЛАТО «ЛАВАНДА & ЛОХИНА»

Інгредієнти:

| | | |
|---|------|---|
| Молоко 3,2% | 1380 | г |
| Невепанн 100 CF «Fabbri» | 140 | г |
| Цукор-пісок | 200 | г |
| Сухе знежирене молоко | 40 | г |
| Декстроза | 30 | г |
| Вершки тваринні 33-35% | 200 | г |
| «Integratore» Інтегратор з харчовими волокнами «Fabbri» | 50 | г |
| Лаванда (суха, суцвіття) | 20 | г |
| Деліпаста Лохина «Fabbri» (9225712-64F) | 100 | г |

Пастеризація за допомогою пастеризатора

Влийте в пастеризатор молоко та вершки. Після того, як молоко досягне $t=30/40^{\circ}\text{C}$, поступово додавайте Невепанн 100 CF та усі сухі компоненти (необхідно додати перед тим, як суміш досягне $t=50^{\circ}\text{C}$). Пастеризуйте отриману суміш до $t=65/85^{\circ}\text{C}$ в пастеризаторі. Для правильного дозрівання залиште суміш в пастеризаторі на 4-12 годин.

Пастеризація без додаткового обладнання

Підігрійте молоко та вершки від 65°C до 85°C . Додайте усі сухі компоненти, пробийте блендером 4-6 хв., максимально швидко охолодіть до $t=6/4^{\circ}\text{C}$ (для запобігання розвитку мікрофлори).

Важливо, щоб фаза охолодження пройшла менш ніж за 1 годину.

Спроби пастеризації без використання пастеризатора можуть привести до активації бактеріологічного середовища у продукті!

Технологія приготування:

1. Відокремте 200 г пастеризованої суміші та підігрійте до $t=85^{\circ}\text{C}$. В суміш додайте сухе суцвіття лаванди та залиште настоюватися 30 хв., суміш процідіть через сито.
2. В пастеризовану суміш додайте деліпасту Лохина «Fabbri» та суміш з лавандою, усе пробийте блендером 4-6 хв.
3. Готову пастеризовану суміш залийте у фризер та приготуйте джелато (згідно вашого обладнання).
4. Готове джелато дістаньте з обладнання, зробіть характерний малюнок або викладку та приберіть на 15-20 хв. в камеру шокової заморозки ($t=-30/-35^{\circ}\text{C}$) для формування твердого каркасу.
5. Готове джелато помістіть в морозильну камеру та зберігайте при $t=-18/-21^{\circ}\text{C}$.



УПАКОВКА ТА ФОРМИ



ФОРМИ ТЮЛЬПАНИ В АСОРТИМЕНТІ ТМ ЕСОРАСК

- 150x50 мм коричневі з золотим малюнком, коричневі, білі, чорні, різнокольорові
- 160x50 мм коричневі, чорні

ФОРМИ ЛОТОС В АСОРТИМЕНТІ ТМ ЕСОРАСК

- 160x50 мм коричневі
- 160x50 мм різнокольорові



ПРЯМОКУТНІ ФОРМИ В АСОРТИМЕНТІ ТМ ЕСОРАСК

- 8015550BG 158x55x52 коричнево-золота
- 8015550GG 158x55x52 жовта
- 8015550GL 158x55x52 червона
- 8015550GV 158x55x52 зелена
- 808040GL 80x40x40 червона
- 808040BG 80x40x40 коричнева



КРУГЛА ФОРМА ПАЙ ТМ ЕСОРАСК

- 809020G 90x20 мм золота, 2250 шт/уп
- 8018030B 180x30 мм коричнева, 900 шт/уп



КАПСУЛИ ДЛЯ МАФІНІВ З БОРТИКОМ СТІЙКОСТІ БІЛІ ТМ ЕСОРАСК

805040
d=50 мм, h=40 мм
4480 шт/уп



КАПСУЛИ ДЛЯ МАФІНІВ БІЛІ В АСОРТИМЕНТІ ТМ ЕСОРАСК

- 235204W 35x20 мм, 900 шт/уп
- 250305W 50x30 мм, 1134 шт/уп
- 270225W 70x22,5 мм, 990 шт/уп



КРУГЛІ ФОРМИ ГОФРОВАНІ КОРИЧНЕВО-ЗОЛОТІ ТА КОЛЬОРОВІ В АСОРТИМЕНТІ ТМ ЕСОРАСК

- PB10030 100x30 мм
- PB15535 155x35 мм
- PB18530 185x30 мм





СТАКАНЧИКИ VIJOUX™ ALCAS

- 257101130С круглі 60 мл
- 257100140 квадратні 60 мл
- 257101160С щит 70 мл



СТАКАНЧИКИ LILY™ ALCAS

- 257101270С
100 мл



СТАКАНЧИКИ ТА КРИШКИ CHARME™ ALCAS

- 257101170С стаканчики 120 мл
- 257200070 кришки



СТАКАНЧИКИ ТА КРИШКИ COPPA DECO™ ALCAS

- 261100180 стаканчики 200 мл
- 261201180 кришки



ТАЦІ GOGO™ ALCAS

- 272020010 круглі, 10,5x9,5 мм
- 272020030 квадратні, 9x10,5 мм
- 272020050 прямокутні, 14,5x5,5 мм



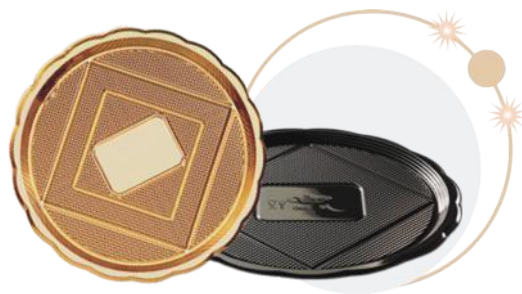
УПАКОВКА ДЛЯ МАКАРОН КРИСТАЛ НА 36 ШТ™ ALCAS

023001360



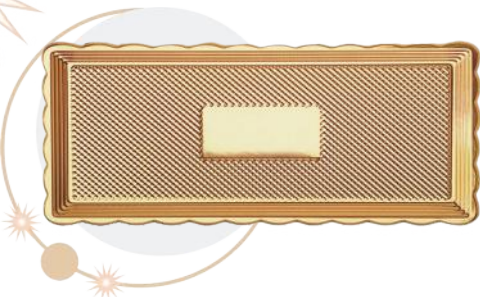
ТАРІЛКИ КАМІНЬ СІРІ ТМ ALCAS

- 271008030 30x14 мм
- 271008110 11x11 мм
- 271008200 20x20 мм
- 271008240 24x24 мм
- 271008280 28x28 мм



ТАЦІ MEDORO ТМ ALCAS

- 017008220 золоті, d=22 см
- 017008240 золоті, d=24 см
- 017008260 золоті, d=26 см
- 017008280 золоті, d=28 см
- 017020240 чорні, d=24 см



ТАЦІ MEDORO ПРЯМОКУТНІ ТМ ALCAS

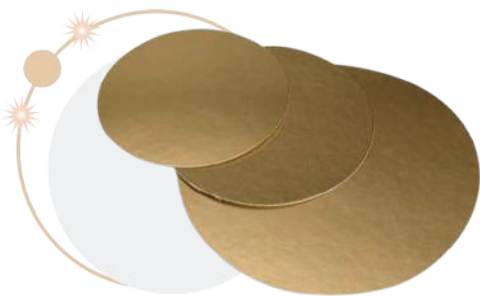
- 018008030 15x35 см
- 018008040 15x40 см



ТАЦЯ ЗОЛОТА KADO ТМ ALCAS

- 019002150
32x22 см





ПІДЛОЖКИ КРУГЛІ ЗОЛОТІ Н=1 ММ
TM MONTEVERDI

- 1120 d=22 см
- 1121 d=24 см
- 1122 d=26 см
- 1123 d=28 см
- 1124 d=30 см



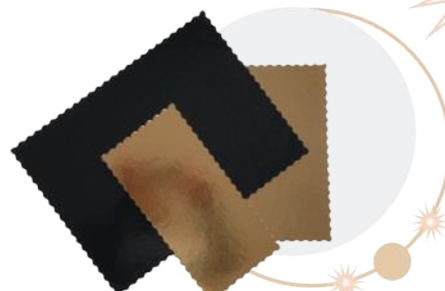
ПІДЛОЖКИ КРУГЛІ ЗОЛОТІ/ЧОРНІ
Н=3 ММ TM MONTEVERDI

- 7985 d=24 см
- 7986 d=26 см
- 7987 d=28 см
- 7988 d=30 см
- 7989 d=32 см
- 7990 d=34 см
- 7991 d=36 см
- 7993 d=40 см



ПІДЛОЖКИ КРУГЛІ ЗОЛОТІ Н=1 ММ
TM MONTEVERDI

- 4103 d=8 см
- 4104 d=10 см



ПІДЛОЖКИ ПРЯМОКУТНІ ФІГУРНІ
ЗОЛОТІ/ЧОРНІ Н=3 ММ TM MONTEVERDI

- 7386 30x40 см
- 7388 40x50 см



ПІДЛОЖКИ ПРЯМОКУТНІ ЗОЛОТІ Н=3 ММ
TM MONTEVERDI

- 5993 40x60 см
- 5994 30x40 см



ПІДЛОЖКА ПРЯМОКУТНА ЗОЛОТА Н=1 ММ
TM MONTEVERDI

- 4101
9x5 см



ТАЦІ КРУГЛІ ЗОЛОТІ Н=3 ММ
ТМ MONTEVERDI

- 9034 d=34 см
- 9040 d=40 см
- 9044 d=44 см



МІКРОПЕРФОРОВАНА МЕТАЛЕВА ФОРМА
ТМ RAVONI

- XF9020 90x20 мм
- XF5020 50x20 мм
- XF4020 40x20 мм



ФОРМИ ПОЛІКАРБОНАТНІ ДЛЯ ШОКОЛАДУ
ТМ RAVONI

- PC5001 Спарклінг
- PC5002 Краш
- PC5003 Ола
- PC5004 Фрагмент
- PC5006 Паве
- PC5007 Флоу
- PC5011 Камуфляж
- PC5012 Пікселі
- PC5013 Міні Брікс
- PC5014 Міні Мулен

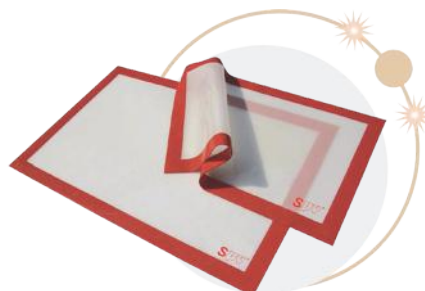


ІНВЕНТАР



КОНДИТЕРСЬКІ МІШКИ ТМ MODECOR

- 30301 53x28 см
- 30303 36x20 см



СИЛІКОНОВИЙ КИЛИМОК ТМ PAVONI

SPV64
585x385 мм



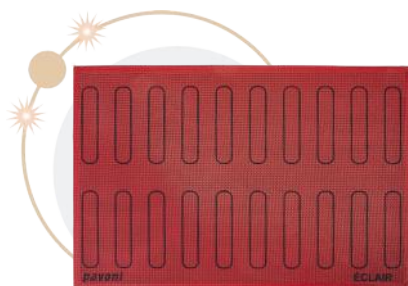
СИЛІКОНОВИЙ КИЛИМОК ДЛЯ МАКАРОНС
ТМ PAVONI

SPV64 MACARONS
585x385 мм



КИЛИМОК МІКРОПЕРФОРОВАНИЙ
ТМ PAVONI

FOROSIL64
585x385 мм



СИЛІКОНОВИЙ КИЛИМОК ДЛЯ ЕКЛЕРІВ
ТМ PAVONI

- ECL20, 20 комірок 125x25 мм, 600x400 мм
- ECL48, 48 комірок 60x18 мм, 600x400 мм



КИЛИМОК ДЛЯ ЕКЛЕРІВ ТМ PAVONI

FF13
24 комірки
125 X 25 X 5 мм
600x400 мм

Ва^{Team}
M
ery

02140, вул. Мишуги, 10

м. Київ

044 222 8021

bakeryteam.com.ua