

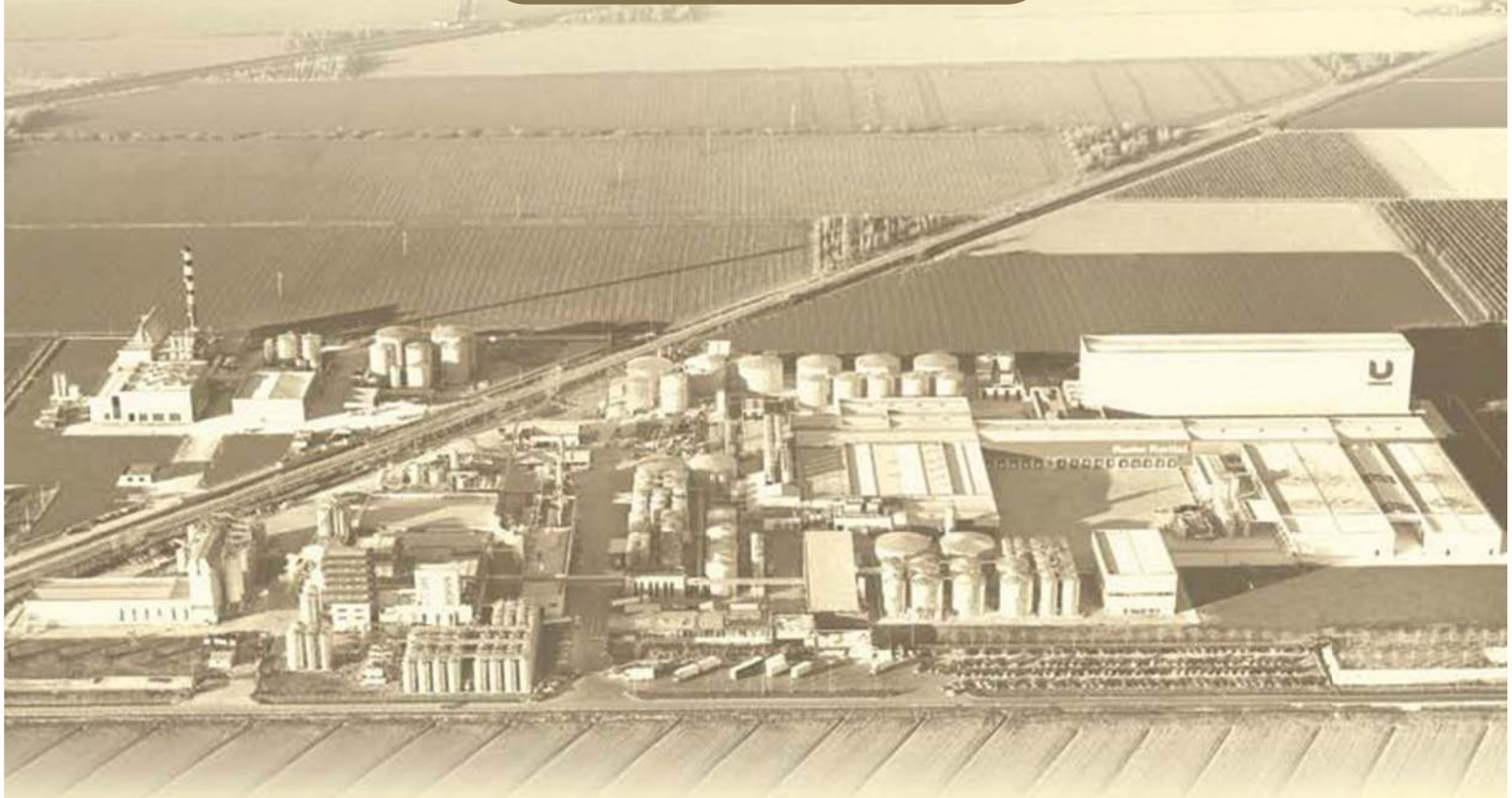


Master Martini

МАСТЕР МАРТИНИ УКРАИНА
ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ,
ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



MADE IN ITALY



WWW.MASTERMARTINI.COM.UA

О КОМПАНИИ

Компания «Мастер Мартини», созданная в 1972 году, является частью концерна Unigra S.r.l. – ведущей европейской компании, которая производит и продает широкий ассортимент высококачественных и высокотехнологичных ингредиентов для кондитерского и хлебобулочного производства.

На сегодняшний день компания Unigra S.r.l. является одним из лидеров в производстве ингредиентов в Италии, а также работает со многими странами по всему миру.

Компания «Мастер Мартини» добилась лидирующего положения в продажах благодаря эффективным передовым технологиям, высокому качеству продукции, конкурентоспособным ценам и большому вниманию ко всем технологическим процессам от выбора сырья до транспортировки готовой продукции.

Более 10 лет компания «Мастер Мартини» успешно работает на украинском рынке, открывая новые технологии и экономические горизонты для производителей кондитерской и хлебобулочной промышленности. Вся продукция компании предлагается по конкурентоспособным ценам, в различных вариантах, упаковках и формах для более полного удовлетворения потребностей любых клиентов от крупных промышленных производителей до небольших предприятий и цехов, а также сектора HoReCa.

Абсолютно вся продукция компании «Мастер Мартини» не содержит генетически модифицированных компонентов, а производство сертифицировано по стандартам УкрСЕПРО и ISO 9001.

Для компании «Мастер Мартини» приоритетными на всех уровнях являются поиск высоких стандартов качества и соблюдение требований законодательства по охране окружающей среды. Компания получила сертификат UNI EN ISO 9001 своей Системы обеспечения качества, который сертифицирует отбор сырья, проектирование продуктов, производство, контроль и послепродажное обслуживание покупателя. Компания приняла стандарты UNI EN ISO 14001:2004, чтобы создать свою Систему защиты окружающей среды, получив в 2007 году сертификат UNI EN ISO 14001:2004.

МАРКЕТИНГ И ТЕХНОЛОГИИ

ООО «Мастер Мартини Украина» для украинских производителей имеет технологическую базу в г. Киеве, где демонстрируются ингредиенты, кондитерские, хлебобулочные изделия и десерты, а также проводятся семинары для клиентов и дистрибьюторов.

Наши технологи всегда готовы быстро и квалифицированно ответить на вопросы относительно технологий приготовления, объяснить нюансы, особенности использования ингредиентов и помочь в разработке новых рецептов.

Реагируя на требования рынка, ингредиенты «Мастер Мартини» все больше интернационализируются, но главная философия остается неизменной – это «Made in Italy» по самым последним и высоким технологиям.

МАСТЕРГЕЛЬ ГОЛД НЕЙТРАЛЬНЫЙ, МАСТЕРГЕЛЬ АБРИКОСОВЫЙ, ФИОРФИОРЕ ДОНАТЕЛЛО
ЧЕРЕШНЯ КРАСНАЯ ДЖАМБО, ЧЕРЕШНЯ МАРАСКИНО

МИРАЛЬ НЕЙТРАЛЬНЫЙ, МИРАЛЬ КЛУБНИЧНЫЙ, МИРАЛЬ ЛИМОННЫЙ
МИРАЛЬ ЧЕРНЫЙ ШОКОЛАД, МИРАЛЬ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

АРИБА ЧЕРНЫЙ 72%, АРИБА ЧЕРНЫЙ 60%, АРИБА ЧЕРНЫЙ 57%, АРИБА ЧЕРНЫЙ 54%
АРИБА КАПЛИ 46,4%, БАЙ КАПЛИ 46,4%, АРИБА ЧЕРНЫЕ КУСОЧКИ 39,1%
АРИБА МОЛОЧНЫЙ
АРИБА БЕЛЫЙ
АРИБА ЧЕРНАЯ ВЕРМИШЕЛЬ 43,1%, АРИБА ЧЕРНАЯ КРОШКА 38,4%, АРИБА МОЛОЧНАЯ КРОШКА, АРИБА КАКАО

КАРИБЕ ЧЕРНЫЕ ДИСКИ, КАРИБЕ ЧЕРНЫЕ КАПЛИ, КАРИБЕ КРОШКА ЧЕРНАЯ
КАРИБЕ БЕЛЫЕ ДИСКИ, КАРИБЕ КРОШКА БЕЛАЯ
ЦЕТРАМЕРИКА ОРАНЖЕВЫЕ ДИСКИ, ЦЕТРАМЕРИКА ЖЕЛТЫЕ ДИСКИ
ЦЕТРАМЕРИКА РОЗОВЫЕ ДИСКИ, ЦЕТРАМЕРИКА ГОЛУБЫЕ ДИСКИ

МАСТИКА ДЛЯ МОДЕЛИРОВАНИЯ: БЕЛАЯ, ЖЕЛТАЯ, ОРАНЖЕВАЯ, ЗЕЛЕНАЯ, РОЗОВАЯ, КРАСНАЯ, ГОЛУБАЯ
МАСТИКА ДЛЯ ПОКРЫТИЯ: БЕЛАЯ, ЖЕЛТАЯ, ОРАНЖЕВАЯ, ЗЕЛЕНАЯ, РОЗОВАЯ, КРАСНАЯ, ГОЛУБАЯ

КАРАВЕЛЛА КРЕМ КАКАО, КАРАВЕЛЛА ЛЕСНОЙ ОРЕХ, КАРАВЕЛЛА КРЕМ АВОРИО, КАРАВЕЛЛА ФЛУИФУР КАКАО,
КАРАВЕЛЛА ФЛУИФУР ОРЕХ, КАРАВЕЛЛА АНТЕФОРНО КАКАО, КАРАВЕЛЛА АНТЕФОРНО ОРЕХ
КАРАВЕЛЛА ГЛАЗУРЬ КАКАО, КАРАВЕЛЛА ГЛАЗУРЬ БЕЛАЯ

ГИДРАЛЬ ВАНИЛЬНЫЙ
ГИДРАЛЬ ЛИМОННЫЙ
ГИДРАЛЬ ШОКОЛАДНЫЙ

ГОЛДЕН ЧОК
ДЕСЕРТ МАСКАРПОНЕ, ДЕСЕРТ БЕЛЫЙ, ДЕСЕРТ КАРАМЕЛЬНЫЙ

ДЕКОР АП, ДЕКОР ВИП, ДЕКОР АП КАКАО
МАСТЕР ГУРМЕ, МАСТЕР ГУРМЕ ГОЛД, МАСТЕР ГУРМЕ ШЕФ, МАКСИМ КУЗИН

ПАН ДИ СПАНЬЯ С25, ПАН ДИ СПАНЬЯ СОФТ С25, ПАРАДИЗО С25, МАФФИН С20, ЧИЗКЕЙК
ЛЕВИ ВИТ С25, КРАПФЕН
ЛА ГЛАССА
ЭМУЛЬГАТОР « МАСТЕР АП»
ЛЕОНАРДО
КРЕМ РОЯЛ, КРЕМ ИЗИ, КРЕМ КУИН
ВИП МИКС

МАСТЕР ДЖОЙЯ СПЕШИАЛ
МАРТИНИ ПЛАТТЕ КРУАССАН, МАРТИНИ ПЛАТТЕ СФОЛЬЯ, МЕЛАНЖ ГОЛД ПЛЮС, МЕЛАНЖ ПЛЮС ВЛБ, МЕЛАНЖ ПЛЮС СФОЛЬЯ

ФРИДЖИТУТТО, ПРЕМИУМ ФРИТ

ДЖЕНИУС, ДИРЕТТО МАТИК, РОБУР, ЛЕЦИМАСТЕР
ПАН ФРИЗ, СФОЛЬЯ ДЖЕЛЬ, МАСТЕР ПАН КОЛОР
ЧИАБАТТА С10, БАГЕТ С10, СОФФИПАН С20, ПИЦЦА С20, ФОКАЧЧА С20, БОРОДИНО С15

NEW!

ДЕКОР ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Продукты для декорирования – легко! – просто! – красиво!

ГЕЛИ ДЛЯ ДЕКОРИРОВАНИЯ

Нежный гель горячего и холодного способа приготовления светло-желтого цвета. Обладает нежным вкусом и ароматом. Использование гелей в кондитерском производстве позволяет широко применять свежие и консервированные фрукты для декорирования кондитерских изделий.

ФИОРФИОРЕ ДОНАТЕЛЛО

Смесь «Фирфиоре Донателло» - это сухой гель горячего способа приготовления который используется для покрытия фруктов и фруктовых видов тортов, пирожных, пирогов, тарталеток.

Базовая рецептура: Смесь «Фиорфиоре Донателло» – 50-100 г, сахар - 400 г, вода – 1000-1500 г.

Смешать «Фиорфиоре Донателло» с сахаром, затем добавить в горячую воду и довести до кипения для получения однородной массы (не более 2-3 минут). Образовавшуюся на поверхности пену необходимо снять. Затем покрыть изделие.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

ПРОДУКТЫ	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕНЕНИЕ	ВКУС	УПАКОВКА
МАСТЕРГЕЛЬ АБРИКОСОВЫЙ	Желеобразный продукт горячего приготовления 800 г. воды на 1 кг геля	Покрывание тортов, пирожных и пирогов с ягодами и фруктами.	Сладкий абрикосовый	Пластиковое ведро 12,5 кг
МАСТЕРГЕЛЬ ГОЛД НЕЙТРАЛЬНЫЙ	Желеобразный продукт готовый к использованию. Имеет прозрачную консистенцию, тонкую текстуру покрытия.	Глянцевание тортов, пирожных, изделий после выпечки.	Сладкий, нейтральный	Пластиковое ведро 6 кг
ФИОРФИОРЕ ДОНАТЕЛЛО	Сухая смесь горячего способа приготовления	Покрывание тортов, пирожных и пирогов с ягодами и фруктами.	Сладкий	Мешок 10кг

ДЕКОР ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Продукты для декорирования – легко! – просто! – красиво!

ЧЕРЕШНЯ ДЛЯ ДЕКОРИРОВАНИЯ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

ПРОДУКТЫ	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕНЕНИЕ	ВКУС	УПАКОВКА
ЧЕРЕШНЯ КРАСНАЯ «ДЖАМБО»	Черешня засахаренная, Ø 20/22 мм.	Декорирование Выпечка сдобных изделий	Сладкий	Ведро пластиковое 5 кг
ЧЕРЕШНЯ «МАРАСКИНО»	Черешня в сиропе «Мараскино» с черенком, Ø 20-22 мм.	Декорирование	Сладкий	Стеклянная банка 1,9 кг. Коробка 7,6 кг

«Мастергель Абрикос»:

Абрикосовое желе 40%, глюкозно-фруктозный сироп, загустители, краситель, ароматизатор.

«Мастергель Голд Нейтральный»:

Сахар, глюкозно-фруктозный сироп, вода, загустители, краситель, ароматизатор.

Смесь «Фирфиоре Донателло»:

Загустители, декстроза, регулятор кислотности, стабилизатор. Пищевая и энергетическая ценность на 100 г:

Жиры	0 г
Углеводы	65.0 г
- в том числе сахар	50.0 г
Белки	0.0 г
Соль	10.8 г

Калорийность 290 / 1225 (кКал/кДж)

СОСТАВ

СРОК ХРАНЕНИЯ

36 месяцев в сухом прохладном месте
Смесь «Донателло» 360 дней

NEW!



ГЕЛЕОБРАЗНЫЕ ГЛАЗУРИ ЛИНИИ «МИРАЛЬ»

Это готовые зеркальное покрытие с разными вкусовыми и ароматическими характеристиками, которые предназначены для покрытия кондитерских и хлебобулочных изделий, включая торт-мороженое, фрукты.

Гели обладают богатой вкусовой палитрой. Торты, декорированные гелем «Мираль», отличаются своей зеркальной поверхностью и глянцевым блеском. Гель «Мираль» не растекается даже на сферических поверхностях.

Рекомендации к применению:

Подогреть до температуры 40-45°C в микроволновой печи или на водяной бане. Аккуратно перемешать продукт, чтобы не образовался воздух внутри, и покрыть изделие.

ПРОДУКТЫ	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕНЕНИЕ	ВКУС, АРОМАТ	УПАКОВКА
МИРАЛЬ «КЛУБНИЧНЫЙ»	Гелевое зеркальное покрытие	Для покрытия кондитерских и хлебобулочных изделий, включая торт-мороженое, фрукты	Клубничный	Пластиковое ведро 5 кг
МИРАЛЬ ЛИМОННЫЙ			Лимонный	
МИРАЛЬ НЕЙТРАЛЬНЫЙ			Сладкий, без запаха	
МИРАЛЬ ЧЕРНЫЙ ШОКОЛАД			Черного шоколада	
МИРАЛЬ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД			Белого шоколада	

свойства

- Изготовлены из соков и пюре
- Натуральные ароматизаторы и красители
- Стабильны - на любых поверхностях
- Не впитываются в крем изделия
- Устойчивы к замораживанию и размораживанию
- Отличаются блеском с «зеркальным эффектом».

состав

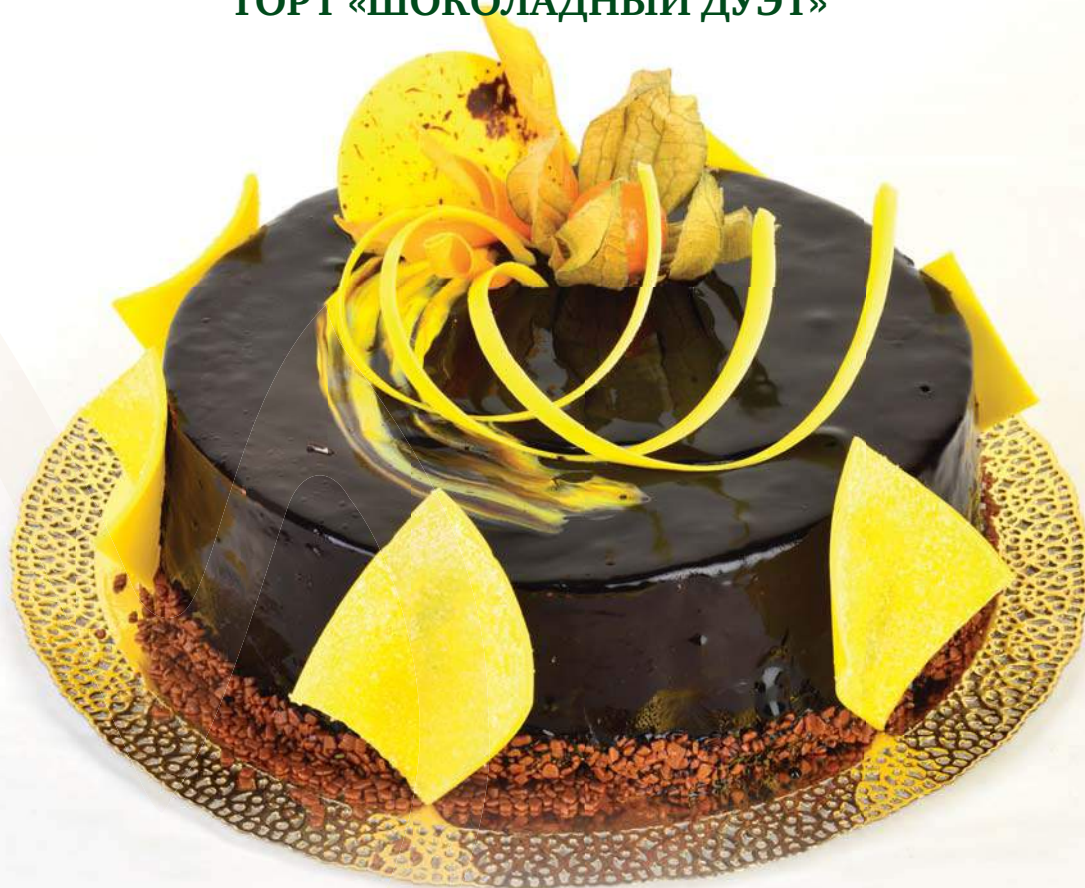
Сахар, глюкозный сироп, вода, натуральный шоколад 30% или сок, или пюре, крахмал, загуститель, эмульгатор, консервант, красители, ароматизаторы.

срок хранения

12 (двенадцать) месяцев при соблюдении условий хранения.



ТОРТ «ШОКОЛАДНЫЙ ДУЭТ»



На 1 торт Ø18 см

Шоколадно-бисквитный п/ф (2шт) – тесто	145 г
Мусс шоколадный	300 г
Мусс молочный	300 г
Сахарный сироп	50 г
Начинка «Крокант»	130 г
Гель «Мираль Черный шоколад»	200 г
Декор	75 г
Итого	1200 г

Шоколадно-Бисквитный п/ф

Смесь «Пан ди Спанья»	18 г
Сахар	33 г
Мука	22 г
Яйцо	44 г
Вода	15 г
«Каравелла Крем Какао»	13 г
Итого	145 г

Сахарный сироп

Сахар	78 г
Вода	77 г
Итого	157 г

Сахарный сироп для муссов

Сахарный сироп	107 г
Молоко сгущенное	35 г
Мед	26 г
Желатин	6 г
Вода (для желатина)	30 г
Итого	204 г

Начинка «Крокант»

«Каравелла Аворио»	100 г
Рисовые шарики	30 г
Итого	130 г

Мусс Шоколадный

Натуральный черный шоколад «Ариба»	65 г
Сахарный сироп для муссов	102 г
Декор Ап (взбить до 80%)	133 г
Итого	300 г

Мусс Молочный

Натуральный молочный шоколад «Ариба»	65 г
Сахарный сироп для муссов	102 г
Декор Ап (взбить до 80%)	133 г
Итого	300 г

Формирование изделия

- Шоколадно-бисквитный п/ф пропитать сахарным сиропом
- Распределить начинку «Крокант»
- Распределить мусс шоколадный
- Шоколадно-бисквитный п/ф пропитать сахарным сиропом
- Распределить начинку «Крокант»
- Распределить мусс молочный
- Убрать в холодильник для стабилизации
- Покрывать нагретым «Мираль Черный шоколад»
- Украсить декором



НАТУРАЛЬНЫЙ ШОКОЛАД ЛИНИИ «АРИБА»

Шоколад линии «Ариба» создан для производства различных видов кондитерских изделий, конфет и шоколадных фигурок. Новейшие производственные технологии и непрерывный мониторинг всех этапов производственного процесса позволяют создавать итальянский шоколад высочайшего качества.

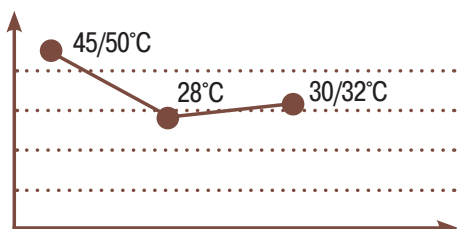
ДЕКОР

ХАРАКТЕРИСТИКИ	Какао %	Жир %	Какао-масло %	Упаковка
АРИБА ВЕРМИШЕЛЬ	43,1	25	24,0-26,0	1кг; 10кг
АРИБА ЧЕРНАЯ КРОШКА	38,4	21	20,0-22,0	1кг; 10кг
АРИБА МОЛОЧНАЯ КРОШКА	27,7	28	26,0-29,0	1кг; 10кг
АРИБА ЧЕРНЫЕ КУСОЧКИ	39,1	26	25,0-27,0	1кг; 10кг
АРИБА КАКАО	100,0	23	22,0-24,0	1кг; 10кг

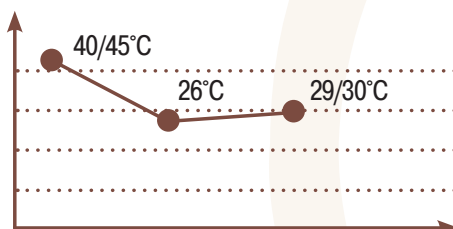


ТЕМПЕРИРОВАНИЕ ШОКОЛАДА

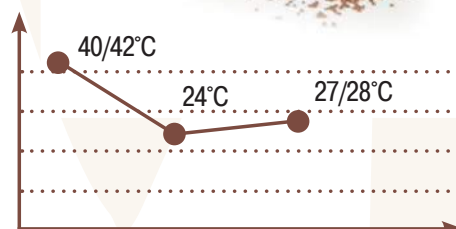
Черный



Молочный



Белый



ПРАВИЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ

ТЕМПЕРАТУРА

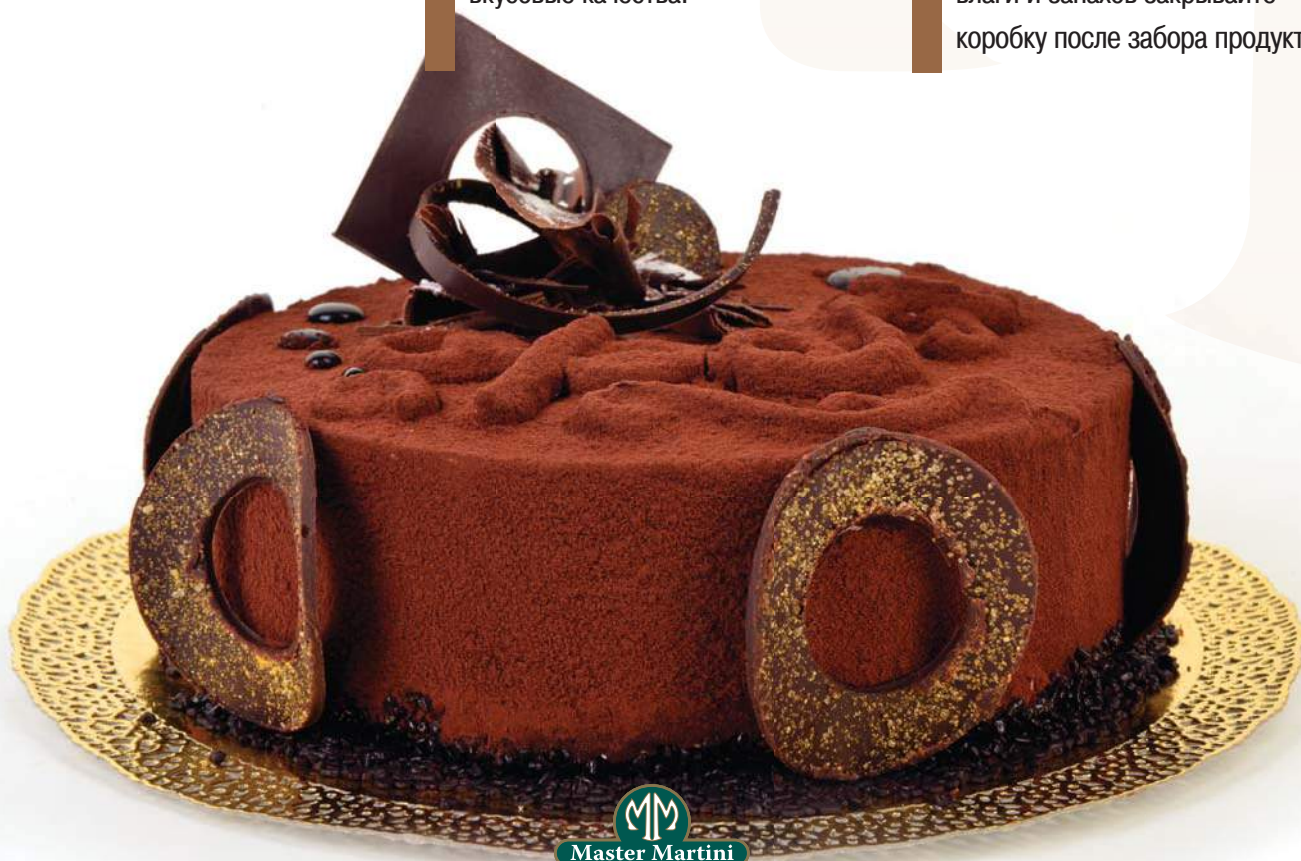
Хранить шоколад при температуре от +16°C до +20°C

СОЛНЕЧНЫЕ ЛУЧИ

При воздействии прямых солнечных лучей шоколад быстро теряет свои вкусовые качества.

ВЛАЖНОСТЬ

Хранить при максимальной влажности воздуха 65%. Во избежание воздействия влаги и запахов закрывайте коробку после забора продукта.



НАТУРАЛЬНЫЙ ШОКОЛАД ЛИНИИ «АРИБА»

Шоколад ТМ «Master Martini» линии «Ариба» произведен с душой и вдохновением!

Тщательный отбор оригинальных ингредиентов, первоклассное какао-масло, лучшее какао из Кот-д'Ивуар, гармония вкусов и разнообразие ароматов — залог высокого качества и успеха нашего шоколада.

ДИАМАНТЫ

ДИАМАНТЫ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	Какао %	Молоко %	Какао-масло %	Упаковка	Текучесть	Интенсивность вкуса	
АРИБА ЧЕРНЫЙ	72	-	37/39	1 кг; 10 кг	★★★★	★★★★	
АРИБА МОЛОЧНЫЙ	31	20	32/34	1 кг; 10 кг	★★★★	★★★★	
АРИБА БЕЛЫЙ	-	20	37/39	1 кг; 10 кг	★★★★	★★★★	
ПРИМЕНЕНИЕ	пралине	отливка фигур	конфеты	покрытия	декоры	муссы	мороженое
АРИБА ЧЕРНЫЙ	▲		▲			▲	▲
АРИБА МОЛОЧНЫЙ	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
АРИБА БЕЛЫЙ	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲

ДИСКИ

ДИСКИ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	Какао %	Какао-масло %	Упаковка	Текучесть	Интенсивность вкуса			
АРИБА ЧЕРНЫЙ	72	37/39	10 кг	●●●●●	●●●●●			
АРИБА ЧЕРНЫЙ	60	38/40	10 кг	●●●●●	●●●●●			
АРИБА ЧЕРНЫЙ	57	36/38	10 кг	●●●●●	●●●●●			
АРИБА ЧЕРНЫЙ	54	32/34	10 кг	●●●●●	●●●●●			
ПРИМЕНЕНИЕ	пралине	отливка фигур	плитки	конфеты	покрытия	декоры	муссы	мороженое
АРИБА ЧЕРНЫЙ 72%	●			●			●	●
АРИБА ЧЕРНЫЙ 60%	●	●			●	●	●	
АРИБА ЧЕРНЫЙ 57%	●	●			●			
АРИБА ЧЕРНЫЙ 54%	●	●	●	●		●		

КАПЛИ

КАПЛИ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	Какао %		Какао-масло %		Упаковка		Капли/100г
АРИБА 1500	46		26/29		10 кг		1500 шт
БАЙ 2000	46		26/29		10 кг		2000 шт
ПРИМЕНЕНИЕ	добавка в	добавка в	добавка в	добавка	декор	мороженое	сухие
	печенье	кексы и	пироги	в дрожжевые			
		маффины		продукты			
АРИБА 1500	☐	☐	☐	☐			☐
БАЙ 2000	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

ПЛИТКИ

ПЛИТКИ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	Какао %	Молоко %	Какао-масло %	Упаковка	Текучесть	Интенсивность вкуса
АРИБА ЧЕРНЫЙ	72	-	37/39	Плитка 2,5 кг; коробка 10 кг	🍫🍫🍫🍫	🍫🍫🍫🍫
АРИБА ЧЕРНЫЙ	57	-	36/38		🍫🍫🍫🍫	🍫🍫🍫🍫
АРИБА МОЛОЧНЫЙ	32	20	34/36		🍫🍫🍫🍫	🍫🍫🍫🍫
АРИБА БЕЛЫЙ	-	20	37/39		🍫🍫🍫🍫	🍫🍫🍫🍫

ПРИМЕНЕНИЕ	пралине	отливка фигур	плитки	конфеты	покрытия	декоры	муссы	мороженое
АРИБА ЧЕРНЫЙ 72%	🍫			🍫			🍫	🍫
АРИБА ЧЕРНЫЙ 60%	🍫	🍫			🍫	🍫	🍫	
АРИБА ЧЕРНЫЙ 57%	🍫	🍫			🍫			
АРИБА ЧЕРНЫЙ 54%	🍫	🍫	🍫	🍫		🍫		
АРИБА МОЛОЧНЫЙ	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫
АРИБА БЕЛЫЙ	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫

ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ

КРОКАНТИ ФИСТАШКОВЫЕ

«Каравелла Орех»	200 г
Дробленый орех фисташки	150 г
Алкоголь	10 г
Шоколад «Ариба»	350 г
Итого	710 г

Способ приготовления

- Растопить «Каравелла Орех» на водяной бане или в микроволновой печи до t 30-35 ° С и добавить дробленый орех (фисташки) – перемешать массу до однородного состояния, добавить алкоголь. Выложить массу на лист, покрытый пергаментной бумагой, с помощью ложки, формируя конфеты произвольной формы. Оставить в холодильнике при t 4 - 6° С до полного застывания. Остывшую начинку покрыть растопленным, заранее темперированным шоколадом «Ариба» (черным, белым или молочным по желанию). Охладить. Украсить поверхность конфеты поджаренными орехами (фисташки). Для данного вида конфет можно использовать и другие орехи: фундук, грецкий орех, арахис.

ПРАЛИНЕ ФАНТАЗИЯ

«Каравелла Орех»	400 г
Ликер «Ромовый»	30 г
«Мастергель Голд Нейтральный»	100 г
Алкоголь	10 г
Шоколад «Ариба»	550 г
Орех фисташки	300 г
Итого	1390 г

Способ приготовления

- Из темперированного шоколада «Ариба» залить формы (сделать корпус для конфет). Разогреть «Каравелла Орех» на водяной бане или в микроволновой печи до t 30-35°С, перемешать с дробленными фисташками. Аккуратно смешать «Мастергель Голд Нейтральный» с ромовым ликером и алкоголем (спиртом), не насыщая массу воздухом. Заполнить 1/4 формы и оставить на 10 минут в холодильной камере для охлаждения.

Сверху на гель выложить «Каравелла Орех» с фисташками - охладить. Покрыть шоколадом «Ариба». Охладить.

ПРАЛИНЕ АРМОНИЯ

«Каравелла Аворио»	400 г
Шоколад «Ариба» черный 60%	400 г
Итого	800 г

Способ приготовления

- Из темперированного шоколада «Ариба» залить формы (сделать корпус для конфет). Разогреть начинку «Каравелла Аворио» на водяной бане или в микроволновой печи до t 30-35°С – залить начинку в каркас конфет – охладить при t 4 - 6°С . Покрыть шоколадом «Ариба». Охладить. Украсить верх конфеты по желанию.



ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ

ПРАЛИНЕ АЙРИШ КРИМ

«Каравелла Глазурь Какао»	300 г
Ликер «Бейлис»	40 г
«Мастергель Голд Нейтральный»	100 г
Алкоголь	10 г
Шоколад «Ариба» молочный 34/36	500 г
Итого	950 г

Способ приготовления

- Из темперированного молочного шоколада «Ариба» залить формы (сделать корпус для конфет).

Разогреть «Каравелла Глазурь Какао» на водяной бане или в микроволновой печи до t 30-35 °С. Аккуратно смешать «Мастергель Голд Нейтральный» с ликером «Бейлис» и алкоголем, не насыщая массу воздухом. Заполнить 1/3 формы и оставить на 10 минут в холодильной камере для охлаждения. Сверху на гель выложить начинку «Каравелла Глазурь Какао», охладить. Покрывать молочным шоколадом «Ариба». Охладить.

ПРАЛИНЕ РОМ С МОЛОКОМ

«Каравелла Глазурь Белая»	300 г
Сгущенное молоко	80 г
«Мастергель Голд Нейтральный»	100 г
Ром	40 г
Шоколад «Ариба» белый	500 г
Итого	1020 г

Способ приготовления

- Из темперированного белого шоколада «Ариба» залить формы (сделать корпус для конфет). Разогреть начинку «Каравелла Глазурь Белая» на водяной бане или в микроволновой печи до t 30 – 35 °С. Смешать «Мастергель Голд Нейтральный» со сгущенным молоком, добавить ром и аккуратно перемешать, не насыщая массу воздухом. Заполнить 1/3 формы и оставить на 10 минут в холодильной камере для охлаждения при t 4 – 6 °С. Сверху на гель с молоком выложить начинку «Каравелла Глазурь Белая»- охладить. Покрывать белым шоколадом «Ариба». Охладить.



КОНДИТЕРСКАЯ ГЛАЗУРЬ ЛИНИИ «КАРИБЕ»

Высококачественная кондитерская глазурь для декорирования и моделирования кондитерских изделий. Глазурь «Карибе» обладает высокой пластичностью, из нее можно быстро и просто изготовить сложные элементы декора. Глазурь является альтернативой шоколаду, но не требует темперирования, гарантируя приятный вкус и блеск готового изделия.

ДИСКИ

ПРОДУКТЫ	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕНЕНИЕ	ВКУС	ФОРМА И УПАКОВКА
КАРИБЕ ДИСКИ ЧЕРНЫЕ	Кондитерская глазурь лауринового типа. Обладает высокой пластичностью.	Декорирование, глазирование конд. изделий, отливка фигур.	Приятный шоколадный	20 кг картонная коробка
КАРИБЕ ДИСКИ БЕЛЫЕ			Приятный молочный	

КАПЛИ

ПРОДУКТЫ	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕНЕНИЕ	ВКУС	УПАКОВКА
КАРИБЕ КАПЛИ ЧЕРНЫЕ	Кондитерская глазурь лауринового типа в виде капель. Термостабильная.	Добавка в тесто, пироги, печенье, сдобную выпечку, декорирование.	Приятный шоколадный	20 кг картонная коробка

КРОШКА

ПРОДУКТЫ	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕНЕНИЕ	ВКУС	УПАКОВКА
КАРИБЕ КРОШКА ЧЕРНАЯ	Кондитерская глазурь в виде блестящей крошки (мелкие осколки), глазированной глюкозным сиропом. Обладает относительной термостабильностью.	Декорирование, добавка в печенье, кексы, творожные массы, мороженое.	Шоколадный хрустящий	20 кг картонная коробка
КАРИБЕ КРОШКА БЕЛАЯ			Молочный хрустящий	

Сахар, жиры, какао-порошок, эмульгатор, обезжиренное сухое молоко, ароматизаторы.

12 (двенадцать) месяцев
в сухом месте при температуре макс. 20°C.





Кондитерская глазурь линии «Центрамерика» – это гамма продуктов высокого качества для различного применения на основе растительных не гидрогенизированных жиров.

Не требует темперирования.

Желтый – лимонный

Оранжевый – апельсиновый

Розовый – клубничный

Голубой



со вкусом лимона



со вкусом апельсина



со вкусом клубники



Рекомендации по работе с глазурью:

Растопить диски в микроволновой печи или на водяной бане до t 40 - 42°C.

Рабочая температура – 30-35°C.

СВОЙСТВА

- Глазурь проста и удобна в использовании
- Обладает высокими органолептическими показателями
- С различными ароматами и вкусовыми качествами
- Прекрасно подходит для покрытия кондитерских изделий
- Не требует темперирования
- Используется для изготовления шоколадных фигурок, моделирования объемных шоколадных украшений
- Ароматизаторы и красители натурального происхождения

СОСТАВ

Сахар, жиры, сухая сыворотка, обезжиренное сухое молоко, эмульгатор, ароматизатор, краситель.

Общее содержание жира 36 – 38%

СРОК ХРАНЕНИЯ

12 (двенадцать) месяцев
в сухом месте при температуре
не выше 20°C.



NEW!

САХАРНАЯ ПАСТА ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



свойства

- Масса пластична
- Замечательно раскатывается и формируется
- Отлично держит заданную форму
- Легко окрашивается
- Без гидрогенизированных жиров
- Натуральные ароматизаторы, красители
- Быстро сохнет
- Не крошиться

состав

Сахар, сироп глюкозы, крахмал, жиры, вода, загуститель, краситель, ароматизаторы.

упаковка

4 x 2 кг пластины
8 x 1 кг пластины

срок хранения

12 (двенадцать) месяцев

САХАРНАЯ ПАСТА

Это мастика, которая предназначена для моделирования и покрытия изделий, на основе сахара и сиропа глюкозы.

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ:

- для обтяжки тортов, пирожных, кексов;
- моделирования цветочных композиций;
- изготовления фигурок, различных украшений и другой отделки кондитерских изделий.

МАСТИКА ДЛЯ ПОКРЫТИЯ И МОДЕЛИРОВАНИЯ ПРЕДСТАВЛЕНА В СЛЕДУЮЩЕМ АССОРТИМЕНТЕ:

- белая
- голубая
- красная
- розовая
- зеленая
- оранжевая
- желтая



КАП КЕЙК МОРКОВНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Маргарин «Джойя Специал»	125 г
Смесь «Парадизо»	62 г
Сахар	90 г
Яйцо	125 г
Мука пшеничная	95 г
Грецкий измельченный орех	35 г
Свежая морковь	100 г
Апельсиновый сок	20 г
Цедра апельсина	14 г
Сах.пудра (декор)	1,5 г
Итого	668 г

Подготовить ингредиенты:

- на мелкой (морковной) терке измельчить морковь и цедру апельсина.
- выжать сок апельсина.
- измельчить грецкий орех до желаемой фракции.

Способ приготовления:

- Все продукты должны быть комнатной температуры.
- Маргарин «Джойя Специал», яйцо, сахар, муку, смесь «Парадизо» взбить в миксере лопаткой 6-10 мин на средней скорости.
- Переключить миксер на минимальную скорость и добавить сок, морковь, орех, цедру.
- Довести до однородной консистенции.
- Выпекать при температуре 165-185°C 20 минут (в зависимости от печи и массы заготовки).
- Украсить мастикой.



ШОКОЛАДНЫЕ ПАСТЫ ЛИНИИ «КАРАВЕЛЛА»

ГОТОВЫЕ ПАСТООБРАЗНЫЕ КРЕМА ДЛЯ НАЧИНКИ

ООО «Мастер Мартини Украина» предлагает ассортимент крем-паст, которые выпускаются в виде мягких кремов. Используются для приготовления различных кремов, приготовления мороженого, прослоек, украшения и покрытий кондитерских изделий. При выпечке, в качестве начинок для слоеных изделий, круассанов, изделий из песочного теста, печенья. Эти кремы могут иметь двойное применение — и для выпечки, и для холодного использования в зависимости от их применения (до и после выпечки).

Готовые шоколадные глазури используются в качестве покрытия кондитерских изделий, остаются мягкими, не крошатся при нарезании продукта, сбалансированы по вкусу и сохраняют глянец в течении всего периода хранения изделия.

КРЕМ-ПАСТЫ

ПРОДУКТЫ	ОПИСАНИЕ	ПЛОТНОСТЬ КРЕМА	ПРИМЕНЕНИЕ	ВКУС	УПАКОВКА
КАРАВЕЛЛА КРЕМ КАКАО	Шоколадная крем-паста для начинки, нетермостабильная.	●●●●●	Крем, покрытие, добавка в тесто, начинка после выпечки для слойки, пончиков, блинов, печенья и т.п.	Насыщенный шоколадный	Пластиковое ведро 13 кг
КАРАВЕЛЛА ЛЕСНОЙ ОРЕХ	Ореховая крем-паста для начинки, нетермостабильная.	●●●●●		Насыщенный ореховый	
КАРАВЕЛЛА АВОРИО (БЕЛЫЙ)	Молочная крем-паста для начинки, нетермостабильная.	●●●●●		Вкус белого шоколада	

ПАСТЫ ФЛИФУР

ПРОДУКТЫ	ОПИСАНИЕ	ПЛОТНОСТЬ КРЕМА	ПРИМЕНЕНИЕ	ВКУС	УПАКОВКА
КАРАВЕЛЛА ФЛИФУР КАКАО	Шоколадная крем-начинка, термостабильная.	●●●●●	Начинка для кондитерских изделий до и после выпечки, добавка в тесто, крем, десерты, прослойка печенья.	Шоколадный	Пластиковое ведро 13 кг
КАРАВЕЛЛА ФЛИФУР ОРЕХ	Ореховая крем-начинка, термостабильная.	●●●●●		Ореховый	

ПАСТЫ АНТЕФОРНО

ПРОДУКТЫ	ОПИСАНИЕ	ПЛОТНОСТЬ КРЕМА	ПРИМЕНЕНИЕ	ВКУС	УПАКОВКА
КАРАВЕЛЛА АНТЕФОРНО КАКАО	Термостабильная шоколадная крем-начинка, в готовом изделии не образует полостей после выпечки.	●●●●●	Начинки для кондитерских изделий до выпечки: для сдобы, слойки, круассанов, маффинов, пирогов, печенья.	Шоколадный	Пластиковое ведро 13 кг
КАРАВЕЛЛА АНТЕФОРНО ОРЕХ	Термостабильная ореховая крем-начинка, в готовом изделии не образует полостей после выпечки.	●●●●●		Ореховый	

ГОТОВЫЕ ШОКОЛАДНЫЕ ГЛАЗУРИ

ПРОДУКТЫ	ОПИСАНИЕ	ПЛОТНОСТЬ КРЕМА	ПРИМЕНЕНИЕ	ВКУС	УПАКОВКА
КАРАВЕЛЛА ГЛАЗУРЬ КАКАО (Caravella Cover Cacao)	Готовое покрытие со вкусом шоколада.	●●●●●	Покрывание, глазирование кондитерских изделий: торты, пирожные, рулеты, эклеры, капкейки, пончики и др.	Шоколадный	Пластиковое ведро 5кг
КАРАВЕЛЛА ГЛАЗУРЬ БЕЛАЯ (Caravella Cover Avorio)	Готовое покрытие со вкусом белого шоколада.	●●●●●		Молочный	

ТОРТ «ШОКОЛАДНЫЙ СЮРПРИЗ»

На 1 торт Ø 18 см:

Шоколадно-масляный п/ф (4 шт.)	450 г
Кремовая прослойка	460 г
«Каравелла Ковер Какао»	120 г
Декор из кондитерской глазури «Карибе»	40 г
Итого:	1070 г

Формирование изделия

- Выложить на дно формы (Ø 18см) шоколадно-масляный п/ф.
- Равномерно распределить крем, повторить процесс трижды.
- Выложить шоколадно-масляный п/ф, охладить.
- Покрывать разогретой на водяной бане или микроволновой печи до 35°C «Каравелла Глазурь Какао».
- Украсить декором из кондитерской глазури «Карибе» (диски черные, диски белые).

Шоколадно-масляный п/ф

Смесь «Парадизо С25»	70 г
Мука	50 г
Сахар	78 г
Яйцо	110 г
Маргарин «Мастер Джойя Специал»	102 г
«Каравелла Крем Какао»	40 г
Итого:	450 г

Способ приготовления

- Загрузить в миксер все ингредиенты.
- Взбить 10 минут.
- Выпекать 12 - 15 мин при температуре 160-180 °C до готовности.

Кремовая прослойка

Крем «Роял» (сухой)	57 г
Вода (холодная, кипяченая)	143 г
Растительный крем «Декор Ап»	100 г
Молоко сгущенное	100 г
«Каравелла Крем Какао»	48 г
Желатин	12 г
Итого:	460 г

Способ приготовления

- Замочить желатин.
- Взбить в миксере крем «Роял» (сухой) с водой 10 минут.
- Взбить «Декор Ап» до 100% готовности.
- Добавить молоко сгущенное.
- Соединить два крема, добавить «Каравелла Крем Какао» и подготовленный, разогретый желатин.



NEW!

ГОТОВАЯ НАЧИНКА ЛИНИИ «ГИДРАЛЬ»

НАЧИНКА ЛИНИИ «ГИДРАЛЬ»

Термостабильный крем с различными вкусовыми характеристиками, который предназначен для использования в качестве готовой начинки как до выпечки, так и после. Применяется для пирогов, мафинов, кексов, слоеных изделий, булочек, тортов, пирожных.

ВИДЫ:

- ванильный
- лимонный
- шоколадный

СВОЙСТВА

- Полностью готов к применению
- Мягкая и мажущая консистенция
- Приятный вкус
- Исключает миграцию влаги из начинки в тесто при выпечке
- Присутствует глянец
- Подходит для автоматизированных линий
- Устойчив в выпечке и к замораживанию
- Без гидрогенизированных жиров
- Натуральные ароматизаторы

СОСТАВ

Сироп глюкозы, вода, крахмал, жиры, стабилизаторы, эмульгатор, красители, регулятор кислотности, соль, консерванты, ароматизатор.

УПАКОВКА

5 кг ведро

СРОК ХРАНЕНИЯ

12 (двенадцать) месяцев
в сухом и прохладном месте



ЖИДКИЙ ШОКОЛАД

Густой кремообразный шоколад, готовый к употреблению.

ГОЛДЕН ЧОК

Готовый к употреблению ультрапастеризованный шоколадный напиток с использованием сухого молока. Употребляется в холодном или горячем виде, а также для приготовления десертов. Продукт можно разбавлять молоком (сливками). Не содержит консервантов и красителей.

Достаточно налить «Голден Чок» в шоколадницу, чтобы получить отличный горячий шоколад, приготовленный с использованием лучшего какао и горького шоколада высокого качества.

Если залить «Голден Чок» в гранитор (оборудование для приготовления охлажденных десертов), он становится щербетом, вкусным лакомством для наиболее теплых месяцев года. «Голден Чок» идеально подходит для приготовления шоколадного мороженого, а также может использоваться как шоколадный соус-топинг для десертов и мороженого.

Упаковка: TetraPack 1л, 12л в упаковке.

Срок хранения: 12 месяцев при оптимальной температуре хранения от +2 до +18°C.

Обезжиренное молоко, шоколадный порошок, жиры, мальтодекстрин, эмульгатор стабилизаторы, ароматизаторы

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И ПРЕИМУЩЕСТВА

УПАКОВКА

СОСТАВ



ДЕСЕРТЫ ЛИНИИ «ГОЛДЕН»

«Голден Лайн Десерт» – линия специальных готовых ультрапастеризованных продуктов для приготовления вкусных десертов на основе растительных негидрогенизированных жиров, которые характеризуются простотой и легкостью использования.

ГОЛДЕН ЛАЙН ДЕСЕРТ



ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	ПРОДУКТ	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕНЕНИЕ
	ГОЛДЕН ДЕСЕРТ МАСКАРПОНЕ	Очень нежный сливочный крем. Идеально подходит для приготовления десерта, торта «Тирамису».	Десерт в стаканчиках (сектор ХоРеКа) Десерт в креманках
	ГОЛДЕН ДЕСЕРТ БЕЛЫЙ	Легкий и нежный десерт со вкусом сливок и ароматом ванили. Идеально подходит для приготовления десерта «Панна Котта» и его фруктовых вариантов.	Кремы для тортов и пирожных Пудинги Десерты прекрасно сочетаются с печеньем, кубиками бисквита, со свежими ягодами и фруктами.
СОСТАВ	Вода, негидрогенизированные жиры, сахар, обезжиренное сухое молоко, Маскарпоне 10% (только в десерте «Маскарпоне»), крахмал, желатин, стабилизатор, эмульгатор, ароматизаторы, красители.		
	Упаковка: TetraPack 1л, 12л в упаковке.		
УПАКОВКА	Срок хранения: 12 месяцев при оптимальной температуре хранения от +2 до +18°C.		
	Срок реализации десерта 3 – 4 дня после открытия упаковки.		

ДЕСЕРТ КАРАМЕЛЬ

(СО СЛИВОЧНО-КАРАМЕЛЬНЫМ ВКУСОМ «КРЕМ-БРЮЛЕ»)

ДЕСЕРТ БЕЛЫЙ («ПАННАКОТА»)

Продукт подогреть несколько минут в микроволновой печи до температуры 30-35 °С. Содержимое пакета при этом становится жидким. Разлить в формы и охладить в холодильнике при температуре 4 – 6 °С в течении 1-2-х часов до желеобразного состояния. Украсить по желанию.

ДЕСЕРТ МАСКАРПОНЕ

(СО СЛИВОЧНО-СЫРНЫМ ВКУСОМ)

Охладить продукт до температуры 2-6°C. Взбить в миксере до кремовой консистенции 3 – 5 минут. Оформить десерт, чередуя кремовую массу и печенье «савоярди» (бисквит), пропитанный кофейно-сахарным сиропом. Оформить сверху какао-порошком.



ТОРТ «ТИРАМИСУ»

На 1 торт Ø 18 см:

Бисквитный п/ф	350 г
Крем	350 г
Кофейный сироп	150 г
Крем — (для декора)	100 г
Декор из кондитерской глазури «Карибе»	20 г
Какао-порошок	5 г
Итого:	975 г

Бисквитный п/ф

Смесь «Пан ди Спанья С25»	50 г
Мука пшеничная в/с	59 г
Сахар	88 г
Яйцо	115 г
Вода	38 г
Итого:	350 г

Крем

Растительный крем «Декор Ап»	225 г
Десерт «Маскарпоне»	225 г
Итого:	450 г

Кофейный сироп

Сахар	70 г
Вода	70 г
Кофе (растворимый)	5 г
Коньяк	5 г
Итого:	150 г

Формирование изделия

- Выложить на дно формы бисквитный п/ф.
- Слегка пропитать кофейным сиропом, распределить крем, повторить трижды.
- Убрать в холодильный шкаф для охлаждения.
- Украсить кремом и засыпать всю поверхность какао-порошком.
- Украсить декором (по желанию).

Способ приготовления

- Загрузить в миксер все ингредиенты.
- Взбить 10 минут.
- Выпекать 35 - 40 мин при температуре 160-180 °С до готовности.

Способ приготовления

- Взбить охлажденный «Декор Ап».
- Добавить охлажденный Десерт «Маскарпоне».
- Перемешать.

Способ приготовления

- Сахар смешать с водой в соотношении 1:1 вскипятить, охладить.
- Добавить кофе, растворенный кипятком.
- Добавить коньяк.



ПОЛНАЯ ГАММА ПРОДУКТОВ

ИДЕАЛЬНАЯ АЛЬТЕРНАТИВА ЖИВОТНЫМ СЛИВКАМ

ПОДГОТОВКА

Перед использованием растительный крем охладить в течение минимум 12 часов, оптимальная температура перед использованием +2.....+6°C. Чем лучше будет охлажден растительный крем, тем больше он увеличится в объеме. Объем взбитого крема также зависит от миксера и от скорости оборотов. С помощью планетарного миксера (не менее 180 оборотов/мин) вы добьетесь увеличения сливок в объеме в 3,5-4 раза.

ВЗБИВАНИЕ

Налить содержимое пакета в чашу взбивальной машины таким образом, чтобы масса покрывала 1/3 венчика машины, но не более. Время взбивания – около 2х минут на средней скорости +/- 2-3 минуты на высокой скорости до получения пышной устойчивой массы. Время взбивания можно регулировать, в зависимости от необходимой консистенции крема.

СОЧЕТАНИЕ С НАПОЛНИТЕЛЯМИ

Крем прекрасно стабилизируется с помощью желатина, фондов, фруктовых паст, смешивается с крем-пастами, сгущенным молоком, топпингами, заварными, белковыми, масляными кремами, творожными массами, йогуртами, животными сливками.

Крема получаются стабильными, при разрезании дают ровный срез, обладают высокими вкусо-ароматическими свойствами.

СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ

Срок реализации взбитых сливок 120 часов (ссылка на ТУ У 15.8-32590859.001-2004 «Торти і тістечка «Мастер Мартіні», а также разработанные рецептуры на крема). Широкий ассортимент рецептур Вы сможете найти в разработанных нормативных документах «Мастер Мартини» у наших региональных представителей в Вашем городе.





ДЕКОР АП
ДЕКОР ВИП
МАСТЕР ГУРМЕ
МАСТЕР ГУРМЕ ГОЛД
МАСТЕР ГУРМЕ ШЕФ
МАКСИМ КУЗИН

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Продукт	Крема	Муссы	Ганаш	Декор	Начинки для конфет	Мороженое	Соусы, супы	Запеченные блюда
ДЕКОР АП	▲	▲	▲	▲	▲	▲		
ДЕКОР ВИП	▲	▲	▲	▲	▲	▲		
МАСТЕР ГУРМЕ	▲	▲	▲	▲			▲	▲
МАСТЕР ГУРМЕ ГОЛД	▲	▲	▲	▲			▲	▲
МАСТЕР ГУРМЕ ШЕФ	▲	▲	▲	▲			▲	▲
МАКСИМ КУЗИН	▲	▲	▲	▲			▲	▲

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Продукт	Описание	Жирность	Сахар	Вкус и аромат
ДЕКОР АП	Крем на основе растительных жиров, по органолептическим показателям приближен к животным сливкам.	27%	11%	Сладкий, легкий сливочный, без постороннего привкуса
ДЕКОР ВИП	Крем на основе растительных жиров, по органолептическим показателям приближен к животным сливкам.	23,6%	13%	Сладкий, легкий сливочный, без постороннего привкуса
МАСТЕР ГУРМЕ	Крем на основе растительных жиров без сахара. Широко используется в кулинарии.	26%	без сахара	Не сладкий, сливочный, без постороннего привкуса
МАСТЕР ГУРМЕ ГОЛД	Крем на основе растительных и животных жиров без сахара. Широко используется в кулинарии.	33,5%	без сахара	Не сладкий, сливочный, без постороннего привкуса
МАСТЕР ГУРМЕ ШЕФ	Крем на основе растительных жиров без сахара. Широко используется в кулинарии.	24%	без сахара	Не сладкий, сливочный, без постороннего привкуса
МАКСИМ КУЗИН	Крем на основе растительных жиров без сахара. Широко используется в кулинарии.	15%	без сахара	Не сладкий, сливочный, без постороннего привкуса

СОСТАВ

Вода или пахта, жиры, сахар, стабилизаторы, молочные протеины, обезжиренное сухое молоко, мальтодекстрины, эмульгаторы, соль, ароматизаторы, бета-каротин.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Благодаря своему составу растительные крема:
- Устойчивы к замораживанию и дефростации
 - Имеют высокую температуру хранения (от 2 до 20°C)
 - Имеют отличную формоустойчивость
 - Прекрасно сочетаются с различными наполнителями
 - Имеют более длительный срок реализации в готовом изделии (120 часов) по сравнению с животными сливками (6 часов)

УПАКОВКА

TetraPack 1л, 12л в упаковке, групповая упаковка 1 паллета – 1008 л.
 Срок хранения: 12 месяцев при оптимальной температуре хранения от +2 до +18°C.



ТАЛЬЯТЕЛЛИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

МАСТЕР ГУРМЕ

МАСТЕР ГУРМЕ ГОЛД

МАСТЕР ГУРМЕ ШЕФ



Ингредиенты на 4 порции

Белые грибы (свежеразмороженные)	160 г
Мастер Гурме / Мастер Гурме Голд / Мастер Гурме Шеф	400 г
Лук «шалот»	80 г
Белое вино	150 г
Тальятелли	500 г
Оливковое масло	50 г
Сыр Пармезан тертый	100 г
Соль и перец	По вкусу

Способ приготовления

- Отварить в кипящей соленой воде тальятелли до состояния «аль денте»
- Смешать с соусом. Выложить на тарелку, посыпать тертым сыром «Пармезан»
- Украсить ароматными травами.

Соус

- Обжарить на оливковом масле до золотистого цвета нарезанный лук шалот вместе с белыми грибами.
- Добавить белое вино, выпарить его.
- Добавить «Мастер Гурме», соль, перец и притушить.

ЧИЗ КЕЙК

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Сухая концентрированная смесь для профессионального использования. Готовая смесь предназначена для приготовления вкусного, нежно-творожного чизкейка горячего и холодного способа приготовления.

СОСТАВ

Сахар, крахмал, сухая молочная сыворотка, негидрогенизированные растительные жиры, регулятор кислотности – лимонная кислота, желатин, загуститель.

УПАКОВКА

Мешок 10 кг

Срок хранения: 12 месяцев в сухом прохладном месте.

РЕЦЕПТУРА

Тесто песочное

Маргарин «Мастер Джойя Специал»	300 г
Сахарная пудра	200 г
Яйцо	50 г
Мука	450 г
Итого:	1000 г

Творожная начинка

Сыр мягкий	1000 г
Яйцо	300 г
Смесь «ФиорФиоре ЧизКейк»	400 г
Вода (холодная, кипяченая)	180 г
Итого:	2400 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Начинка: Все ингредиенты смешать в миксере лопаткой, на средней скорости, до однородной массы 2-3мин., исключая образования пены при перемешивании.

Тесто: Приготовление – классическим способом.

Выровнять тесто тонким слоем ~ 3-4мм до половины формы.

Выложить творожную начинку на тесто, разровнять поверхность.

Выпекать в подовой печи 60-90 минут при t 160 °С. Или 140-150°С в ротационной печи.

После полного остывания в течение не менее 5ч – украсить по желанию

На один пирог Ø18см: тесто песочное – 200г, начинка – 500г.



Master Martini



«Фиорфиоре» — это линия технологичных порошковых полуфабрикатов для приготовления заварных кремов, бисквитного теста, круассанов, данишей, панеттонов, куличей, начинок и т. д.

ПАН ДИ СПАНЬЯ С 25

Сухая концентрированная смесь (концентрат 25%) для выпечки европейского классического бисквита и бисквитного печенья.

Полученный бисквит выдерживает заморозку и длительное хранение при низких температурах без потери качества.

Бисквитный полуфабрикат, приготовленный с использованием смеси «Пан ди Спанья С 25» имеет равномерную структуру и приятный ванильный вкус.

Концентрат 25%

БИСКВИТНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ

Ингредиенты	Кол-во, г
Смесь «Пан ди Спанья С 25»	250
Мука пшеничная в/с	300
Сахар	450
Яйцо	600
Вода	200
Итого	1800

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Загрузить в миксер все ингредиенты.
- Взбить 10 минут.
- Выпекать 30 - 40 мин при температуре 160-180 °С до готовности.
- На основе предложенных рецептов можно сделать шоколадный или ореховый бисквит, добавив в конце взбивания шоколадные пасты линии «Каравелла» из расчета 80-100г на 1 кг бисквитного теста.

Кукурузный крахмал, обезжиренное сухое молоко, мальтодекстрин, эмульгаторы, улучшители, соль, ароматизаторы.

Мешок 10 кг

Срок хранения: 12 месяцев в сухом прохладном месте.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

РЕЦЕПТУРА

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

СОСТАВ

УПАКОВКА

Важно знать, что использование смесей экономит время, упрощает технологический процесс и при этом позволяет получить изделие высокого и стабильного качества.

ПЕЧЕНЬЕ «АМЕРИКАНО»

	Классическое	Овсяное	Шоколадное	Миндальное
Смесь «Пан ди спанья С25»	400 г	400 г	400 г	400 г
Маргарин «Мастер Джойя Специал»	800 г	800 г	800 г	900 г
Мука пшеничная в/с	1500 г	1000 г	1500 г	1250 г
Сахар	1500 г	1500 г	1500 г	1000 г
Яйцо	650 г	650 г	650 г	800 г
Соль	10 г	10 г	10 г	10 г
Овсяная мука	-	700 г	-	-
«Каравелла Крем Какао»	-	-	470 г	-
Смесь «Лагласса»	-	-	-	750 г
Итого	4860 г	5060 г	5330 г	5110 г

Способ приготовления

- Соединить все ингредиенты в миксере.
- Замесить лопаткой 2-3 мин на малой скорости (до однородной консистенции).
- В конце замеса в тесто можно добавить 30-50г черной крошки «Карибе», шоколадных капель «Карибе/Ариба», любых дробленых орехов, кокосовой стружки, цукатов и т.д., за счет чего можно получить огромный ассортимент данного печенья.
- Сформовать тесто в виде шариков по 45 гр или отсадить через машину.
- Выпекать 10-12 минут при температуре 180°C (t как для бисквита).
- Влажность теста – 16%.
- Влажность готового печенья – 5%.



ПАН ДИ СПАНЬЯ СОФТ С 25

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Сухая концентрированная смесь (концентрат 25%) для выпечки бисквитного рулета. Полуфабрикат получается достаточно эластичным при сворачивании в рулет. Готовое изделие имеет мелкопористую нежную и легкую структуру.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Концентрат 25%

РЕЦЕПТУРА

РУЛЕТНЫЙ БИСКВИТ

Ингредиенты	Кол-во, г
Смесь «Пан ди Спанья Софт С 25»	250
Мука пшеничная в/с	300
Сахар	450
Яйцо	700
Вода	200
Итого	1900

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Загрузить в миксер все ингредиенты.
- Взбить 10 минут.
- Выпекать 6 - 8 мин при температуре 200-220 °С до готовности.
- На основе предложенных рецептов можно сделать шоколадный или ореховый бисквит, добавив в конце взбивания шоколадные пасты линии «Каравелла» из расчета 80-100г на 1 кг бисквитного теста.

СОСТАВ

Пшеничная мука, кукурузный крахмал, мальтодекстрины, эмульгаторы, разрыхлитель, обезжиренное сухое молоко, соль, ароматизаторы.

УПАКОВКА

Мешок 10 кг
Срок хранения: 12 месяцев в сухом прохладном месте.



ПАРАДИЗО С 25

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Сухая концентрированная смесь (концентрат 25%) для выпечки маслянобисквитных полуфабрикатов и пирогов, венских пирогов, кексов, кап-кейков и др. Изделия, изготовленные с использованием смеси «Парадизо С 25» имеют нежный, сливочный вкус и аромат. Для получения разнообразных вкусов теста в него можно добавить шоколадные пасты линии «Каравелла», десертные пасты, мороженые/свежие ягоды, цукаты, орехи, изюм, шоколадные капли и др.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Концентрат 25%

РЕЦЕПТУРА

МАСЛЯНО-БИСКВИТНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ

Ингредиенты	Кол-во, г
Смесь «Парадизо С 25»	250
Мука пшеничная в/с	350
Сахар	400
Яйцо	500
Маргарин	500
Итого	2000

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Загрузить в миксер все ингредиенты.
- Взбить 10 минут.
- Если тесто шоколадное – в конце добавить «Каравелла Крем Какао» из расчета 80-100г на 1 кг теста;
- Выпекать (тонкие п/ф) при t 180°C в течение 12-15 минут до готовности;
- Для коржей высотой 0,5-1 см – выпекать при t 160°C (конвекционная печь) в течение 30-40 мин. до готовности.

СОСТАВ

Пшеничный крахмал, сахар, пшеничная мука, модифицированный крахмал, улучшители, эмульгаторы, ароматизаторы.

УПАКОВКА

Мешок 10 кг

Срок хранения: 12 месяцев в сухом прохладном месте.

«КАП КЕЙК»

	Традиционный	Шоколадный	Творожный
Смесь «Парадизо С25»	250 г	250 г	100 г
Мука пшеничная в/с	400 г	400 г	500 г
Сахар	350 г	350 г	350 г
Маргарин «Мастер Джойя Специал»	500 г	500 г	400 г
Яйцо	500 г	500 г	400 г
Мед натуральный	50 г	-	50 г
Вода	100 г	100 г	-
«Каравелла Крем Какао»	-	300 г	-
Творог 9% жирности	-	-	200 г
Итого	2 150 г	2 400 г	2 000 г

Способ приготовления

(традиционный и шоколадный Кап кейк):

- Соединить все ингредиенты и взбить в миксере.
- Отсадить тесто в формы для выпечки на 2/3 формы.
- Методом шприцевания отсадить в тестовые заготовки начинку (по желанию).
- Выпекать: конвекционная печь – 18-20 минут при t 160-165°C, подовая печь – 18-20 минут при t 175-180°C.
- Оформить (по желанию) растительным кремом «Декор Ап», масляным кремом, «Карибе крошкой».

Способ приготовления

(творожный Кап кейк):

- Соединить маргарин «Мастер Джойя Специал» с сахаром и взбить в миксере 7-10 мин.
- Постепенно ввести яйцо, мед, а после творог, взбить 1-2 мин;
- Ввести муку, перемешанную со смесью «Парадизо С 25», взбить 2 мин.
- Отсадить тесто в формы для выпечки на 2/3 формы.
- Методом шприцевания отсадить в тестовые заготовки начинку (по желанию).
- Выпекать: конвекционная печь – 18-20 минут при t 160-165°C, подовая печь – 20-22 мин. при t 175-180°C.
- Оформить (по желанию) растительным кремом «Декор Ап», масляным кремом, «Карибе крошкой».



МАФФИН С 20

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Сухая концентрированная смесь (концентрат 20%) для приготовления традиционного европейского кекса – «Маффин». Также используется при изготовлении кексов и пирогов. Изделия, приготовленные с использованием смеси «Маффин С 20», имеют непревзойденные вкусо-ароматические характеристики с насыщенным сливочным вкусом.

Для получения разнообразных вкусов теста в него можно добавить шоколадные пасты линии «Каравелла», десертные пасты, мороженые/свежие ягоды, цукаты, орехи, изюм, шоколадные капли и др.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Концентрат 20%

МАФФИН

РЕЦЕПТУРА

Ингредиенты	Кол-во, г
Смесь «Маффин С 20»	200
Мука пшеничная в/с	420
Сахар	380
Растительное рафинированное масло	400
Яйцо	400
Вода	150
Итого	1950

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Смешать все сухие компоненты;
- Соединить все ингредиенты и перемешать в миксере на низких оборотах в течение 1 минуты;
- Для приготовления маффинов разнообразных вкусов необходимо добавить «Каравелла Крем-какао», «Каравелла Лесной орех» или другие добавки (шоколадные капли, цукаты, орехи, изюм, мак и др)
- Отсадить тесто в формочки для выпечки или тарталетки.
- Выпекать 20-35 мин при t 170-190°C до готовности.

СОСТАВ

Обезжиренное молоко, шоколадный порошок, жиры, мальтодекстрин, эмульгатор стабилизаторы, ароматизаторы.

УПАКОВКА

Мешок 10 кг

Срок хранения: 12 месяцев в сухом прохладном месте.

МИНДАЛЬНЫЙ МАФФИН

ТЕСТО

Смесь «Маффин С 20»	200 г
Мука пшеничная в/с	420 г
Сахар	380 г
Растительное рафинированное масло	400 г
Яйцо	400 г
Вода	150 г
Итого	1950 г

МИНДАЛЬНАЯ НАЧИНКА

Смесь «Лагласса»	500 г
Белок яичный	125 г

ФОРМИРОВАНИЕ

- Отсадить тесто в формочки для выпечки или тарталетки.
- Отсадить во внутрь начинку.
- По желанию – сделать декор.
- Выпекать 20-35 мин при t 170-190°C до готовности.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Миндальная начинка:

- Перемешать Смесь «Лагласса» с яичным белком.
- Дать настояться начинке в течении двух часов для стабилизации.
- Перед использованием – перемешать во избежание комков.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто:

- Смешать все сухие компоненты;
- Соединить все ингредиенты и перемешать в миксере на низких оборотах в течение 1 минуты;
- Для приготовления маффинов разнообразных вкусов необходимо добавить «Каравелла Крем-какао», «Каравелла Лесной орех»



МАСТЕР ЛЕВИ ВИТ С 25



ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Сухая концентрированная смесь (концентрат 25%) для приготовления итальянских панеттонов, куличей и дрожжевой сдобы. Смесь упрощает технологический процесс, позволяет получать изделия стабильного качества, придает тесту нежную структуру и сливочный аромат. Используется при изготовлении панеттонов, куличей, булочек бриошь, пончиков, пирогов и любой сдобной выпечки.

СОСТАВ

Сахар, пшеничная клейковина, жиры, эмульгатор, соль, глюкозный сироп, растительные белки, сухой яичный желток, молочные белки, ароматизаторы, агент обработки муки, энзимы.

Концентрат 25%

УПАКОВКА

Мешок 10 кг

Срок хранения: 12 месяцев в сухом прохладном месте.



ЛАГЛАССА

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Сухая смесь для приготовления начинки, покрытий и печенья с миндальным вкусом. Смесь «Лагласса» обогащает вкус любого готового изделия, делает его более привлекательным и ароматным.

Идеально подходит для начинок в слоеные и сдобные изделия до выпечки, упрощенного способа производства печенья «Макаронс».

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Начинка или покрытие из смеси «Лагласса» готовится за 1 час до использования.
- Перемешать яичный белок с сухой смесью «Лагласса» до однородного состояния. Дать массе постоять минимум 1 час для набухания.
- Полученную смесь можно использовать в качестве термостабильной начинки для кондитерских изделий или в качестве покрытия тестовых заготовок до выпечки.

СОСТАВ

Сахар, рисовая мука, крахмал, жиры, мальтодекстрин, ароматизатор

УПАКОВКА

Мешок 10 кг

Срок хранения: 9 месяцев в сухом прохладном месте.



ПАНЕТТОН «ВЕНЕЦИЯ»

Опара

Смесь «Леви Вит С25»	250 г
Мука пшеничная в/с	750 г
Вода	450 г
Маргарин «Мастер Джойя Специал»	150 г
Дрожжи прессованные	50 г
Итого:	1650 г

Тесто

Опара	1650 г
Смесь «Леви Вит С25»	90 г
Мука	260 г
Сахар	200 г
Мед	15 г
Желток	200 г
Маргарин «Мастер Джойя Специал»	150 г
Цукаты	350 г
Изюм	250 г
Итого:	3165 г

Покрытие

Смесь «Лагласса»	280 г
Яичный белок	170 г
Термостабильный сахар	10 г
Итого:	460 г

Способ приготовления опары

- Перемешать на первой скорости муку и смесь в течение 2 минут. Влить 80% воды
- В начале второй скорости внести дрожжи, хорошо перемешать.
- Внести маргарин и оставшиеся 20% воды (по необходимости).
- Вымесить тесто на второй скорости до момента пока оно не будет отставать от стенок.
- Расстойка: t 32-34°C, влажность 70-75%, время 90-120 минут.

Способ приготовления теста

- Внести опару, муку и смесь Леви Вит на 1 скорости.
- Добавить желтки, сахар и мед.
- Добавить маргарин.
- В конце замеса внести изюм и цукаты.
- Дать тесту отдохнуть в течение 30-40 минут.
- Сформовать тесто (1/3 формы).
- Расстойка – 80-100 минут (тесто должно подойти на 3/4 формы).
- Нанести покрытие «Лагласса» на тестовую заготовку.
- Верх изделия можно оформить: термостабильным сахаром, орехами, миндальными хлопьями или сахарной пудрой.
- Выпекать 35-40 мин в конвекционной печи (вес 190 гр – форма 90х90), при температуре 160°C, а в подовой печи 190-210°C.
- Выпеченные изделия (вес минимум 800-1000гр) в горячем виде повесить за доньшки «вверх дном» и оставить в подвешенном состоянии на 1 час.

Способ приготовления покрытия

- Сухую смесь «Лагласса» перемешать с яичным белком.
- Дать набухнуть покрытию в течении 1-го часа.
- Перед использованием перемешать.
- Наносить из кондитерского мешка.



КРУАССАН МИНДАЛЬНЫЙ

Тесто для круассанов

Смесь «Леви Вит С25»	250 г
Мука пшеничная в/с	750 г
Сахар	50 г
Маргарин «Мастер Джойя Специал»	100 г
Вода (2-5 °C)	350 г
Яйцо	100 г
Дрожжи прессованные	50 г
Маргарин для слоения «Мартини Платте Круассан»	500 г
Итого:	2150 г

Способ приготовления теста

- Замесить тесто (см. стр.46).
- Слоить обычным способом – складывать два раза (4х4).
- Разделить на изделия с миндальной начинкой.
- Поставить для расстаивания при t 30-35°C, влажность 70% на 50-60 мин.
- Смазать поверхность яйцом.
- Посыпать миндальными хлопьями и сахарной пудрой.
- Выпекать в печи при t 160 - 180°C около 20 мин.
- Охладить.
- Разрезать каждый круассан вдоль и пропитать сиропом.

Начинка Миндальная

Смесь «Лагласса»	430 г
Яичный белок	110 г
Итого:	540 г

Способ приготовления начинки

- Замесить в миксере лопаткой или вручную 1-2 мин. до однородной консистенции.

Сироп

Сахар	150 г
Вода	150 г
Коньяк / Бранди /Ром	15 г
Итого:	315 г

Способ приготовления сиропа

- Воду с сахаром вскипятить, охладить и добавить алкоголь.

Оформление

Яйцо (для смазки)	180 г
Миндальные хлопья	70 г
Сахарная пудра	70 г
Итого:	320 г



МАКАРОНС

ТЕСТО

Лагласса	120 г
Крахмал картофельный	20 г
Белок яичный	90 г
Сахар	38 г
Сахарная пудра	160 г
Итого	428 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Белок яичный взбить в миксере до увеличения в 6-8 раз, до плотной пышной массы
- Постепенно в несколько приемов добавить сахар
- Остановить миксер и всыпать всю сразу сахарную пудру
- Взбить еще одну минуту
- Замесить массу с «Лагласа», перемешанную с крахмалом, (втирая лопаткой или кондитерским скребком)
- Масса, при замешивании, не должна насыщаться воздухом
- По желанию добавить краситель
- Отсадить тесто, дать постоять, около 15 - 20 минут
- Выпекать при t140°C около 18 минут до готовности



Master Martini

ЛЕОНАРДО



ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Универсальный загуститель «Леонардо» — это сухая смесь для приготовления всех видов термостабильных начинок. Загуститель впитывает и удерживает сок ягод и фруктов, а также влагу в процессе их оттаивания и при выпечке изделий.

Не оставляет постороннего привкуса в кондитерских изделиях.

Используется при изготовлении начинок фруктово-ягодных, молочных, творожных, соленых для всех видов выпечки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Дозировка (максимальная) 120 г на 1 кг жидкости.

УПАКОВКА

Мешок 10 кг

Срок хранения: 12 месяцев
в сухом прохладном месте.

ШТРУДЕЛЬ «ЯБЛОЧНАЯ АНДРИАНА»

- панировочные сухари 50 г на 5 шт
- масло сливочное (для смазки теста) 50 г на 5 шт

Тесто на 5 шт (штруделей):

Мука	450 г
Яйцо (желток)	62 г
Вода	125 г
Растительное масло	50 г
Маргарин «Джойя Специал»	90 г
Соль	3 г
Итого: по 155 г (на 1 шт)	780 г

Начинка на 5 шт (штруделей):

Яблоки (вес - брутто)	2550 г
Сахар	50 г
«Леонардо»	25 г
Корица	12 г
Итого: по 360 г (нетто на 1 шт)	2400 г



Яблоки почистить, нарезать кубиками ~ 1см

Яблоки, корицу и смесь «Леонардо» с сахаром тщательно перемешать.

Замес теста

Дать тесту отдохнуть (1 час в холодильной камере)

Формирование изделия на 1 штрудель (4 порции по 120 гр):

- тесто 155 г раскатать очень тонко до 1 мм, размер теста ~ 25 x 30 см, разместить тесто на пергамент
- всю поверхность теста смазать маслом 10г (оставить по 1см от краев — маслом не смазывать)
- посыпать панировочными сухарями 10 г
- на панировочные сухари, на один край, вдоль (горкой) выкладываем начинку 360г
- подогнуть края внутрь, сформировать рулет пергаментом (5-6 витков)
- разогрев печи и выпекание: при 160°C 20-25мин (конвектор) или при 180- 200°C 20-25мин (подовая печь)

ВАРИАНТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЗАГУСТИТЕЛЯ «ЛЕОНАРДО»

Термостабильная начинка на основе жидкости (фруктовые соки, молоко, собственный сок из консервированных ягод и фруктов)

Ингредиенты	Кол-во, г
Загуститель «Леонардо»	120
Сахар	240
Жидкость (фруктовый сок, молоко, собственный сок консервированных ягод или фруктов)	1000
Итого	1360

Перемешать загуститель «Леонардо» с сахарным песком, добавить в жидкость, хорошо перемешать и дать настояться в холодильной камере не менее 3-4 часов. Полученный продукт можно использовать в качестве аналога термостабильных конфитюров.

Термостабильная начинка на основе творога или сметаны

Ингредиенты	Кол-во, г
Загуститель «Леонардо»	40-50
Сахар	80-100
Творог или сметана	1000
ИТОГО	1120-1150

Перемешать загуститель «Леонардо» с сахарным песком, добавить в творог или сметану, хорошо перемешать и дать настояться в холодильной камере не менее 3-4 часов. Полученный продукт можно использовать в качестве ингредиента для приготовления кондитерских кремов, а также в качестве термостабильной начинки, в т.ч. и для замороженных п/ф.



Термостабильная начинка на основе замороженных или свежих ягод и фруктов

Ингредиенты	Кол-во, г
Загуститель «Леонардо»	80-100
Сахар	160-200
Фруктово-ягодная масса	1000
ИТОГО	1240-1300

Вариант 1: свежие ягоды промыть, перемешать с загустителем «Леонардо» и с сахарным песком.

Вариант 2: размороженные ягоды сцедить, перемешать загуститель «Леонардо» с сахарным песком и добавить в стекший сок.

Полученную массу хорошо перемешать. Добавить ягоды и дать настояться в холодильной камере не менее 3-4 часов.

Термостабильная начинка на основе сухофруктов

Ингредиенты	Кол-во, г
Загуститель «Леонардо»	100
Сахар	200
Курага или чернослив	1000
Вода (очищенная, кипяченая)	600
Итого	1900

Сухофрукты измельчить, смешать загуститель «Леонардо» с сахарным песком и чистой холодной водой. Добавить сухофрукты. Перемешать и дать настояться 3-4 часа.

Термостабильная шпинатная/овощная/грибная начинка

Ингредиенты	Кол-во, г
Загуститель «Леонардо»	100
Вода (очищенная, кипяченая)	250
Шпинат/Брокколи/Грибы	1000
Итого	1350

Шпинат/брокколи/грибы нужно измельчить в блендере до пастообразного состояния. В воду всыпать смесь загустителя «Леонардо» со специями, интенсивно перемешать. В загущенную массу внести шпинат/брокколи/грибы, перемешать, дать начинке настояться 2-3 часа.

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАВАРНЫХ КРЕМОВ

ПРОДУКТЫ	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕНЕНИЕ	ВКУС
КРЕМ ИЗИ	Сухая смесь для быстрого приготовления заварного крема холодным способом (без заваривания). Не термостабилен.	Заварные крема.	Легкий ванильный
	Дозировка: 375 г смеси «Изи» на 1 литр холодной, кипяченой воды/молока.	Начинка, используемая после выпечки для сдобных, слоеных, заварных п/ф, кексов, маффинов, блинов.	
КРЕМ РОЯЛ	Сухая смесь для быстрого приготовления заварного крема холодным способом (без заваривания). Термостабильный универсальный.	Заварные крема.	Ванильный
	Дозировка: 375 г смеси «Роял» на 1 литр холодной, кипяченой воды/молока.	Начинка, используемая до или после выпечки для сдобных, слоеных, заварных п/ф, кексов, маффинов, блинов.	
КРЕМ КВИН	Сухая смесь для быстрого приготовления заварного крема холодным способом (без заваривания). Термостабилен.	Заварные крема.	Молочно-ванильный
	Дозировка: 375 г смеси «Квин» на 1 литр холодной, кипяченой воды/молока.		

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

СОСТАВ

УПАКОВКА

Сахар, крахмал, сухая сыворотка, обезжиренное сухое молоко, жиры, загуститель, сироп глюкозы, стабилизаторы, эмульгатор, молочные протеины, соль, ароматизаторы, бета-каротин.

Роял, Изи - мешки 25 кг,

Квин – 10 кг

Срок хранения: 12 месяцев в сухом прохладном месте.

Важно знать, что для приготовления одной порции заварного крема понадобится 5-7 минут; вкус, цвет и структура крема имеют постоянный показатель и характерное для этого продукта качество.

NEW!

МАРГАРИН ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И КРЕМА

МАРТИНИ ПЛАТТЕ КРУАСАН, МАРТИНИ ПЛАТТЕ СФОЛЬЯ

МЕЛАНЖ ГОЛД ПЛЮС, МЕЛАНЖ ПЛЮС VLB, МЕЛАНЖ ПЛЮС СФОЛЬЯ



ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Высококачественные специализированные растительные маргарины со вкусом и ароматом сливочного масла, характеризующиеся высокой технологичностью и оптимальным соотношением цены и качества.

«Мартини Платте Круассан», «Меланж Голд Плюс», «Меланж Плюс VLB» используется как для слоения как дрожжевого, так и бездрожжевого теста. «Меланж Голд Плюс» - в состав которого входит до 20% сливочного масла, имеет 80% жирности.

«Мартини Платте Сфолья», «Меланж Плюс Сфолья» идеально подходит для бездрожжевой слойки.

Маргарины линии «Мартини Платте» и «Меланж» успешно используются для теста, которое подвергается быстрой заморозке и сохраняет высокие потребительские качества продукта.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Жирность 80%
- Нежный сливочный вкус и аромат
- Температура хранения до 20°C
- Точка плавления «Мартини Платте Круассан» 41-43°C
- Точка плавления «Мартини Платте Сфолья» 40-45°C
- Точка плавления «Меланж Голд Плюс» 41-45°C

ПРЕИМУЩЕСТВА

Маргарины «Мартини Платте» и «Меланж» обеспечивают хорошую пластичность теста, придают золотистый цвет, сливочный аромат и отличный объем готовым изделиям. Специально подобранный жировой состав обеспечивает эффект равномерного слоения теста.

СОСТАВ

Растительные масла и жиры, вода, соль, эмульгаторы, регулятор кислотности, консервант, ароматизаторы, красители.

УПАКОВКА

«Мартини Платте» 20 кг картонная коробка; блоки, завернутые в пергамент и нарезанные на пластины.

Срок хранения: 12 месяцев в сухом прохладном месте при максимальной температуре хранения до 20°C.

«Меланж» - Продукт поставляется в 5 x 2 кг плоских блоках, завернутые в пищевую фольгу, и упакован в картонные коробки. Вес нетто 10 кг.

Срок хранения: 6 (шесть) месяцев.



МАСТЕР ДЖОЙЯ СПЕШИАЛ



ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Высококачественный специализированный маргарин растительного происхождения, который является заменителем сливочного масла. Разработан специально для воспроизведения характеристик, свойственных сливочному маслу.

Маргарин «Джойя Специал» используется для производства различных видов выпечки: масляные бисквиты, песочное тесто, дрожжевое и бездрожжевое тесто. Применяется для приготовления кремов, печенья, мороженого, творожных масс, комбинированного масла и т.д.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Жирность 80%
- Выраженный сливочный вкус и аромат
- Температура хранения до 20°C
- Точка плавления 29-34°C

ПРЕИМУЩЕСТВА

За счет технологии производства и высокого качества сырья маргарин обладает:

- Высокой стойкостью к окислению
- Высокой пластичностью
- Имеет высокий коэффициент взбивания
- Легко и быстро смешивается с различными ингредиентами
- Обладает высокой водопоглощательной способностью
- Имеет великолепные вкусовые качества и приятный вкус сливочного масла

СОСТАВ

Растительные масла и жиры, вода, эмульгаторы, соль, консервант, регулятор кислотности, ароматизаторы, красители.

УПАКОВКА

20 кг картонная коробка с внутренним полиэтиленовым вкладышем. Срок хранения: 12 месяцев в сухом прохладном месте при максимальной температуре хранения до 20°C.



NEW!



ПОНЧИКИ

Ингредиенты	Кол-во, г
Мука в/с	1000
Улучшитель «Пан Фриз»	12
Дрожжи сухие или прессованные	22/50
Молоко	400
Маргарин «Мастер Джойя Специал»	100
Сахар	100
Яичный желток	100
Яйцо	100
Соль	10
ИТОГО	1844



ПРЕМИУМ ФРИТ

Смесь высокоолеинового подсолнечного масла и фракционированного пальмового масла двойного очищения для профессионального использования. Отличается высокой устойчивостью к окислению, может быть использовано для жарки на сковороде, а также для фритюра. Имеет нейтральный вкус. Содержит антипенный агент (E900).

Применяется для жарки пончиков, пирожков, чебуреков, мяса, рыбы и т.п.

Температура дымообразования 230°C

15 месяцев в сухом прохладном месте при максимальной температуре хранения до 18°C.

10л – ПЭ канистра

ФРИДЖИТУТТО

Рафинированное пальмовое масло двойного фракционирования. Отличается высокой устойчивостью к окислению, может быть использовано большое количество раз.

Имеет нейтральный вкус и позволяет жарить несколько типов продуктов одновременно, не передавая им посторонние запахи. При средней температуре работы, время непрерывного использования составляет минимум 10 часов. Впитываемость в продукт составляет не более 5%.

Применяется для жарки пончиков, пирожков, чебуреков, мяса, рыбы и т.п.

Температура дымообразования 230°C

Срок хранения: 12 месяцев в сухом прохладном месте при максимальной температуре хранения до 18°C.

Ведро жестяное 25л

Упаковка bag-in-box 10 л



Master Martini

«КРАПФЕН»

Пекарский полуфабрикат для профессионального использования, (концентрат 100%), который применяется для выпечки во фритюре донатов, берлинеров и крапфенов.

Обладает рядом преимуществ по сравнению с изделиями полученным по традиционным рецептурам:

- технологический процесс значительно упрощается и сокращается, так как приготовление идет безопарным способом;
- мякиш с идеальной мелкопористой структурой, что способствует продлению срока реализации;
- имеет хорошие органолептические показатели.

Важно знать, что Krapfen – это немецкое традиционное кондитерское изделие из сладкого дрожжевого теста («крапфен» - от древненемецкого krafft, «Крапфен» - пышка).

Он похож на Berliner, но отличается размером: крапфен намного меньше, чем Берлинер. Сладкие или соленые пончики, в основном наполненные начинкой, которые выпечены во фритюре.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Смесь «Фиорфиоре Крапфен С 100»	1000 г
Маргарин «Джойя Специал»	50 г
Дрожжи прессованные	35 г
Вода (0..+5°C)	410 г
Итого	1495 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Продолжительность замеса, мин	5+10
Температура теста, °C	26-28
Отлежка, мин	10-15
Раскатка, см	1-1,5
Формирование (выдавливание кружочков), г	15-20
Продолжительность расстойки до 90%, мин	40-60
Параметры расстойки:	
- влажность, %	70
- температура, °C	32-35
Заветривание п/ф до образования корочки, мин	10-20
Разогрев фритюра, °C	220
Жарка во фритюре - рабочая температура, °C	180

25 кг. многослойные мешки.

Срок хранения: 9 (девять) месяцев в сухом и прохладном месте



УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЛИНИИ «МАСТЕР ПАН»

Линия «Мастер Пан» объединяет гамму улучшителей и вспомогательных агентов на основе эмульгаторов/энзимов/лецитинов, необходимых для обеспечения лучших результатов на всех типах производства, включая замороженный хлеб.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

ПРОДУКТЫ	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕНЕНИЕ
МАСТЕР ПАН ФРИЗ 0,5 - 1,5% к массе муки	Улучшитель для дрожжевого теста с высоким содержанием сахара и жира, а также для производства высокорецептурных сортов хлеба. Рекомендуется для изделий, подвергающихся глубокой заморозке. Обладает газо- и влагоудерживающей способностью, увеличивает эластичность мякиша.	Сдобное дрожжевое тесто
МАСТЕР ПАН ДЖЕНИУС 0,1 - 0,5% к массе муки	Улучшитель для дрожжевого теста, для производства высокорецептурных сортов хлеба. Рекомендуется для изделий, подвергающихся глубокой заморозке. Обладает газо- и влагоудерживающей способностью, увеличивает эластичность и отбеливает мякиш, делает объем и мелкопористую структуру изделия.	Для всех типов хлеба
МАСТЕР ДИРЕТТО МАТИК 0,1 - 0,5% к массе муки	Комплексный улучшитель для дрожжевого теста, для производства высокорецептурных сортов хлеба. Рекомендуется для изделий, подвергающихся глубокой заморозке. Обладает газо- и влагоудерживающей способностью, увеличивает эластичность, объем и отбеливает мякиш.	Для всех типов хлеба
МАСТЕР РОБУР 1,5% к массе муки	Улучшитель для хлеба с повышенной влажностью теста при использовании способа интенсивного холодного тестоведения. Обеспечивает высокую гидратацию белков муки, повышает эластичность теста, интенсифицирует биохимические процессы при брожении теста и устойчивости тестовых заготовок, препятствует развитию картофельной болезни хлеба.	Для всех типов хлеба
ЛЕЦИМАСТЕР 0,5-1,5 % к массе муки	Улучшитель, который позволяет получать мелкопористую структуру мякиша при производстве хлебобулочных изделий (тостовый хлеб, гамбургер). Может применяться при технологии замораживания изделий разной степени готовности.	Для всех типов белого хлеба
СФОЛЬЯ ДЖЕЛЬ 0,5 - 2% к массе муки 3 – 5 % к массе муки (заморозка)	Улучшитель для производства всех типов слоеного бездрожжевого теста, пресного теста (пельменей, вареников) методом глубокой заморозки. «Сфолья Джель» способствует улучшению клейковины муки и повышает влагоудерживающие свойства теста.	Для всех типов хлеба

Мешок 25 кг,
 Мастер Пан Джениус — мешок 10 кг
 Срок хранения: 12 месяцев в сухом прохладном месте.

Важно знать, что, улучшители «Мастер Мартини» увеличивают объем готовых изделий в 2-3 раза, улучшают формоустойчивость тестовых заготовок, обладают газо- и влагоудерживающей способностью, увеличивают эластичность мякиша, а также предотвращают крошение и быстрое очерствение хлебных изделий.

БЕЗДРОЖЖЕВАЯ СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА

Бездрожжевое слоеное тесто

Мука пшеничная в/с	1 000 г
Улучшитель «Сфолья Джель»	20 г
Соль	15 г
Вода	550 г
Маргарин для слоения «Мартини Плате Сфолья»	500 г
Итого:	2085 г

Способ приготовления

Замес теста

- Перемешать сухие компоненты 1–2 мин
- Добавить воду (0 – +5 °С) 80%
- Замес теста на первом режиме тестомеса 5 минут
- Замес теста на втором режиме тестомеса 8-10 минут
- Добавить остальное количество воды По необходимости
- Температура теста не выше 28°С
- Отдых 10 мин
- Температура маргарина для слоения – не ниже 18°С
- Прокатать маргарин 10 мм;
- Тесто раскатать по размеру больше маргарина 10 мм;
- Вложить маргарин, сложить тесто «конвертом»
- Раскатать и сделать «сложения» 4х3
- Дать отдохнуть 10–15 минут;
- Охладить
- Раскатать и сделать «сложения» 4х3
- Дать отдохнуть 10–15 минут;
- Сформировать изделия
- Выпекать 220-240 °С на протяжении 20-25 мин, в зависимости от веса изделия





БАГЕТ С 10



ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Сухая концентрированная смесь (концентрация 10%) для приготовления классического французского багета. Позволяет получить изделие с характерным молочным вкусом и восхитительным ароматом, мягкой структурой и золотистой хрустящей корочкой. Может использоваться для приготовления хлебов методом глубокой заморозки. Смесь используется для производства французского багета, батона, хлеба.

БАГЕТ

РЕЦЕПТУРА

Ингредиенты	Кол-во, г
«Мастер Пан Багет С 10»	100
Мука пшеничная в/с	1000
Вода охлажденная (0-5°C)	650
Дрожжи пресованные	35
Соль	24
ИТОГО	1809

МАСТЕР ПАН БОРОДИНО С 15

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Сухая концентрированная смесь (15%) для производства заварных хлебобулочных изделий ускоренным способом.

Состав продукта: Основой этой смеси являются - мука пшеничная в/с, ржаная мука, сухая закваска, солодовая мука и сухая клейковина.

БОРОДИНО

Ингредиенты	Кол-во, г
«Мастер Пан Бородино С15»	150
Мука в/с	300
Ржаная мука	550
Дрожжи (пресованные)	20
Соль	15
Сахар	30
Кориандр / Тмин	5/5
Вода (~18°..20°C)	750
ИТОГО	1825

Рекомендуемые параметры технологического процесса:

- Продолжительность замеса теста 5 мин. на первой скорости и 10 мин. на второй скорости
- Температура теста после замеса 24-26°C, влажность теста 65%
- Отдых теста 10 мин
- Продолжительность брожения теста (заготовки) 30 мин
- Продолжительность окончательной расстойки 60-90 мин
- Температура выпечки с парувлажнением: начальная – 230°C, основная – 190°C
- Продолжительность выпечки 25-30 мин (масса тестовой заготовки 250 г)

Мешок 10 кг

Срок хранения: 12 месяцев
в сухом прохладном месте.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

УПАКОВКА

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СМЕСИ ЛИНИИ «МАСТЕР ПАН»

Хлебопекарные смеси линии «Мастер Пан» оптимально подобраны по составу и смешаны на современном высокотехнологичном оборудовании, что позволяет получить наилучшие вкусовые характеристики и высокое качество готового продукта.

ЧИАБАТТА С 10



ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Сухая концентрированная смесь (концентрация 10%) для производства итальянского традиционного хлеба «Чиабатта». Смесь помогает избежать длительного технологического процесса, при этом получить хлеб постоянного качества, характерной пористой структуры, с хрустящей корочкой и с изумительным вкусом и ароматом. Может использоваться для производства хлебов методом глубокой заморозки. Смесь используется для производства чиабатты, чиабаттини, сендвичей и т.п.

ЧИАБАТТА

Ингредиенты	Кол-во, г
«Мастер Пан Чиабатта С 10»	100
Мука пшеничная в/с	1000
Вода охлажденная (0-5°C)	850
Дрожжи пресованные	30
Соль	24
ИТОГО	2004

РЕЦЕПТУРА

- Перемешать все сухие компоненты. Влить все количество холодной воды ($t 0^{\circ} \dots +5^{\circ}\text{C}$) в начале замеса. Вымесить тесто на первой скорости тестомеса 5 минут до однородной консистенции. Когда тесто собралось в цельный кусок, включить вторую скорость тестомеса и вымешивать 10-12 минут, на 8-10 минуте добавить соль и вымесить до эластичного состояния (до тянущейся «резиновости»). Температура теста не должна превышать 26°C .
- Тесто переложить в пластиковую емкость, предварительно обильно смазанную растительным маслом, верх теста также смазать маслом. Поставить в расстоечный шкаф при температуре $32-34^{\circ}\text{C}$ и влажности 75% на 2 часа или оставить в теплом помещении.
- Хорошо подошедшее тесто выложить из емкости на деревянный стол, предварительно обильно посыпанный ржаной мукой, а также посыпать поверхность теста ржаной мукой. Тесто поделить на куски прямоугольной формы. Вес заготовки 200-400гр. Порезанные заготовки очень аккуратно выложить на листы и поставить в растойку на 20-30 минут. Выпекать при температуре 240°C в подовой печи на протяжении 18-25 минут или в конвекторной печи – разогрев 260°C и выпечка 210°C .

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

УПАКОВКА

Мешок 10 кг

Срок хранения: 12 месяцев в сухом прохладном месте.



СОФИПАН С 20

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Сухая концентрированная смесь (концентрация 20%) для производства мягкого мелкопористого хлеба, дрожжевых изделий. Используется для изготовления мягких пшеничных булочек, булочек для завтрака, гамбургера, хот дога, пикантных круассанов, фокаччи, пиццы, тостового хлеба.

РЕЦЕПТУРА

МЯГКИЕ БУЛОЧКИ

Ингредиенты	Кол-во, г
Смесь «Софипан С 20»	200
Мука пшеничная в/с	800
Вода охлажденная (0-5°C)	450
Дрожжи пресованные	50
ИТОГО	1500

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рекомендуемые параметры технологического процесса:

- Предварительно охладить воду до 0-5°C
- Смешать сухие компоненты 1- 2 мин, добавить воду
- Вымесить на первой скорости около 5 мин до образования однородной массы
- Вымесить еще 10 мин на второй скорости до образования эластичной структуры
- Отлежка теста 5-10 мин
- Деление теста на куски и формовка
- Расстойка при температуре 30-32°C и влажности 70%
- Продолжительность расстойки 60-100 мин
- Выпекать с пароувлажнением при температуре 250°C, 10-15 мин

УПАКОВКА

Мешок 10 кг
Срок хранения: 12 месяцев
в сухом прохладном месте.

МАСТЕР ПАН КОЛОР

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Сухая концентрированная смесь. Используется для окрашивания мякиша мягких булочек, булочек для завтрака, гамбургера, хот дога, пикантных круассанов, чиабатты, фокаччи, пиццы, тостового хлеба.

Дозировка: 0,5 – 4% от количества муки.

МЯГКИЕ ПИКАНТНЫЕ БУЛОЧКИ

Ингредиенты	Кол-во, г
Смесь «Софипан С 20»	200
«Мастер Пан Колор»	80
Мука пшеничная в/с	800
Вода охлажденная (0-5°C)	450
Дрожжи пресованные	50
ИТОГО	1580





ПИЦЦА

Ингредиенты	Кол-во, г
Смесь «Пицца С 20»	200
Мука пшеничная в/с	800
Вода охлажденная (0-5°C)	600
ИТОГО	1600

Характеристика изделия

Готовое изделие имеет равномерную мелкопористую структуру, золотистые края. Пицца тонкая, хорошо пропеченная.



ФОКАЧЧА

Ингредиенты	Кол-во, г
Смесь «Фокачча С 20»	200
Мука пшеничная в/с	800
Вода охлажденная (0-5°C)	600
ИТОГО	1600

Характеристика изделия

Готовое изделие имеет равномерную мелкопористую структуру, золотистые края и восхитительный аромат.

ПИЦЦА С 20

Сухая концентрированная смесь (концентрация 20%) для приготовления пиццы с мелкопористой структурой мякиша. Используется для приготовления тестовых заготовок для пиццы.

Рекомендуемые параметры технологического процесса:

- Продолжительность замеса теста 5 мин. на 1-й скорости и 10 мин. на 2-й скорости
- Температура теста после замеса 24-26°C, влажность теста 60%
- Отдых теста 10 мин
- Раскатка тестовых заготовок до толщины 3мм на величину круглой формы, диаметр формы 26-30 см.
- Влажность расстойки 70%, температура расстойки 30-32°C
- Продолжительность окончательной расстойки 30-60 мин
- Хорошо подошедшее тесто проколоть вилкой, выложить начинку.
- Температура выпечки 200°C
- Продолжительность выпечки 10-15 мин (масса тестовой заготовки 200 г)

Мешок 10 кг

Срок хранения: 12 месяцев в сухом прохладном месте.

ФОКАЧЧА С 20

Сухая концентрированная смесь (концентрация 20%) для приготовления фокаччи. Позволяет получить изделие с характерным картофельным вкусом и восхитительным ароматом, мягкой структурой и золотистой хрустящей корочкой.

Может использоваться для приготовления хлебов методом глубокой заморозки. Используется в производстве итальянской фокаччи, булочек, пикантных круассанов, пиццы, лаваша.

Рекомендуемые параметры технологического процесса:

- Продолжительность замеса теста 5 мин. на 1-й скорости и 10 мин. на 2-й скорости
- Температура теста после замеса 24-26°C, влажность теста 60%
- Отдых теста 10 мин
- Сформировать изделия
- Влажность расстойки 70%, температура расстойки 30-32°C
- Продолжительность окончательной расстойки 30-40 мин
- Тестовую заготовку обильно смазать оливковым маслом
- Посыпать специями и/или крупной солью, сухим чесноком. Выложить один вид начинки (оливки, грибы, томаты и др.)
- Температура выпечки 180°C
- Продолжительность выпечки 20-30 мин.
- Сбрызнуть (смазать) оливковым маслом после выпечки

Мешок 10 кг

Срок хранения: 12 месяцев в сухом прохладном месте.



МАСТЕР МАРТИНИ УКРАИНА

ООО «МАСТЕР МАРТИНИ УКРАИНА»

02081, г. Киев, Украина

ул. Здолбуновская, 3А

2й этаж

Тел. +38-044-592-48-51 (52,53)

Факс +38-044-574-34-72

e-mail: info@mmukraina.com.ua

www.mastermartini.com.ua

Дистрибьютор

ООО «Мастер Мартини Украина»

в вашем регионе:

