



**ТД «Фабрика сладкого
декора»**

**ПАСХАЛЬНОЕ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

2025

Мармелад «Мармелатъе» фигурный



ЯЙЦО ПАСХАЛЬНОЕ

(в ассортименте: оранжевое, красное, зелёное, жёлтое)

11г, уп.25шт



«ХВ» отдельные (красные, оранжевые, жёлтые, зелёные)

10,5г -пара, уп.28пар



«ХВ» (красные, оранжевые, жёлтые, зелёные) 7 г, уп.56шт



Мармелад «Мармелатъе» фигурный



МАЛИНА САДОВАЯ
8 г, уп.300 г.



КЛУБНИКА мини
8,3г, уп.34шт



КЛУБНИКА
12г, уп.24шт



ЕЖЕВИКА САДОВАЯ
8 г, уп.300 г



НАРЦИСС
13г, уп.20 шт



ПОДСОЛНУХ"
6,75г, уп.40 шт



ГВОЗДИКА
7,3г, уп.40 шт



РОМАШКА
6,5г, уп.40 шт



ВАСИЛЁК
7,3г, уп.40 шт



Шарики «Мармелатъе» желейные



ВИШНЯ



АПЕЛЬСИН



ЯБЛОКО ЗЕЛЕНОЕ



ЛИМОН



ЛЕСНАЯ ЯГОДА

Термостабильные, блестящие и бесшовные шарики.

Откалиброванные по размеру, готовые к использованию изделия сферической формы из плотного мармелада.

Диаметр: 4-6 мм, 8-10 мм, 10-12 мм, 12-15 мм

Фасовка-контейнер 0,9 кг, 3 кг



кг



Пудра сахарная мелкодисперсная

Сахарная пудра ультрамелкого помола, производится по ГОСТ. Применяется для декорирования хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления кремов, сахарной глазури, помадки и т.д.

Степень измельчения сахара – не более 100 микрон, в т.ч. 90% пудры имеют дисперсность 60-30 микрон.

Фасовка-пакет 1 кг, мешок 5 кг, 10 кг, 20 кг



Пудра «Бархатная» нетающая

Используется для декорирования поверхности выпеченных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Не тает на горячей выпечке и не впитывается в изделие. Не тает на горячей выпечке и не впитывается в изделие



БЕЛАЯ



ШОКОЛАДНАЯ



ГОЛУБАЯ



ЖЕЛТАЯ



ЗЕЛЕНАЯ



РОЗОВАЯ



ОРАНЖЕВАЯ

Фасовка- пакет 1 кг,
мешок 5 кг, 10 кг и 20 кг



Сахарные посыпки «Фа-Декор»



ВЕРМИШЕЛЬ МИКС 1



ВЕРМИШЕЛЬ МИКС 12



КОНФЕТТИ МИКС 1



ВЕРМИШЕЛЬ КРАСНАЯ



**ВЕРМИШЕЛЬ
ОРАНЖЕВАЯ**



**ВЕРМИШЕЛЬ
ЗЕЛЕНАЯ ЯРКАЯ**



**ВЕРМИШЕЛЬ
РОЗОВАЯ ЯРКАЯ**



**ВЕРМИШЕЛЬ
КОРИЧНЕВАЯ СО
ВКУСОМ КАКАО**



ВЕРМИШЕЛЬ ЖЁЛТАЯ



ВЕРМИШЕЛЬ БЕЛАЯ



**ВЕРМИШЕЛЬ
ГОЛУБАЯ ЯРКАЯ**



ЗВЕЗДЫ ЖЕЛТЫЕ 4*4



СЕРДЦЕ КРАСНОЕ



СЕРДЦЕ МИКС 1



КОНФЕТТИ МИКС 12

*Фасовка- пакет 1 кг
(10 кг -под заказ)*



Драже зерновое в кондитерской глазури



108 ЖЕМЧУГ СЕРЕБРО



101 (СЕРЕБРО 2-5 ММ)



105 ЖЕМЧУГ РОЗОВЫЙ



110 СЕРЕБРО, ГОЛУБОЙ



111 СЕРЕБРО, ЗЕЛЕНЬИЙ



708 БЛЕСК ЗОЛОТО, СЕРЕБРО



254 ЖЕМЧУГ БЕЛОСНЕЖНЫЙ



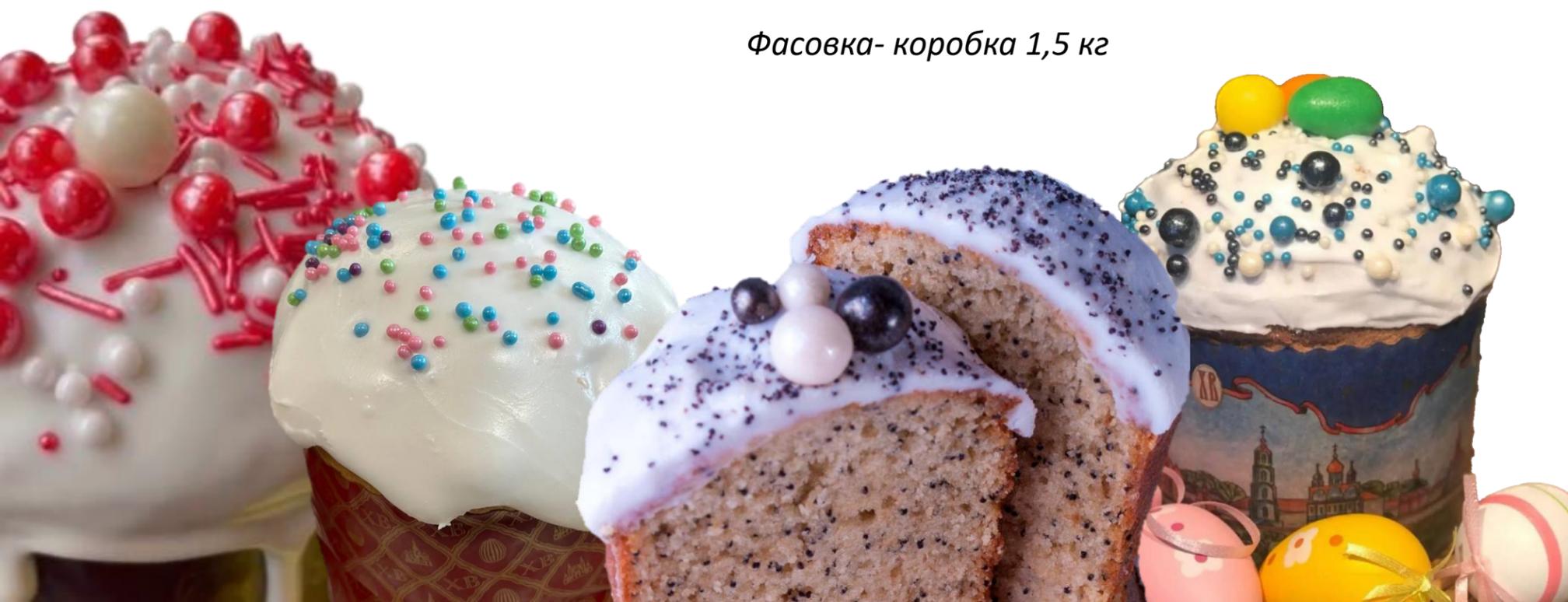
115 МИКС (2-5 ММ)



165 КРАСНЫЙ, СЕРЕБРО

Более 100 миксов и цветов

Фасовка- коробка 1,5 кг



Кондитерские шарики Монпарель



Шарики диаметром 1,5-2,5 мм, сладкие,
(без постороннего запаха и вкуса.

Фасовка- мешок 2 кг, 10 кг.

Дутый рис (крокант)

Воздушная кондитерская посыпка из экструдированного риса.
Посыпка светло- соломенного цвета в виде зерен размером 3-4 мм,
сладкого вкуса, легкая, хрустящая, без постороннего запаха и
вкуса.



Фасовка-от 2 кг.

Глазури «Шокомилк» капли

Используется в качестве наполнителя и декора сдобных и
мучных кондитерских изделий. Изготавливаются ассортименте
молочные и темные, диаметр капель от 4 мм до 8 мм.

Капли имеют свойства термостабильности.

Фасовка-пакет 1 кг, коробка 7 кг.

Цукаты из арбузов



Цветные, фракция мелкая

Фасовка-коробка 10 кг.

Изюм



Малаяр (Иран)

Фасовка-коробка 10 кг.

Арахис, лепестки



Фасовка-ведро 4,5 кг.

Смеси «Версаль» для помадки

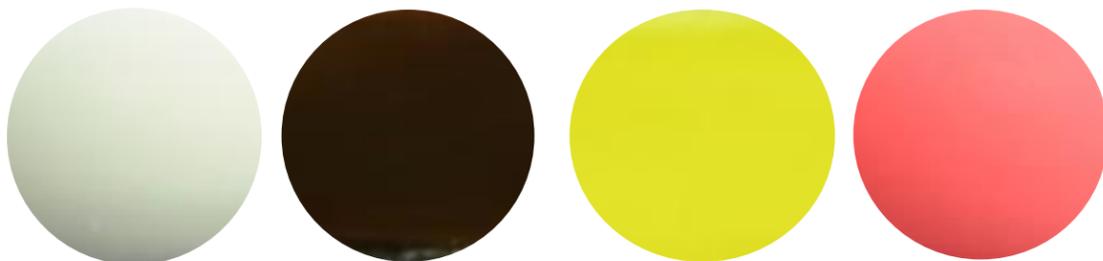


Смеси изготовлены на основе **очень мелкой**, специально обработанной и просеянной сахарной пудры.

При разведении водой образуется *гладкая, блестящая сахарная помадка* для глазирования кондитерских и хлебобулочных изделий.

Ассортимент «Версаль»:

- Ванильно-сливочный - белая
- Блеск ванильно-сливочный - белая
- Шоколадный- с какао, коричневого цвета
- Лимонный - желтый цвет, вкус лимона
- Клубничный - розовый цвет, вкус клубники



Помадка не «отщёлкивается» от изделий, *не пачкает упаковку.*

Продукцию с помадкой можно индивидуально *упаковывать в контейнеры или плёнку.*

На готовом подсохшем продукте *остаётся слегка пластичной.*

Можно *окрашивать водорастворимыми красителями.*



При необходимости, остывшую готовую помадку *можно подогреть* и продолжать наносить на изделия, при этом *блеск не теряется.*



Быстрый процесс приготовления, *просто добавь воды!*



Фасовка - пакет 5 кг, мешок 10 кг, 20 кг

Смесь «Фабель» для помадки



Смесь изготовлена на основе **очень мелкой**, специально обработанной и просеянной **сахарной пудры**. Позволяет получить гладкую, блестящую белоснежную сахарную помадку для глазирования кондитерских и хлебобулочных изделий. Используется для глазирования остывшей выпечки.

Не содержит краситель (диоксид титана)

Продукцию, глазированную помадкой, можно **упаковывать в плёнку «в контакт»**.

Помадка не «отщёлкивается» и позволяет нарезать изделия.

Не прилипает к упаковке.

Быстро застывает сверху, при этом остается эластичной.

Помадку можно разогреть (не выше 55°C), при этом ее свойства не меняются.

При окрашивании водорастворимыми красителями получаются *яркие, насыщенные цвета помадки.*



Перемешивать смесь в деже лопаткой 1-2 минуты на низкой скорости, одновременно вливая горячую (80-85°C) воду или молоко. Затем взбить помадку на быстрой скорости 2-3 минуты.

Фасовка - пакет 5 кг, мешок 10 кг, 20 кг

Смесь «Фа Айсинг»

Смесь «Фа Айсинг» применяется для получения *сахарной глазури («королевской глазури»)*, используемой для отделки и глазирования выпеченных кондитерских изделий.

Смесь **не содержит искусственных красителей**, при этом – позволяет получать белоснежную глазурь.

Готовая глазурь отличается *эластичностью, отличным глянцем, крепко держится на глазируемых поверхностях*

Можно создавать *объемные сахарные фигурки.*



Фасовка - пакет 1 кг, 5 кг, мешок 10 кг, 20 кг

Начинки-покрытия «Фанкрем»



Готовые покрытия-начинки пастообразной консистенции, имеющие плотную кремовую текстуру.

Используются в качестве покрытия любых кондитерских и хлебобулочных изделий, готового ганаша, начинки, прослойки.

Ассортимент:

- «Фанкрем» сгущённое молоко (окрашивается красителями)
- «Фанкрем» тёмный шоколад



Наносятся на изделие ровным тонким слоем

Подходят для использования на любом глазировочном оборудовании

При глазировании хорошо «схватываются» на изделии

Выдерживает заморозку и дефростацию

Фасовка – ведро 0,9 кг, 6 кг

Покрытия-кремы «Шокодель»

Используются в качестве покрытия, готового ганаша, начинки, прослойки, и декорирования кондитерских и хлебобулочных изделий

Толерантны к условиям цеха, застывает в холодильнике.

Сокращают время производства и трудовые ресурсы- просто подогреть и нанести на изделие!

В ассортименте более

20 вкусов и цветов!

В том числе с натуральными наполнителями.



Фасовка – ведро 0,9 кг, 6 кг

Глазури «Шокомилк»



Глазури производятся на заменителях масла какао лауринового типа - в виде «капель» и «монет».

Ассортимент:

Белые

- Производятся под номерами 11, 22, 33, отличаются по содержанию молочных продуктов, цветом (от белого до кремового), вкусом и ароматом (от ванильно-молочного до насыщенного молочного).

Молочные

- Глазури какао-содержащие, со вкусом молочного шоколада, имеют светло-коричневый цвет. Производятся под номерами 44 и 45, отличаются наличием тёртого жареного арахиса в глазури под номером 45.

Тёмные

- Глазури какао-содержащие, производятся под номерами 55, 66, 77, 88, в зависимости от вида используемого какао, его содержания, наличия других ингредиентов. Отличаются цветом (от коричневого до темно-коричневого) и интенсивностью шоколадного вкуса.

Цветные

- Глазури с разнообразной палитрой цветов, вкусов и ароматов, в соответствии с наименованием. Апельсин, банан, голубая, кокос, крем-брюле, клубника со сливками, малина, манго, солёная карамель, фисташка.

Превосходные вкусовые качества.

Обладают прекрасной текучестью после расплавления.

Легко плавятся и быстро застывают на изделиях.



Фасовка-пакет 1 кг, коробка 6,5 кг, 16 кг.

Гели «Бостон» холодного нанесения

Применяются для декоративной отделки поверхности кондитерских и хлебобулочных изделий, а также покрытия фруктов и ягод, вафельных картинок и т.д.

Фасовка-ведро 1 кг, 2,7 кг, 7 кг



В ассортименте более 10 цветов и вкусов!

Смесь «Блюм» для геля горячего нанесения

Концентрированная многокомпонентная смесь для приготовления кондитерского геля горячего нанесения

Полученный гель может быть использован для покрытия кондитерских и хлебопекарных изделий, в том числе с использованием свежих, консервированных, замороженных фруктов и ягод. Подходит для приготовления железного декора путём нарезки или заливки в формы.



Устойчив к синерезису (нет отделения влаги при хранении).

Быстрая скорость желирования: как при нанесении кисточкой, так и при «заливке кольцо».

Оптимальная плотность в горячем виде, позволяющую наносить гель кисточкой на поверхность фруктов без потеков.



Фасовка-пакет 1 кг, 5 кг

Смесь «Фа Ванил»

Используется для придания насыщенного ванильного вкуса и аромата мучным кондитерским и хлебобулочным изделиям.

Усиливает другие приятные ароматы, маскирует неприятные запахи (например, жира в сдобе).

Готовые изделия имеют насыщенный ванильный вкус и аромат.

Дозировка- 100-200 г на 100 кг продукции



Фасовка-пакет 1 кг

Разрыхлители

Применяются для получения изделий пористой структуры и увеличения объема готового продукта.

В ассортименте 3 вида «разрыхлителей», для решения любых задач на производстве.

Разрыхлитель «Фабис» -универсальный разрыхлитель, используемый для любых выпеченных сладких кондитерских изделий (кексы, маффины, капкейки, бисквитные изделия (в т.ч. основы для торта) коврижка, пряники, оладьи, блины, песочный корж). Придает воздушность и объем выпеченным изделиям, стабильное качество конечного продукта без привкуса соды.

Дозировка- 20-30 грамм на 1000 г муки.

Разрыхлитель «Фанорм»-универсальный бюджетный разрыхлитель, используемый для любых выпеченных кондитерских изделий: кексы, маффины, капкейки, бисквитные изделия (в т.ч. пласты для рулета) коврижка, пряники, оладьи, блины, пряники, тонкое песочное тесто, сдобно-дрожжевое тесто, тесто для сочников, печенье.

Придает воздушность и объем выпеченным изделиям, стабильное качество конечного продукта без привкуса соды.

Дозировка- 20-40 грамм на 1000 г муки.

Разрыхлитель «Фаэро»- используется в случаях:

- требуется медленное выделение разрыхлительных газов, или длительное время обработки теста перед выпечкой, или длительный этап выпечки: кексы, маффины (с тяжелым, влажным мякишем), бисквитные изделия (в т.ч. основы для торта);

- изделия выпекаются при высоких температурах (печенье, блины, пласты бисквитные для рулета);

- замороженного и охлажденного теста.

Применение разрыхлителя, кроме придания воздушной структуры, улучшает нежность и «влажность» выпечки.

Дозировка-20-40 грамм на 1000 г муки.

Фасовка-мешок 5 кг, 10 кг, 20 кг

Смесь «Алиса» для белкового крема, суфле, безе

Смесь уникальной рецептуры для приготовления сбивных кондитерских изделий и полуфабрикатов: белкового крема, безе (меренги), суфле и других изделий (печенье Кокосанка, Макарон), предусматривающих внесение куриного белка.

Смесь удобная в использовании, практичная и универсальная.



Обладает отличной пенообразующей способностью.

Безопасно по микробиологическим показателям.

Не требует особой тщательной подготовки тары для взбивания.

При изготовлении крема или суфле - используемый сироп не требует уваривания.

Рецепт белкового крема:

Ингредиенты	Кол-во (г)
Смесь белковая «Алиса»	1000
Вода для набухания (1)	1000
Сахар-песок	2000
Вода для сиропа (2)	650
Итого	4650



Сухую смесь поместить в дежу, залить водой (1) (температура воды 30-40°C), оставить на 8-10 мин для набухания.

Во время набухания смеси приготовить сахарный сироп. В емкость залить горячую воду (2) и постепенно, при нагревании, всыпать весь сахар, предусмотренный рецептурой. Довести сироп до кипения.

Взбить набухшую смесь венчиком, вливая в массу горячий сахарный сироп тонкой струйкой.

После внесения всего горячего сиропа в массу – взбить крем до твердых пиков. Ориентировочное время взбивания (после внесения всего сиропа) 4-6 минут в зависимости от конструкции взбивальной машины и скорости венчика.

Фасовка-пакет 5 кг, мешок 10 кг, 20 кг

Улучшитель «Фа эксперт» кулич

Предназначен для приготовления высококачественных дрожжевых сдобных изделий: куличей, булочек, ватрушек, и пр. с увеличенным сроком сохранения свежести. Может применяться в технологиях, предусматривающих замораживание и дефростацию полуфабрикатов и готовых изделий.



Дозировка: 0,5-1 % к массе муки

Обеспечивает лучшее формирование клейковинного каркаса.

Увеличивает водопоглотительную способность теста и его стабильность при разделке.

Позволяет получать хороший объем изделия с эластичным, тонкопористым мякишем.

Способствует сохранению свежести изделия до 7-10 дней.

Фасовка-мешок 10 кг

Рецепт кулича «Царский», дрожжевой

Наименование сырья	Расход, кг
<u>Опара</u>	
Молоко	0,140
Мука пшеничная в/с	0,400
Дрожжи прессованные	0,010
Вода питьевая	0,140
<u>Тесто</u>	
Мука пшеничная в/с	3,000
Улучшитель "Фа Эксперт" Кулич	0,068
Дрожжи инстантные	0,060
Сахар-песок	1,020
Молоко	0,710
Маргарин молочный 82%	0,850
Яйцо куриное	0,680
Соль пищевая	0,028
Вода питьевая	0,420
Опара	0,690
Изюм	0,672
Цукаты арузные	
Итого	8,198
Выход	6,968

Способ приготовления кулича:

1. Опара: все ингредиенты соединить, перемешать и оставить в холодильнике на ночь, накрыв пищевой пленкой (не в контакт).
2. Тесто: все ингредиенты должны быть из холодильника. В месильной машине соединить все, кроме соли и маргарина. В том числе и опару. На 1 скорости перемешать 5 минут, затем на 2 скорости около 15 минут (на 3 минуте 2 этапа добавить маргарин и соль).
3. Отлежка. После замеса тесто оставить при комнатной температуре на 1 час, сделать обминку, добавить цукаты, изюм. Потом еще на 1 час оставить тесто при комнатной температуре, после чего разделать тесто на столе, смазанным растительным маслом.
4. Развес и формовка. Средние формы-350 г. тестовой заготовки, большие формы-470 г. тестовой заготовки.
5. Расстойка при T 34°C Средние - 50-60 мин., большие - до 90мин.
6. Выпечка: T 165°C посадочная, выпекаем на 160°C примерно 30=45 минут, в зависимости от конструкции печи.

Смеси «Фа Маффин» и «Маффин Нью-Йорк»

Универсальные смеси для приготовления масляных бисквитов, маффинов, кексов, пирогов, рулетов, пряников, печенья, куличей и др.

«Фа Маффин» выпускаются:

-в концентрированном виде (13% от рецептуры)-более 30 вкусов, в т.ч. с

натуральными наполнителями

-100% смеси (Грушевый пирог и Манник)

«Маффин Нью-Йорк» (4 вида) прекрасно подходит для производства изделий с влажным и сочным мякишем.

Выпеченное тесто, хорошо удерживает на поверхности и в своей массе свежие или консервированные фрукты, ягоды, цукаты и т.д. не позволяя оседать им на дно.



Фасовка-мешок 10 кг, 20 кг

Рецепт Кулич творожный с изюмом

Наименование сырья	Расход, кг
Смесь "Фа-Маффин"	0,200
с изюмом	
Мука пшеничная в/с	0,420
Сахар-песок	0,350
Яйцо	0,290
Масло растительное	0,290
Творог 9% или Начинка "Твист"	0,200
творожная с крупинками	
Заварной крем "Садко Творог"	0,150
Желейные шарики	0,150
"Мармелатье" в ассортименте	
Вода	0,350
Итого	2,400
Выход	2,040

В сухую смесь Садко Творог добавить воду (18-20 град С), перемешать до однородной консистенции, дать время для набухания, взбить венчиком.

Затем смешать все ингредиенты в миксере с помощью лопатки на медленной скорости до однородной массы.

В самом конце добавить желейные шарики.

Выпекать при Т-175 град в течение 50-60 минут в зависимости от конструкции печи.

Данный режим выпечки отрабатывался на конвекционной печи, убрав полностью вентиляцию.

Формы куличные

Наименование/фото	Вес кулича (г)	Размер (мм)	Упаковка (шт)
	75	60/45	Коробка 2000
	120	70/60	Туба 100 Коробка 2000
	150	70/85	Коробка 3000
	200	90/90	Коробка 2400
	300	110/85	Туба 158 Коробка 2200
	500	134/95	Туба 167 Коробка 1500
	120	70/60	Туба 100 Коробка 2000
	150	70/85	Коробка 3000
	200	90/90	Коробка 2400
	300	110/85	Туба 158 Коробка 2200
	500	134/95	Туба 167 Коробка 1500
	120	70/60	Туба 100 Коробка 2000
	150	70/85	Туба 150 Коробка 3000
	200	90/90	Коробка 2400
	300	110/85	Туба 158 Коробка 2200
	500	134/95	Туба 167 Коробка 1500
	120	70/60	Туба 100 Коробка 2000
	150	70/85	Туба 150 Коробка 2000
	250	90/90	Туба 200 Коробка 2400

Формы куличные

Наименование/фото	Вес кулича (г)	Размер (мм)	Упаковка (шт)
	120	70/60	Туба 100 Коробка 2000
	150	70/85	Туба 150 Коробка 2000
	200	90/90	Коробка 2400
	300	110/85	Туба 158 Коробка 2200
	500	134/95	Туба 167 Коробка 1500
	120	70/60	Туба 100 Коробка 2000
	300 г	110/85	Туба 158 Коробка 2200
	500 г	134/95	Туба 167 Коробка 1500
	75	60/45	Коробка 2000
	120	70/60	Туба 100 Коробка 2000
	150	70/85	Коробка 3000
	200	90/90	Коробка 2400
	300	110/85	Туба 158 Коробка 2200
	500	134/95	Туба 167 Коробка 1500
	75	60/45	Коробка 2000
	120	70/60	Туба 100 Коробка 2000
	150	70/85	Коробка 3000
	200	90/90	Коробка 2400
	300	110/85	Туба 158 Коробка 2200
	500	134/95	Туба 167 Коробка 1500

Формы куличные

Наименование/фото	Вес кулича (г)	Размер (мм)	Упаковка (шт)
COL3RN PANETTONE	120	70/60	Туба 100 Коробка 2000
	150	70/85	Туба 150 Коробка 3000
	250	90/90	Туба 200 Коробка 2400
	300	110/85	Туба 158 Коробка 2200
G9F ЗОЛОТО ХВ	300	110/85	Туба 200 Коробка 2400
			
G9F ЦВЕТЫ	300	110/85	Туба 200 Коробка 2400
			
G9F ХОХЛОМА	150	70/85	Туба 134 Коробка 2000
	500	134/95	Туба 200 Коробка 2400
	150	70/85	Туба 134 Коробка 2000
			
К КРЕМЛЬ	500	134/100	Коробка 1500
			

Формы куличные

Наименование/фото	Вес кулича (г)	Размер (мм)	Упаковка (шт)
 <p>РЕGR КРАСНЫЙ ФОН ХВ</p>	120	70/60	Туба 100 Коробка 2000
	150	70/85	Коробка 3000
	200	90/90	Коробка 2400
	300	110/85	Туба 158 Коробка 2200
	500	134/95	Туба 167 Коробка 1500
 <p>РЕGC СИНИЙ ФОН</p>	150	70/85	Туба 150 Коробка 3000
	250	90/90	Туба 200 Коробка 2400
	300	110/85	Туба 158 Коробка 2200
	500	134/95	Туба 167 Коробка 1500
 <p>FOX ЛИСИЧКА</p>	120	70/60	Туба 100 Коробка 2000
	150	70/85	Коробка 3000
	200	90/90	Коробка 2400
	300	110/85	Туба 158 Коробка 2200
	500	134/95	Туба 167 Коробка 1500

Пакеты куличные



Пакеты с квадратным дном.

Без рисунка, прозрачные.

Плотность 25 мкм.

В упаковке 100 шт.

Размеры (см):

14*22,5

21*31

24*34

30*37

ООО Торговый дом «Фабрика сладкого декора»

Адрес: Московская область, г. Химки,

Коммунальный проезд вл.35

Телефон: +7 (495) 575-34-35

e-mail: info@tdfsd.ru; sale@tdfsd.ru

Сайт: www.tdfsд.ru

- ✓ Мы работаем с юридическими и физическими лицами.
- ✓ Отгружаем продукцию мелким, средним и крупным оптом.
Работаем от любой суммы заказа.
- ✓ В регионы отгружаем через ТК («Деловые линии», «Байкал Сервис», «ПЭК», «СДЭК» и др.), *минимальная сумма заказа при отправке через ТК в регионы 20 000 руб. (если заказ меньше 20 000 руб., доставка до ТК 1100 руб.).*
- ✓ *Оперативная доставка* по г. Москве и Московской области (зона 1) - на следующий день при оформлении заказа и поступлении оплаты до 14:00. Сроки доставки по МО оговариваются отдельно.
- ✓ При оформлении первых 3-х заказов, *доставка бесплатная от 15 000 руб. (по Москве либо до ТК).* Доставка по МО оговаривается отдельно.
- ✓ Минимальная сумма заказа по Москве и Московской области определяется исходя из зоны доставки.
- ✓ Для определения зоны доставки, можно воспользоваться онлайн-картой, нужно ввести адрес в поисковике <https://yandex.ru/maps/-/CCUQzECXGA>

