

ШАРИКИ БАБЛ

для напитков
и десертов

Top
decor



ДЖУС БАБЛ (шарики с соком)

Разноцветные лопающиеся шарики с жидкой фруктовой начинкой. Идеально подходят для десертов, коктейлей, кофе, чая и других напитков.



Готовый продукт, удобное хранение.
Длительный срок хранения.
Отлично переносят заморозку и дефростацию.



81244
ДЖУС БАБЛ
со вкусом
Вишня,
1 кг



81245
ДЖУС БАБЛ
со вкусом
Малина,
1 кг



81246
ДЖУС БАБЛ
со вкусом
Чёрная смородина,
1 кг



82112
ДЖУС БАБЛ
со вкусом
Зеленое яблоко,
1,2 кг



Внешний вид
упаковки
ДЖУС БАБЛ



КРИСТАЛ БАБЛ (плотные шарики, желейные шарики)

Небольшие полупрозрачные плотные желейные шарики в сиропе.



Готовый продукт, удобное хранение.
Длительный срок хранения.
Отлично переносят заморозку и дефростацию.
Можно добавлять в выпечку.

ДЛЯ ЧЕГО ПОДОЙДУТ ШАРИКИ БАБЛ?

- **кондитерские изделия:** моти, капейки, бенто-торты и ярусные торты, трайфлы, cake to go, муссовые десерты, тарталетки, рулеты.
- **выпечка:** круассаны, куличи, кексы, пирожное шу, эклеры, профитроли, пончики, вафли, бейглы, пицца и панкейки.
- **мороженое:** фруктовый лёд и сливочное мороженое.
- **завтраки:** каши, смузи-боулы, панкейки, блинчики, тосты.
- **напитки:** горячие и холодные.
- блюда в стиле **фьюжн**.
- **молекулярная кухня**.

— это не только вкусный напиток, но и культурный феномен, который продолжает развиваться. Яркие цвета, необычные текстуры и множество вкусовых вариантов привлекут внимание тех, кто любит пробовать новое.



82112
ДЖУС БАБЛ
со вкусом
Зеленое яблоко,
1,2 кг





Джус бабл — must-have для бара!

Джус бабл в напитках и коктейлях превращает их в главное событие вечеринки.

- **Яркие акценты:** добавьте джус бабл с разными вкусами и цветами для приготовления оригинальных напитков.
- **Эстетика и подача:** джус бабл превращают коктейли в эффектные и запоминающиеся.
- **Цвет и текстура** создают стильный визуальный акцент, который привлечёт внимание гостей.
- **Интерактивность и вау-эффект:** гости получают не просто напиток, а развлечение — каждый шарик добавляет элемент неожиданности и усиливает удовольствие от коктейля.
- **Универсальность:** подходят для любых напитков — от классических до авторских, а также для создания новых оригинальных миксов.



81244
ДЖУС БАБЛ
со вкусом Вишня,
1 кг

**Top
decor**

81245
ДЖУС БАБЛ
со вкусом Малина,
1 кг



81246
ДЖУС БАБЛ
со вкусом
Чёрная смородина,
1 кг



идеальная начинка муссовых десертов

Процесс приготовления начинки: в силиконовую форму кладём шарики и заливаем сиропом, в котором они находились, далее замораживаем и добавляем полученную начинку в мусс.

ДЖУС БАБЛ отлично переносят заморозку и дефростацию.







КРУАССАН С МАЛИНОВЫМИ ДЖУС БАБЛ

Ингредиенты:

круассан — 1 шт.
заварный крем — 100 г
джус бабл — 30 г

Приготовление:

1. Достаньте Джус Бабл из баночки с помощью маленького сита, исключив попадания сиропа. Добавьте шарики в заранее приготовленный заварной крем.
2. Заранее подготовьте кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром больше 1 см (чтобы шарики не лопнули при отсадке). Переложите крем с замешанными шариками в кондитерский мешок.
3. Переверните круассан и сделайте небольшое отверстие в центре. С помощью кондитерского мешка начините круассан.
4. Круассан с ДЖУС БАБЛ

готов!



ДЖУС БАБЛ В МОТИ

МОТИ С ДЖУС БАБЛ

Ингредиенты:
джус бабл - 20 г
крем-чиз - 50 г
рисовое тесто - 50 г

Приготовление:

1. Достаньте ДЖУС БАБЛ из баночки с помощью маленького сита, исключив попадания сиропа. Положите шарики в форму и поставьте в морозильник или фризера до полного застывания.
2. Заполните полусферы сырным кремом на 2/3 и вставьте в середину замороженные ДЖУС БАБЛ. Поставьте форму в морозилку или фризера до полного застывания.
3. Раскатайте готовое тесто из клейкой рисовой муки в тонкий пласт. Используя форму кольцо вырежьте основу для моти.
4. Достаньте из морозилки/фризера замороженную начинку с ДЖУС БАБЛ внутри, подготовьте вырезанные кружочки и соберите моти. Дайте десерту немного дефростироваться.

Готово!







Официальный дистрибьютор ООО «ДЕКО-ПРО»

Розничные магазины:

121359, Россия, г. Москва, ул. Партизанская, д. 43.
Тел./факс: +7 (495) 739-22-62, +7 (499) 398-07-88.

197183, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 36.
Тел./факс: +7 (812) 779-11-20, +7 (812) 779-11-40.
Телефон интернет-магазина: +7 (495) 739-62-67.

top-decor.ru

 vk.com/topdecor_ru

 dzen.ru/topdecor_ru

 t.me/topdecor_ru

 youtube.com/@topdecor_ru

