



**Новый год
2025**



**Ингредиенты и полуфабрикаты для
кондитерской и хлебопекарной
отрасли от
ТД Фабрика сладкого декора**

Шоколадный декор из глазури



65566 Символ года 2025, белая глазурь, Квадрат 30*30мм, 2 цвета / (240шт)



65166*R Укр-е фиг. на осн. тем. конд. массы "Микс" "Елки" (180шт)



65567 Символ года 2025, белая глазурь, Овал 44*34мм, 2 цвета / (144 шт)



64865*RN Укр. фиг. на осн. тем. конд. массы "Шоко" "С Новым годом" (144шт)



65247 Украшение фигурное на основе белой конд. массы "Микс" ,"С новым годом" (240шт)



65165*R Укр-е фиг. на осн. тем. конд. массы "Какао-масло 033ВАС белый" "Удачи в Новом году" (144шт)



64873*R Укр. фиг. на осн. тем. конд. массы "какао-масло 033ВАС белый" "С Новым годом" (240 шт)



64870*R Укр. фиг. на осн. тем. конд. массы "какао-масло 033ВАС белый" "С Новым годом" (240 шт)



65424 С Новым Годом, 30мм, 2 зелен.цвета (240шт)



65620 Снеговик, темная глазурь 2 мод, 40мм, 2 цв (144шт)



Нетаяющая пудра «Бархатная»



БЕЛАЯ



ШОКОЛАДНАЯ



ОРАНЖЕВАЯ



ЗЕЛЕНАЯ



РОЗОВАЯ



ЖЕЛТАЯ



ГОЛУБАЯ



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

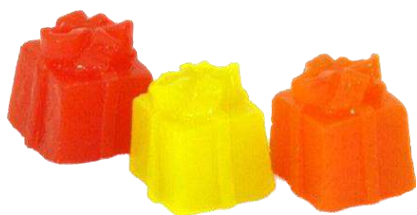
Мармелад фигурный «Мармелатъе»



«Ёлка маленькая»,
9 г, 35 шт.



«Мандарин»,
37 г, 12 шт.



«Новогодний подарок»,
7,4 г, 48 шт.



«Мандарин дольки»,
8 г, 40 шт.



«Ёлка большая»,
19 г, 15 шт.



«Ёлка плоская»,
11 г, 24 шт.



«Ёлка лесная»,
18 г, 15 шт.



Фасовка - контейнер 12-40 шт.

Желейные термостабильные шарики «Мармелатъе»

АПЕЛЬСИН



ВИШНЯ



**ЯБЛОКО
ЗЕЛЕНОЕ**



ЛИМОН



**ЛЕСНАЯ
ЯГОДА**



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

Фасовка-контейнер 0,9 кг и 3 кг

Сахарные посыпки «Фа-Декор»



ВЕРМИШЕЛЬ МИКС 1



КОНФЕТТИ МИКС 1



ВЕРМИШЕЛЬ КРАСНАЯ



ВЕРМИШЕЛЬ
РОЗОВАЯ ЯРКАЯ



ВЕРМИШЕЛЬ ОРАНЖЕВАЯ



ВЕРМИШЕЛЬ ЗЕЛЕНАЯ
ЯРКАЯ



ВЕРМИШЕЛЬ ГОЛУБАЯ
ЯРКАЯ



ВЕРМИШЕЛЬ ЖЁЛТАЯ



ВЕРМИШЕЛЬ
КОРИЧНЕВАЯ СО ВКУСОМ
КАКАО



ВЕРМИШЕЛЬ БЕЛАЯ



ЗВЕЗДЫ ЖЕЛТЫЕ 4*4



ВЕРМИШЕЛЬ МИКС 9



СЕРДЦЕ КРАСНОЕ



СЕРДЦЕ МИКС 1



КОНФЕТТИ МИКС 12



ЗВЕЗДЫ КРАСНЫЕ 4*4



ЗВЕЗДЫ 4*4 МИКС 1



КОНФЕТТИ КРАСНОЕ

Фасовка – 1 кг

Посыпки сахарные декоративные



**Вермишель желтая
матовая, 1,2 мм**



Сердечки розовые, перламутр



Звездочка 5 мм



Звездочка синяя с вырезом



Звездочка зеленая с вырезом



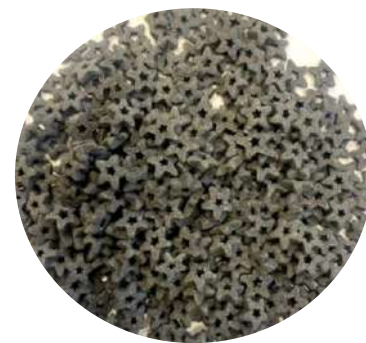
Звездочка белая с вырезом



**Конфетти желтые
перламутр, 5 мм**



**Конфетти зеленые
перламутр, 5 мм**



Звездочка черная с вырезом



**Вермишель зеленая
матовая, 1,2 мм**



Вермишель коричневая, 1,2 мм

Фасовка – 1 кг

Новогодний ассортимент посыпок



МИКС РОЖДЕСТВО 1



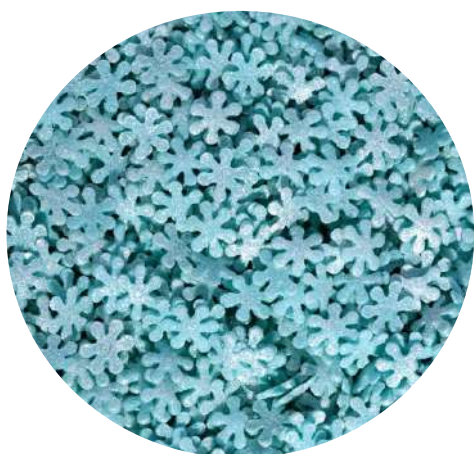
ВЕРМИШЕЛЬ БЕЛАЯ



**ВЕРМИШЕЛЬ
КРАСНАЯ**



ЕЛКА ЗЕЛЕНАЯ



СНЕЖИНКА ГОЛУБАЯ



СНЕЖИНКА БЕЛАЯ



Снежинка голубая



Снежинка белая

Рождественский микс



Сделайте свой рождественский микс



ЕЛКА ЗЕЛЕНАЯ



КОНФЕТТИ КРАСНОЕ

Сделайте свой рождественский микс



КОНФЕТТИ КРАСНОЕ



ЕЛКА ЗЕЛЕНАЯ



ВЕРМИШЕЛЬ БЕЛАЯ

Жемчужные посыпки сахарные и драже взорванные зерна риса в глазури

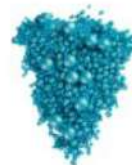
Красивые посыпки, мягкие, «не ломают зубы». В наличии широкий ассортимент цветов, как одноцветных, так и миксов, крошка Люкс, бисер, матовое драже, Блеск. Фасовка-коробки 1,5 кг.



101 Драже зерн. взорв. зерна риса в
цв.конд. глазури (Серебро 2-5мм)



102 Драже зерн. взорв.зерна риса в
цв.конд.глазури
Жемчуг(Сиреневый 2-5мм)



104 Драже зерн. взорв. зерна
риса в цв.конд. глазури
Жемчуг (Голубой)



105 Драже зерн. взорв.зерна
риса в цв.конд. глазури
Жемчуг (Розовый)



106 Драже зерн.взор. зерна риса в
цв.конд. глазури Жемчуг
(Сиреневый)



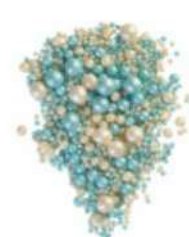
107 Драже зерн.взорв. зерна
риса в цв.конд. глазури Жемчуг
(Зеленый)



108 Драже зерн. взорв. зерна
риса в цв.конд. глазури
"Жемчуг Серебро"(микс)



109 Драже зерн. взорв. зерна
риса в цв.конд. глазури Жемчуг
(Серебро,Розов)



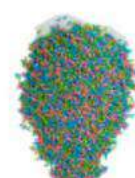
110 Драже зерн.взорв. зерна
риса в цв.конд. глазури (Жемчуг
Серебро,Голуб)



111 Драже зерн. взорв.зерна риса в
цв.конд.глазури (Жемчуг
Серебро,Зелен)



112 Драже зерн.взорв.зерна риса в
цв.конд.глазури (Жемчуг
Сереб,Сирен,Поз)



113 Драже зерн. взорв. зерна
иса в цв.конд.глазури (Жемчуг
Микс 2-5 мм)



115 Драже зерн. взорв. зерна риса в конд. глазури "Микс Трехцвет" 2-5 мм



118 Драже зерн.взор. зерна риса в цв.конд.глазури Жемчуг(Золот,Изумруд,Сирен 6-8мм)



122 Драже зерн. взор. зерна риса в цв.конд. глазури (Жемчуг т.бирю,изум,сереб) Микс 3х разм



123 Драже зерн. взорв.зерна риса в цв. конд. глазури (Жемчуг т.бирю,изум,сирен) Микс 3х разм



124 Драже зерн взор.зерна риса в цв.конд. глазури Жемчуг (Перс,Роз,Сереб,Сирен)



125 Драже зерн.взорв зерна риса в цв. кондит. глазури (Жемчуг Серебро 6-8 мм)



126 Драже зерновое взорванные зерна риса в цв. кондитерской глазури (Жемчуг Серебро 12-13 мм)



128 Драже зерновое взорванные зерна риса в цв. кондитерской глазури (Жемчуг розовый 12-13 мм)



137 Драже зерновое взорванные зерна риса в цв. кондитерской глазури (Жемчуг персик, серебро)



138 Драже зерновое взорванные зерна риса в цветной кондитерской глазури "Оранжевое" (микс)



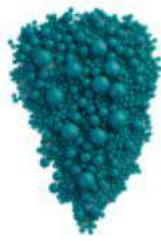
139 Драже зерновое взорванные зерна риса в цветной кондитерской глазури "Жемчуг" персик (микс)



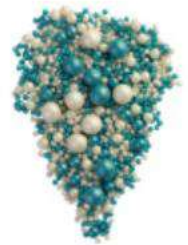
140 Драже зерновое взорванные зерна риса в цв. кондитерской глазури (Жемчуг желтый,серебро)



141 Драже зерновое взорванные зерна
риса в цв. кондитерской глазури
(Жемчуг Тем.Бирюза 12-13мм)



147 Драже зерновое взорванные зерна
риса в цветной кондитерской глазури
"Темная бирюза" (микс)



149 Драже зерновое взорванные
зерна риса в цв. кондитерской
глазури (Жемчуг т.бирюза, серебро)



157 Драже зерновое взорванные
зерна риса в цв. кондитерской
глазури (Жемчуг серебро-черный)



163 Драже зерновое взорванные зерна
риса в цв. кондитерской глазури
"Жемчуг красный" 2-5мм



164 Драже зерновое взорванные зерна
риса в цв. кондитерской глазури
"Жемчуг красный" (микс)



165 Драже зерновое взорванные
зерна риса в цв. кондитерской глазури
(Жемчуг красный, серебро)



166 Драже зерновое взорванные зерна
риса в цв. кондитерской глазури (Жемчуг
красный, черный)



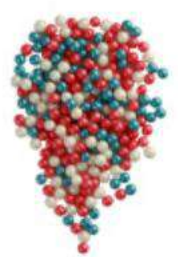
173 Драже зерновое взорванные
зерна риса в цв. конд. глазури
(Жемчуг т.бирюз, роз, сереб) 6-8 мм



176 Драже зерновое взорванные
зерна риса в цв. кондитерской
глазури "Жемчуг(персик, розов, сереб)



177 Драже зерновое взорванные зерна
риса в цв. кондитерской глазури (Жемчуг
персик, розов, сереб)



179 Драже зерновое взорванные зерна
риса в цв. кондитерской глазури
"Жемчуг(т.бир, крас, сереб)"



180 Драже зерновое взорванные зерна риса в цв. кондитерской глазури (Жемчуг т.бирюз,крас,сереб)



181 Драже зерновое взорванные зерна риса в цв. кондитерской глазури (Жемчуг т.бирюз,сереб,черн)



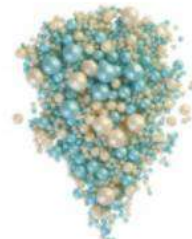
183 Драже зерновое взорванные зерна риса в цв. кондитерской глазури "Жемчуг (розовый, черный)"



193 Драже зерновое взорванные зерна риса в цв. кондитерской глазури "Жемчуг изумруд (микс)"



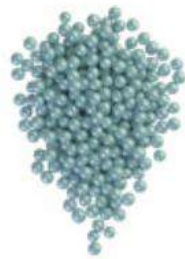
194 Драже зерновое взорванные зерна риса в цв. кондитерской глазури (Жемчуг изумруд,серебро)



195 Драже зерновое взорванные зерна риса в цв. кондитерской глазури (Жемчуг бирюза, серебро)



196 Драже зерновое взорванные зерна риса в цв. кондитерской глазури (Жемчуг изумруд)



198 Драже зерновое взорванные зерна риса в цв. кондитерской глазури (Жемчуг бирюза 6-8 мм)



199 Драже зерновое взорванные зерна риса в цв. кондитерской глазури (Жемчуг бирюза 2-5 мм)



200 Драже зерновое взорванные зерна риса в цветной кондитерской глазури "Жемчуг желтый" (микс)



204 Драже зерновое взорванные зерна риса в цветной кондитерской глазури Жемчуг бронз,желт,серб)



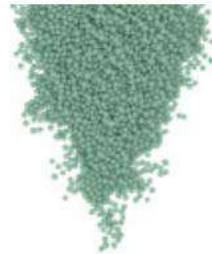
213 Драже зерновое взорванные зерна риса в цветной кондитерской глазури "Бронза" (микс)



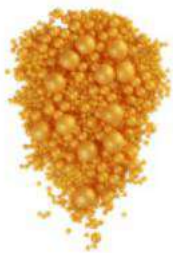
220 Драже зерновое взорванные зерна риса в цв. кондитерской глазури Жемчуг малиновый (микс)



223 Драже зерновое взорванные зерна риса в цв. кондитерской глазури (Жемчуг малиновый 2-5 мм)



225 Драже зерновое взорванные зерна риса в цветной кондитерской глазури (Изумруд) 2-5 мм



230 Драже зерновое взорванные зерна риса в цветной кондитерской глазури "Жемчуг золото"



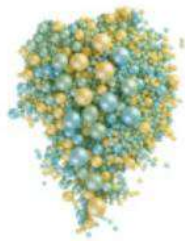
231 Драже зерновое взорванные зерна риса в цв. кондитерской глазури (Жемчуг Золото 12-13 мм)



233 Драже зерновое взорванные зерна риса в цв. кондитерской глазури "Золото" 2-5 мм



234 Драже зерновое взорванные зерна риса в цв. кондитерской глазури Жемчуг (Золото, Серебро)



240 Драже зерновое взорванные зерна риса в цв. кондитерской глазури (Жемчуг бирюза, желт, изумр)



243 Драже зерновое взорванные зерна риса в цв. кондитерс. глазури Жемчуг микс(т. бирюза, роз, сер)



251 Драже зерн. взор. зерна риса в цв. конд. глазури Жемчуг (Белоснежн 2-5мм)



254 Драже зерн. взор. зерна риса в цв. конд. глазури Жемчуг (Белоснежн) 3-х разм (микс)



258M Драже зерновое в цветной кондитерской глазури (Белоснежное)



280М Драже зерновое в цветной кондитерской глазури(Розовое)



281М Драже зерновое в цветной кондитерской глазури(Голубое)



291М Драже зерновое в цветной кондитерской глазури(Сиреневое)



295М Драже зерновое в цв.конд. глазури(голуб,желт,розов,"изумруд")



297М Драже зерновое в цв. конд.глазури(Оранж,голуб,розов,сир)



550 Посыпка сахар. декор. цвет.Крошка Люкс Перламутровая (Белая)



556 Посыпка сахар. декор. цвет.Крошка Люкс Перламутровая (Розовая)



561 Посыпка сах. дек.цв.Крошка Люкс Перламутровая (Белая,Розов,Фиолет)



566 Посыпка сах. дек. цв.Крошка Люкс Перламутровая (Белый,Голуб,Зелен)



568 Посыпка сах. дек. цв.Крошка Люкс Перламутровая (Золотая роза,Желтый)



703 Драже зерновое в цв. кондит. глазури "БЛЕСК" (Серебро) 3х размеров



704 Драже зерновое в цв. кондит. глазури "БЛЕСК" (Золото) 3х размер



708 Драже зерн. в цв. конд. глазури "БЛЕСК" (Золото,Серебро) 3х размер



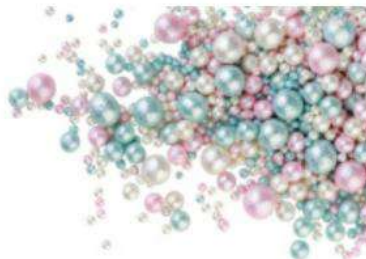
802 Драже зерновое в цвет. кондит. глазури Нежный "БЛЕСК" (Пудровый) 3-х разм (микс)



805 Драже зерновое в цвет. кондит. глазури Нежный "БЛЕСК" (Розовый) 3-х разм (микс)



806 Драже зерн в цв.конд.глазури Нежный "БЛЕСК" Микс3-х разм (Лазур,Мятн,Роз,Пудр,Ваниль)



814 Драже зерн в цв. конд.глазури Нежный "БЛЕСК" Микс3-х разм (Лазурн,Роз,Бел)



МИКС 1001 Кондитерский декоративный МИКС (1.5кг) бел верм , фиол драже, бел драже , гол звезды



МИКС 1005 Кондитерский декоративный МИКС (1.5кг) Зел верм, зел драже, крас конф, крас драже



МИКС 1009 Кондитерский декоративный МИКС (1.5кг) бел. драже, крас. драже, крас. верм. крас. конф



МИКС 1010 Кондитерский декоративный МИКС (1.5кг) Бел верм, бел драже, гол драже, гол верм



086М Драже зерн. в цв.конд. глазури (Розов,Сирен,Белоснеж) Микс3-х разм



087М Драже зерн.в цв. конд.глазури(Роз,Сирен,Голуб,Белосн) Микс3-х разм



088М Драже зер. в цв.конд.глазури (Желт,Оранж,Гол,Роз,Сирен,Изумруд) Микс3х разм

Смесь «Фа Айсинг» для сахарной («королевской») глазури

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

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

Готовая глазурь отличается эластичностью, удобством в работе, отличным глянцем, крепко держится на глазируемых поверхностях;

Хорошо смешивается с водорастворимыми красителями для получения цветной глазури.

При работе с глазурями разных цветов красители не мигрируют от одного цвета в другой.

С помощью «Фа Айсинга» можно создавать объемные сахарные фигурки.



Обладает тонким ванильным ароматом.

Способ применения и базовая рецептура: смесь Фа Айсинг- 1000 г, вода (40-45°C) – 150 г перемешать до однородной консистенции, оставить набухать на 5-6 минут, затем взбить насадкой «лопатка» на средней скорости до «мягких пиков». Масса добавленной воды и продолжительности взбивания зависит от цели использования глазури (контур, заливка, объемные фигуры и т.д.).

Состав	Срок годности	Упаковка
Сахар, крахмал картофельный, крахмал пшеничный, мальтодекстрин, сухой яичный белок, ароматизатор, лимонная кислота	12 месяцев	Пакет 1 кг, 5 кг, мешок 10 кг, 20 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 120 мкм, в т.ч. 90% - не более 70-30 мкм.



Состав	Срок годности	Упаковка
Сахар, крахмал кукурузный	18 месяцев	Пакет 1 кг, 5 кг, мешок 10 кг, 20 кг

Гель «Бостон» нейтральный

Готовый к использованию в холодном виде гель. Применяется для декоративной отделки поверхности кондитерских и хлебобулочных изделий: пирогов, тортов, пирожных, вафельных картинок, а также покрытия фруктов и ягод.

Гель «Бостон» имеет следующие свойства:

- не впитывается в готовое изделие;
- устойчив при замораживании и оттаивании;
- отлично держится на любой поверхности: горизонтальной, вертикальной, сферической;
- не кристаллизуется и, после стабилизации, образуют чистый, устойчивый срез;
- перед нанесением геля изделие можно не замораживать.



Способ применения: перемешать необходимое количество геля и нанести на изделие. Гели можно подогреть до 45°C для улучшения текучести.

Состав	Срок годности	Упаковка
Сироп глюкозный, вода, сахар, стабилизаторы, регуляторы кислотности, консервант, краситель и ароматизатор	12 месяцев	Ведро 1 кг, 2,7 кг, 7 кг

РЕЦЕПТ ПРЯНИКА ПОД РАСКАТКУ

Ингредиенты	Количество, в граммах
Мука пшеничная в/с	350
Маргарин молочный 82%(комнатной температуры)	250
Сахар-песок	150
Яйца куриные	110
Смесь сухая «Фа Маффин Пряный»	180
Инвертный сироп	210

Приготовление:

1. Все жидкие ингредиенты (яйца куриные, инвертный сироп) перемешать до однородной массы. Добавить мягкий маргарин.
 2. В жидкую смесь добавить муку и смесь «Фа Маффин Пряный»
 3. Перемешать тесто до однородной консистенции.
- Раскатать толщиной 0,3-0,5мм. Выпекать при температуре 190 °С 7-10 минут.
4. После полного остывания покрыть айсингом

Смесь «Фа Маффин Пряный»

Отличается низкой нормой внесения в конечный продукт (8-13% от массы теста).

- Сбалансированный вкус смеси (не требует добавление специй).
- Минимальный шанс брака.
- Тесто не затягивается



Состав	Срок годности	Упаковка
Мука пшеничная хлебопекарная в/с, крахмал кукурузный, сахар, сыворотка молочная сухая, разрыхлители, соль, загуститель, консервант, краситель, ароматизатор пищевой, корица молотая	12 месяцев	Мешок 10 кг, 20 кг

Гели холодного нанесения «Бостон» цветные, со вкусами



Белый



Шоколадный



Карамельный



Со вкусом абрикоса



Со вкусом апельсина



Со вкусом банана



Со вкусом вишни



Голубой



Со вкусом киви



Со вкусом клубники



Со вкусом лесных ягод



Со вкусом манго

Фасовка – ведро 1 кг, 2,7 кг, 7 кг

Гели кондитерские «Муар», готовая зеркальная глазурь

Готовые гели (аналог гляссажа) предназначены для покрытия муссовых тортов, птифуров и других десертов. Придают завершенность изделию, оригинальный внешний вид и зеркальный блеск.

Ассортимент:

- Гель кондитерский «Муар Белый»
- Гель кондитерский «Муар со вкусом Апельсина»
- Гель кондитерский «Муар шоколадный»



Способ применения и базовая рецептура:

гель «Муар» необходимо разогреть на водяной бане или в микроволновой печи до жидкого состояния (не более 40-45°C), аккуратно перемешать, чтобы не образовались пузырьки воздуха. Белый Муар можно окрашивать водорастворимыми красителями для получения необходимого цвета. Покрывать замороженное изделие и поместить в холодильную камеру.

Состав	Срок годности	Упаковка
Сахар, сироп глюкозный, какао-порошок (шоколадный), вода питьевая, кокосовое масло, стабилизатор, желеобразователь, регуляторы кислотности, краситель (гель белый и со вкусом апельсина), ароматизатор, консервант	12 месяцев	Ведро 1 кг, 2,7 кг

Сироп глюкозный 43%

Прозрачный, вязкий сироп, ДЭ 43

Придает эластичность и блеск изделиям, помогает удерживать влагу, придает пластичность и вязкость, обладает консервирующими свойствами. Используется в кондитерской промышленности при изготовлении карамели, зефира, маршмеллоу, кондитерских глазурей, муссов, сахарной помадки и др. кондитерских продуктов.



<i>Состав</i>	<i>Срок годности</i>	<i>Упаковка</i>
Сироп глюкозный (из кукурузы, пшеницы)	12 месяцев	Ведро 1 кг, 7 кг, 15 кг

Сироп «Инверто» фруктозно-глюкозный

Прозрачный, вязкий сироп, по составу моносахаров аналогичен инвертному сиропу средней инверсии.

Сироп обладает высокой гигроскопичностью, поэтому используется:

- при изготовлении мягких выпеченных изделий – для сохранения первоначальной влажности изделия и продления срока годности;
- для придания золотистого оттенка корочке в выпеченных изделиях;
- для увеличения срока годности;
- контролирует кристаллизацию воды в замороженных изделиях (торты, десерты), не допуская образования крупных кристаллов льда.

<i>Состав</i>	<i>Срок годности</i>	<i>Упаковка</i>
Однокомпонентный (углеводы)	12 месяцев	Банка 0,9 кг, ведро 7 кг, 15 кг

Изомальт

Венео ИЗОМАЛЬТ ST-M

Изомальт Isomalt (Китай)

Фасовка- пакет 1 кг, мешки 25 кг



Покрyтия-кремы «Шокодель»

Используются для декорирования поверхности кондитерских и хлебопекарных изделий, для начинок, прослоек, покрытий, в составе комбинированных кремов, при приготовлении ганаша.

Ассортимент включает покрытия с натуральными наполнителями и со вкусами.

С натуральными наполнителями:

- Белое
- Капучино
- Карамель
- Кокос
- Миндаль
- Молочный шоколад с арахисом
- Ореховое
- Соленая карамель
- Фисташковое
- Шоколадное
- Шоколадно-ореховое
- Фундук



Со вкусами:

- Апельсин
- Банан
- Голубое
- Клубника
- Ликер
- Лимон
- Яблоко



Способ применения: перед глазированием покрытие-крем «Шокодель» подогреть на водяной бане до температуры 35-45°C при постоянном перемешивании; нанести на изделие. Стабилизировать в условиях холодильника. Наносится на изделие ровным тонким слоем; Подходит для использования на любом глазировочном оборудовании. Толерантно к условиям цеха, застывает в холодильнике (3-6°C). Подвергается замораживанию/дефростации.

Состав	Срок годности	Упаковка
Сахар, жиры и масла растительные, сыворотка сухая молочная, натуральный наполнитель (соответствующий наименованию продукта), эмульгатор, ароматизатор, краситель	12 месяцев	Ведро 0,9 кг, 6 кг

Глазури кондитерские «Шокомилк»

Применяются для глазирования кондитерских и хлебобулочных изделий, печенья, тортов, рулетов, кексов, суфле, зефира, сырков и др.), для производства конфет, изготовления декора, отливки различных фигурок и т.д.



Глазури кондитерские «Шокомилк» тёмные

Это какао-содержащие глазури, производятся под номерами 55, 66, 77, 88, отличаются цветом - от коричневого до темно-коричневого и интенсивностью шоколадного вкуса.

Глазури кондитерские «Шокомилк» молочные

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

Глазури кондитерские «Шокомилк» белые

Глазури белые производятся под номерами 11, 22, 33, отличаются цветом (от белого до кремового) и вкусом (от ванильно-молочного до насыщенного молочного вкуса и аромата).



Способ применения: глазурь растопить в ёмкости с водяной рубашкой при постоянном перемешивании до температуры 40-45°C. После глазирования, для получения наилучшего результата (блеск, гладкость), изделие необходимо быстро охладить при температуре +(4-8)°C.

Состав	Срок годности	Упаковка
Сахар, заменитель масла какао лауринового типа, какао-порошок (тёмные, молочные, крем-брюле, солёная карамель), арахис (молочная 45), сыворотка сухая молочная, эмульгатор, ароматизатор, красители (цветные, белые)	12 месяцев	Пакет 1 кг, коробка 6,5 кг, 16 кг

Глазури «Шокомилк» цветные, со вкусами

Глазури с разнообразной палитрой цветов, вкусов и ароматов, в соответствии с наименованием. В состав некоторых цветных глазурей входят натуральные красители и наполнители.



Со вкусом апельсина



Голубая



Со вкусом банана



**Со вкусом клубники
со сливками**



Со вкусом яблока



Со вкусом манго



Со вкусом лимона



Со вкусом малины



Со вкусом фисташки



Со вкусом солёной карамели



Со вкусом крем-брюле



Со вкусом кокоса

Глазурь «Фа велюр»

Глазурь предназначена для нанесения на поверхность изделий с помощью распыления (техника «велюр»).



- Глазурь можно использовать многократно
- Окрашивается в любой цвет жирорастворимыми красителями
- Глазурь «Фа велюр» дешевле любых аналогов (велюра в баллончиках, велюра из шоколада с какао-маслом)
- Простота использования - необходимо просто растопить глазурь и нанести на изделие в соответствии с рекомендациями

Предназначение	Способ применения
Декорирование изделий «велюровым» покрытием	Глазурь «Фа велюр» растопить до 35-40°C в микроволновой печи или на «водяной бане» и распылить ее на замороженный торт или десерт с помощью распылителя. Изделие сразу охладить для стабилизации полученного «велюрового» покрытия на поверхности.
Создания «барьера» между песочными основами и начинками с высоким содержанием влаги, например - в тарталетках, корзиночках и т.п.	Глазурь «Фа велюр» растопить до 35-40°C и распылить ее (либо нанести кисточкой) на выпеченные песочные основы комнатной температуры. После охлаждения изделия выложить начинку и декорировать.
Тонкой глазировки деликатных изделий, в т.ч. со сложной поверхностью, например – изделий из белкового крема, суфле и т.п.	Глазурь «Фа велюр» растопить до 35-40°C и распылить ее на белковый крем или суфле комнатной температуры. Изделия с полученным тонким блестящим слоем глазури охладить в холодильнике для стабилизации покрытия.
Улучшения текучести и стабилизационных свойств глазури, используемой для отливки в объемные и плоские формы; особенно рекомендуется для форм с «тонким» рисунком.	Глазурь «Фа велюр» растопить до 35-40°C и смешать ее с основной массой глазури (использовать для глазури на лауриновых заменителях какао-масла). Отливать в формы по принятой технологии.

Состав	Срок годности	Упаковка
Заменитель какао масла, растительные масла, эмульгаторы, сахар, краситель, ароматизатор	12 месяцев	Пакет 1 кг, коробка 6 кг

Красители ТМ Kreda

Концентраты жирорастворимые F-gel

Для окрашивания продуктов с высоким содержанием жиров: шоколад, глазурь, масляный крем и другие продукты с массовой долей жира более 50%.

Средний расход- 0,03-0,7 г на 100 г. Фасовка-20 мл, 80 мл, 1кг



Красители жирорастворимые Oil-gel

Краситель-колорант для окрашивания продуктов с высоким содержанием жиров: шоколад, глазурь, масляный крем и другие продукты с массовой долей жира более 50%.

Средний расход- 0,11-1,1 г/100 г. Фасовка-10 мл.

Красители-концентраты S-gel водорастворимые

Широкая цветовая палитра, высокий уровень концентрации.

Средний расход -0,03-0,52 г на 100 г. Фасовка-10 мл, 20 мл, 80 мл, 1 кг.



Красители водорастворимые Kreda Decor (Kreda-WG)

Краситель пищевой для окрашивания в массу, максимальная выгода и профессиональный подход. Средний расход- (0,05-0,5) на 100 г. Фасовка-100 г, 1 кг.

Красители водорастворимые Prime-gel

Краситель пищевой для окрашивания в массу.

Средний расход- 0,1-1,0 г на 100 г. Фасовка-10 мл и 80 мл.



Красители сухие жемчужная пыльца (Metalic)

Сухой способ нанесения: нанести кистью на поверхность для декорирования.

Жидкий способ нанесения: разбавить 1:2 крепким алкоголем, перемешать и нанести кистью на поверхность. Баночки по 6 г.

Красители сухие цветочная пыльца (Velvet)

Для декорирования поверхности. С помощью Velvet можно окрасить основы жирностью более 50% в яркий насыщенный цвет за счёт высокой красящей способности. Не влияет на консистенцию окрашиваемой основы и экономичен в расходе. Баночки по 6 г.

Пищевые чернила для принтера (Confiprint)

Печать на пищевых принтерах на различных видах пищевой бумаги: рисовой, сахарной, вафельной, а также для печати на пищевых плоттерах. Фасовка 100 мл и 1 л.



01 Красный

185

02 Желтый

109

03 Синий

307

04 Черный

BlackC

Преимущества флаконов KREDA



Образец фасовки 10мл



Образец фасовки 20мл



Образец фасовки 6г.



Образец фасовки 100г.

Краситель ДИОКСИД ТИТАНА вододисперсный/E171

- Высокие отбеливающие способности до достижения насыщенного и ослепительного белоснежного цвета;
- Устойчивость к воздействию химических веществ позволяет смешивать продукты с содержанием красителя со сложными по химическому составу ингредиентами;
- Стойкость к влиянию влажной среды, благодаря чему компонент не теряет свои свойства при соединении с жидкими продуктами питания;
- Отсутствие риска появления токсических соединений в пищевой продукции.

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ



Бахилы одноразовые полиэтиленовые, 100 шт в уп AVIORA



Мешок кондитерский 30*0*40см ПВД 65мкм, собранный в пачки по 100 штук



Мешок кондитерский 300мм*0мм*550мм/65 мкм ПВД прозрачный, собранный в пачки по 100 штук



ПЕРГАМЕНТ Жиростойкий марка В плотность 50г/м 40 x 60 см, 500 листов



ПЕРГАМЕНТ Силиконизированный с антиадгезионным покрытием - 41 г/кв.м, 40 x 60 см, 500 листов



Перчатки виниловые, неопудренные, одноразовые, размер L, 100 шт. в упаковке, AVIORA



Перчатки виниловые, неопудренные, одноразовые, размер M, 100 шт. в упаковке, AVIORA



Перчатки виниловые, неопудренные, одноразовые, размер S, 100 шт. в упаковке, AVIORA



Пакет с квадратным дном под "ПАСХАЛЬНЫЙ КУЛИЧ"

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>

