



# UNICA

FOOD/INNOVATION/FOOD

by **UNIGRA**

# ПАСХА 2024

[ru.unigra.com](http://ru.unigra.com)



# ПАСХА 2024

Компания Унигра предлагает ассортимент продукции т.м. **Martini Professional** для Пасхи:

- Маргарин **Maxime Gioia Spesial**
- Шоколадные термостабильные капли **Gourmand**
- Шоколад **Gourmand/Ariba** горький, темный, молочный, белый
- Термостабильные капли на основе кондитерской глазури **Shine**
- Глазурь **Shine Dark Buttons**
- Помадки сахарные **Zuccherо Fondente Lucido** и **Zuccherо Fondente Cremoso**
- Кремы на растительных маслах с сахаром **Decor Up/Monna Lisa**
- Комбинированные сливки без сахара с молочными сливками **Pleasure Gold 34%**



# Сахарная помадка Zuccherero Fondente

Линейка **Fondente** (сахарная глазурь) - это готовый отделочный полуфабрикат для глазирования различных кондитерских изделий: кулич, сдоба, слойка, эклеры, печенье, пироги и т.д., придавай определенный цвет, сладость, блеск или матовость изделиям.

## ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ продукт прост в применении
- ✓ морозоустойчив
- ✓ приятные вкусовые качества
- ✓ подкрашивается пищевыми красителями

## Рекомендации в использовании:

соединить помадку с водой от **2** до **4%** для разной степени текучести и подогреть в печи СВ или на водяной бани рабочая температура **40-45°С** всегда поддерживать рабочую температуру, не охлаждать во время использования ниже **37°С**

# Maxime Gioia Special

маргарин с ароматикой

сливочного масла для

Пасхальных куличей и булочек

Маргарин **Maxime Gioia Special** - для приготовления сдобных дрожжевых изделий, песочного и бисквитного полуфабрикатов.

- После выпечки изделия приобретают приятный аромат сливочного масла
- Сохраняется хорошая формоустойчивость дрожжевых изделий



MASTER

Martini

# Для Пасхальных капкейков, тортов и пирожных:

Шоколад **Gourmand** от **Martini Cioccolato**

натуральный шоколад  
приятный вкус и аромат  
широкий спектр применения: для  
крема, декора, массы для лепки

Готовые жировые кремы  
«**Delice/Caravella/Bolero**» от **Master Martini**  
со вкусом темного и белого шоколада, а также  
ореховые

широкий ассортимент  
варианты термостабильных и нетермостабильных кремов  
без транс-жиров  
пластичная консистенция

использовать как готовые начинки или в комбинации с  
другими кремами

использовать как мягкое покрытие

**Martini**  
CIOCCOLATO



# Для Пасхальных капкейков, тортов и пирожных:

Крем на растительных маслах – лучшие варианты для декора и крема для пирожных

**Decor Up 27%** жирности

- Приятный сливочно-ванильный вкус
- Увеличение объема в **3,5-4,0** раза
- Стабильная консистенция

**Monna Lisa 29%** жирности

- Приятный ванильный вкус
- Увеличение объема в **4,3** раза
- Белоснежный цвет
- Пластичная однородная консистенция
- Отсутствия молочного белка

**Plaesure Gold 34%** - комбинированные сливки

- Приближенные по вкусу к молочным сливкам
- Имеют хороший объем при взбивании увеличение в **3,5** раза
- Стабильная консистенция
- Использовать для различных шоколадных муссов и кремов



MASTER  
*Martini*

# Кулич Краффин с шоколадными каплями:

Продукты **Martini Professional:**

Маргарин **Maxime Gioia Spesial**

- придаст приятный сливочный аромат

Шоколадные капли **Ariba/Bay/Gourmand**

- придадут изюминку и обогатят вкус пирога





# Пасхальные шоколадные изделия с шоколадом **Gourmand:**

Продукты **Martini Cioccolato**

Шоколад Gourmand в ассортименте для шоколадных фигур, конфет ручной работы

Какао из Ганы – это богатый шоколадный букет, сопровождаемый оттенками кофе, орехов, горькой древесины и, в редких случаях, фруктов.



# Кондитерская глазурь для покрытия и декора

## Shine Dark Buttons/Cheaps 850

- ✓ приятные вкусовые качества
- ✓ без транс-жиров
- ✓ пластичная
- ✓ присутствует блеск

## Surrogato Bianco Dischi

- ✓ вкус приближенный к белому шоколаду
- ✓ без транс-жиров
- ✓ пластичная консистенция
- ✓ экономичное глазирование
- ✓ не трескается при деформации изделий
- ✓ подкрашивается пищевыми красителями для шоколада
- ✓ использовать в приготовление массы для лепки



**ЗАО УНИГРА**

**+7 495 781-99-45**  
**info.ru@unigra.com**  
**ru.unigra.com**

Москва, ул. 2-ая Кабельная, д. 2 стр. 4  
8 (495) 781-99-45