



Путеводитель по кондитерским кремам



ВЫСОКОЕ
КАЧЕСТВО

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ
АССОРТИМЕНТ

ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ

Широкая и разнообразная линейка пастообразных кремов удовлетворит любые потребности кондитерского производства, включая кремы для холодной и горячей начинки, для ароматизации и для покрытия. Для получения уникального результата с точки зрения необыкновенного вкуса, идеальной обрабатываемости, структуры и кремообразности, кондитерские пастообразные кремы изготавливаются по инновационным технологиям.

Ассортимент подразделяется на кремы Gran Caravella, Caravella, Caribe Cake, Caribe Next и Bolero.



КРЕМЫ – КОНДИТЕРСКИЙ ПОЛУФАБРИКАТ

Жировые кондитерские кремы Master Martini – это готовая начинка для кондитерских и хлебобулочных изделий со вкусами:

- Темного шоколада
- Лесного ореха
- Белого шоколада



ВАРИАНТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- готовая начинка
- мягкое покрытие
- добавка при смешивании других кремов на жировой основе
- добавка в бисквитное и кексовое тесто

Пастообразные кремы с насыщенными вкусами. Используются для изделий с длительным сроком хранения; для глазирования и начинки кондитерских и хлебобулочных изделий; пригодны для заморозки и дефростации.

- ПРЕМИУМ линейка кремов

GRAN CARAVELLA

- CARAVELLA

- Кремы Caravella: классические, для покрытия и термостабильные

- Добавим хруста: линия CARAVELLA CRUNCH

- CARIBE CAKE – средний сегмент

- CARIBE NEXT



Линейка кондитерских кремов БЕЗ ПАЛЬМЫ

- BOLERO линия ЭКОНОМ

Кондитерские кремы ПРЕМИУМ линейки GRAN

Кремы линейки GRAN отличаются исключительным вкусом. благодаря высокому процентному содержанию характерных ингредиентов и превосходным технологическим характеристикам при применении.

ПРИМЕНЕНИЕ:

- как самостоятельный крем;
- как готовая начинка в шоколадные конфеты, торты, пирожные, десерты;
- мягкое покрытие для тортов и пирожных;
- вкусовая добавка в другие отделочные п.ф. (заварной крем, сливочное масло, сливки и т.д.)



Перед использованием разогрейте до нужной текучести!

Кондитерские кремы ПРЕМИУМ линейки

GRAN

- CARAVELLA GRAN NOCCIOLA

шоколадно-ореховый крем (12% фундука)

- CARAVELLA GRAN NOCCIOLA SUPERIOR

ореховый крем на основе какао-масла (20% фундука)

- CARAVELLA GRAN MORA

с насыщенным шоколадным вкусом (26% какао-порошка, 8% фундука)

- CARAVELLA GRAN CIOCCO FONDENTE

шоколадный крем (10% шоколада, какао-масло, 14% какао-порошка)

- CARAVELLA GRAN CAFFE

крем с насыщенным шоколадно-кофейным вкусом (8% молотого кофе)

- CARAVELLA GRAN CIOCCO AVORIO

крем с насыщенным вкусом белого шоколада (10% белого шоколада, 22% сухого молока)



Кондитерские кремы

CARAVELLA

Классика

- Caravella Cream Cocoa
- Caravella Cream White
- Caravella Cream Hazelnut

Для покрытия

- Caravella Cover Cocoa
- Caravella Cover White

Термостабильные

- Caravella Ante-forno Cocoa
- Caravella Ante-forno Hazelnut
- Caravella Flui-four Cocoa
- Caravella Flui-four Hazelnut



Кондитерские кремы

Классика

CARAVELLA

MASTER
Martini



- CARAVELLA CREAM COCOA

Крем с выраженным вкусом темного шоколада (32% какао-порошка).

Применение: прослойка тортов и пирожных, глазировка кондитерских изделий, смешивание со сливками или сливочным маслом (маргарином) для получения шоколадного вкуса.

- CARAVELLA CREAM WHITE

Крем со вкусом белого шоколада.

Применение: прослойка тортов и пирожных, глазировка кондитерских изделий, смешивание со сливками или сливочным маслом (маргарином) для получения вкуса белого шоколада.

- CARAVELLA CREAM HAZELNUT

Шоколадно-ореховый крем (8% лесного ореха).

Применение: как готовый крем, смешивание с другими кремами, глазировка различных кондитерских изделий.



CARAVELLA

- CARAVELLA COVER COCOA

Кондитерский крем с насыщенным вкусом шоколада, характерной горчинкой. В составе 20% какао-порошка. Предназначен для глазировки кондитерских изделий.

- CARAVELLA COVER WHITE

Крем со вкусом белого шоколада, который идеально подходит для глазирования изделий и покрытия тортов и пирожных.



Кондитерские кремы

Термостабильные

CARAVELLA



Предназначены для отсадки в изделия ДО выпекания.

- CARAVELLA ANTE-FORNO COCOA

Термостабильный крем с выраженным вкусом какао (16% какао-порошка)

- CARAVELLA ANTE-FORNO HAZELNUT

Термостабильный шоколадно-ореховый крем (8% лесного ореха)

- CARAVELLA FLUIFOUR COCOA

Термостабильный крем с выраженным вкусом какао (15% какао-порошка)

- CARAVELLA FLUIFOUR HAZELNUT

Термостабильный шоколадно-ореховый крем (15% лесного ореха)



CARAVELLA

Кондитерские кремы

С хрустящими включениями

- CARAVELLA CRUNCH NOCCIOLA

Шоколадно-ореховый крем с кусочками дробленого фундука (10% измельчённого + 15% дробленого лесного ореха).

Ведро 5 кг.

- CARAVELLA CRUNCH CIOCCO AVORIO

Крем со вкусом белого шоколада с включениями из хрустящей вафельной крошки (9% белого шоколада, 20% сухого молока).

Ведро 5 кг.



Применение кремов со вкусом темного шоколада

Название	Caravella Cover Cocola	Caravella Fluifour Cocola	Caravella Ante-forno Cocola	Caravella Cream Cocola
Описание	Крем со вкусом шоколада с легкой ноткой фундука. Пастообразная стабильная консистенция. В составе 20% какао-порошка	Крем с насыщенным вкусом шоколада. Мягкая стабильная консистенция. В составе 15% какао-порошка.	Термостабильный крем с насыщенным вкусом шоколада. В составе 18% какао-порошка.	Готовый насыщенный крем со вкусом горького шоколада. В составе 32% какао-порошка
Для глазирования	✓	✓	Только с добавлением растительного масла 5-7%	✓
Начинка до выпечки	✗	В кексах, печенье, песочных тартах	✓	✗
Начинка после выпечки	✓	✓	✗	✓

Применение кремов с ореховым вкусом

Название	Caravella Cream Hazelnut	Caravella Gran Hazelnut	Caravella Fluifour Hazelnut	Caravella Ante- forno Hazelnut
Описание	Пастообразный крем со вкусом ореха и шоколада. В составе 8% фундука.	Пастообразный крем с насыщенным вкусом ореха. В составе 12% фундука.	Условно термостабильный крем с насыщенным вкусом ореха. В составе 15% какао-порошка.	Термостабильный крем со вкусом шоколада и ореха. Консистенция пастообразная. В составе 8% фундука.
Для глазирования	✓	✗	✓	✗
Начинка до выпечки	✗	✗	В кексах, печенье, песочных тартах	✓
Начинка после выпечки	✓	✓	✓	✓

Применение кремов со вкусом белого шоколада

Название	Caravella Cream White	Caravella Cover White
Описание	Готовый крем со вкусом белого шоколада	Готовая начинка с насыщенным сливочно-ванильным вкусом белого шоколада
Для глазирования	✓	✓
Начинка до выпечки	✗	✗
Начинка после выпечки	✓	✓



Кондитерские кремы

Средний сегмент

CARIBE

- CARIBE CAKE COCOA

Готовый кондитерский крем со вкусом какао. В составе 16% какао-порошка.
Ведро 20 кг.

- CARIBE CAKE WHITE

Готовый кондитерский крем со вкусом белого шоколада. В составе 10% сухого молока.
Ведро 20 кг.

- CARIBE CAKE HAZELNUT

Готовый шоколадно-ореховый кондитерский крем. В составе 2% лесного ореха.
Ведро 20 кг.

CARIBE NEXT

готовая начинка БЕЗ ПАЛЬМОВОГО МАСЛА!

Кондитерские кремы

без пальмового масла



- CARIBE NEXT NOCCIOLA

Готовый кондитерский шоколадно-ореховый крем без пальмового масла. 10% лесного ореха, 8% какао-порошка. В составе натуральный ароматизатор (фундук). Ведро 20 кг.

- CARIBE NEXT AVORIO

Готовый кондитерский крем со вкусом белого шоколада без пальмового масла. В составе 12% сухого молока. Ведро 20 кг.





Кондитерские кремы

BOLERO

Эконом сегмент

- BOLERO COCOA

Готовый кондитерский крем со вкусом какао. В составе 10% какао-порошка.
Ведро 20 кг.

- BOLERO WHITE

Готовый кондитерский крем со вкусом белого шоколада. В составе 10% сухого молока.
Ведро 20 кг.

- BOLERO HAZELNUT

Готовый шоколадно-ореховый кондитерский крем. В составе 1% лесного ореха.
Ведро 20 кг.

Полезная информация

РЕКОМЕНДАЦИИ	ДЛЯ ЧЕГО ЭТО НУЖНО
Хранить все кремы лучше от +15 до + 20°C	Холодные температуры усложнят вам извлечение крема из упаковки
Перед использованием крем необходимо подогреть до нужной текучести. Для глазирования изделий температура не должна превышать 42 °C . Температура изделия перед глазированием должна быть не выше 12°C	Температурный режим нужно соблюдать для того, чтобы изделие не потеряло свою форму
Жировые кремы можно разбавлять растительным маслом без запаха (5% к массе крема)	Для получения более текучей консистенции и для удешевления продукта
Все изделия, приготовленные с кремами, могут подвергаться заморозке и дефростации.	Правильнее использовать шоковую заморозку, тогда вы продлите срок годности изделия и сохраните товарный вид после дефростации

Полезная информация

ПРОБЛЕМЫ

РЕШЕНИЯ

При вскрытии упаковки обнаружили, что крем имеет неоднородную консистенцию (жировые вкрапления).

Возможно, крем хранился при низких температурах. Поместите крем в более теплое помещение; периодически помешивайте, либо подогрейте. Крем обязательно приобретет однородную консистенцию.

При разогревании крем имеет слабо-текучую консистенцию. Для глазирования выходит не экономично.

Убедитесь, что крем разогрели до 40-42°C. Второй вариант: добавьте 5-10% растительного масла и перемешайте до однородной консистенции.

При глазировании торта крем ложится неравномерно, местами начинает быстро стабилизироваться уже на изделии.

Такое возможно, если:

- крем недостаточно разогрели;
- торт имеет температуру ниже 0°C

MASTER

Martini

Почему именно кремы «Master Martini»

- Отличные вкусовые качества для максимального наслаждения.
- Длительный срок хранения.
- Гибкие в применении, пригодные к использованию в широком ряде изделий.
- Не нуждаются в темперировании, технологичные.
- Не содержат трансизомеров жирных кислот или $1\% \leq$
- Идеальны для изделий массового спроса.
- Обеспечивают чистый срез, не растрескиваются на поверхности, сохраняют пластичность. Устойчивы к замораживанию.



Применение готовых кремов «Master Martini»



КОНТАКТЫ

МОСКВА:

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

КАЗАНЬ:

ул. Салиха Сайдашева, д. 12 (офис 102)
8 (843) 202-32-25

КРАСНОДАР:

п. Знаменский, ул. Берёзовая, д. 2/1
8 (926) 901-15-38

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ:

Измайловский проспект, д. 4А (офис 503)
8 (812) 334-95-47

НОВОСИБИРСК:

ул. Семьи Шамшиных, д.64 (офис 613)
8 (383) 209-03-53

ВЛАДИВОСТОК:

8 (926) 800-37-97

