

КОЛЛЕКЦИЯ
ЛЕТО 2025

Top
decor



ЛЕТНЯЯ КОЛЛЕКЦИЯ



КРАСИТЕЛЕЙ TOP DECOR



Вдохните атмосферу яркого лета в ваши десерты с новой коллекцией красителей «Лето 2025» от Top Decor.

Шесть восхитительных оттенков, вдохновлённые насыщенными красками летней природы.

Лазурные и фиолетовые тона перенесут вас на морское побережье, а зелёные и розовые оттенки — напомнят о спелых ягодах. «Яично-желтый» придаст вашим десертам солнечный и игривый оттенок.

Каталог «Лето 2025» — это палитра вдохновения для создания ярких и вкусных летних шедевров!

BUBBLE SUMMER

82655 Джус бабл со вкусом персика



Джус бабл со вкусом апельсина

82656 Джус бабл со вкусом клубники



Джус бабл — секрет идеального лета

ДЖУС БАБЛ

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 дефrostацию.



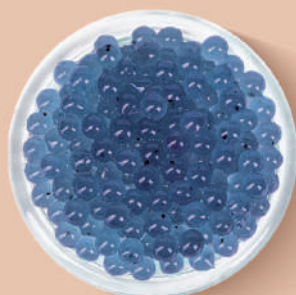
Йогурт



Малина



Ромашка



Голубика



Карамель



Клубника



Браун-шугар



Клюква



Облепиха



Зелёное яблоко



Чёрная смородина



Ананас



Морошка



Гранат



Вишня



Манго-маракуйя



Апельсин



Персик





«На дворе 2025 год, и азиатские веяния полностью завладели строчками best sellers и most wanted. Всего 15 лет назад эксперименты с икрой со вкусом клубники или мохито казались нам гениальными изобретениями. Я и подумать не мог, что сегодня такие вещи можно будет встретить практически в каждой кофейне.

Я всегда отдавал предпочтение стилю, нежели мимолётной моде и трендам. Однако с появлением Джус БАБЛ, или джус боллов, я увидел новые возможности: следуя тренду, мы можем выразить наш уникальный стиль, и это действительно работает.

Эти маленькие пузырьки сока – изысканное текстурное дополнение для напитков и десертов. Они создают игру рецепторов, вызывая эффект «вау», который сегодня так важен для наших гостей.

Замечательно, что благодаря компании Top Decor эти игривые шарики теперь доступны каждому.

Эксперименты с Джус БАБЛ превратились в очаровательный набор легких и уникальных напитков, которыми мне не терпится с вами поделиться.»

Дэнис ВАЛЬДЕС
@denis_valdes.unomas

Дэнис ВАЛЬДЕС

- Потомственный бармен, со-владелец латиноамериканского бара Uno Mas (г. Минск).
- Менеджер по развитию безалкогольных напитков компании Комплекс бар.
- Со-основатель выставки BARECO в Минске.
- В компании SIMPLE отвечает за развитие рома и текилы.
- Победитель в номинации Best Brand Ambassador премии BarProof 2021.
- Любимый амбассадор 2022 и 2023 по версии премии Saint Petersburg Cocktail Week Awards.
- Бронзовый призёр глобального финала конкурса по текиле Tahona Society.



ЛИМОНАДЫ С ДЖУС БАБЛ

РОЗОВЫЙ КРЕМ

- Сироп Pinch & Drop Арбуз — 15 мл
- Сироп Pinch & Drop Земляника — 15 мл
- Сок лимона ОДК — 10 мл
- Джус бабл йогурт — 15 г
- Сильногазированная вода — 150 мл
- Лёд

АЙС ТИ ВИШНЕВЫЙ УЛУН

- Чай Молочный улун охлажденный Doppio — 150 мл
- Сироп фалернум ОДК — 25 мл
- Джус бабл вишня — 15 г
- Сок лайма ОДК — 10 мл
- Лёд



АЙС ТИ ЯГОДНЫЙ МОХИТО

- Чай Сенча охлажденный Doppio — 150 мл
- Лимонадная основа Pinch & Drop мохито — 30 мл
- Джус бабл голубика — 15 г
- Сок лайма ОДК — 5 мл
- Лёд

ЛИМОНАД ПРОВАНС

- кордиал C.O.D.E Смородина-лаванда-ананас — 30 мл
- Сок лимона — 10 мл
- Сироп Pinch & Drop Лаванда — 15 мл
- Джус бабл чёрная смородина — 15 г
- Сильногазированная вода — 150 мл
- Лёд



ТРОПИКАЛ АЙС ТИ

- Чай чабрец охлажденный Dorrio — 150 мл
- Концентрат Манго ODK — 25 мл
- Джус бабл Манго-маракуйя — 15 г
- Сок лайма ODK — 10 мл
- Лёд



ЛИМОНАД КЛУБНИКА-ФЕЙХОА-ЯБЛОКО

- Основа для лимонада Pinch & Drop Клубника-Фейхоа — 30 мл
- Джус бабл зелёное яблоко — 15 г
- Сильногазированная вода — 150 мл
- Лёд



ЛИМОНАД ЦВЕТЫ ВЕСНЫ

- Кордиал C.O.D.E Личи-лотос-фиалка — 25 мл
- Сироп Pinch & Drop Фиалка — 15 мл
- Джус бабл клубника — 15 г
- Сок лимона — 5 мл
- Сильногазированная вода — 150 г
- Лёд

ДВОЙНОЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ БАМБЛ

- Эспрессо — 30 мл
- Апельсиновый сок (свежевыжатый) — 120 мл
- Сироп Pinch & Drop ваниль — 20 мл
- Джус бабл карамель — 15 г
- Лёд — 10 кубиков

АЙС МАТЧА ЕЖЕВИКА-МАЛИНА

- Молоко 3,5 — 200 мл
- Матча подготовленная — 40 мл
- Сироп ежевика — 20 мл
- Джус боллы малина — 15 г
- Лёд

АЙС МАТЧА ЛАТТЕ ПЕРСИК-ЛЕМОНГРАСС

- Молоко 3,5 — 200 мл
- Матча подготовленная — 40 мл
- Сироп лемонграсс — 20 мл
- Джус боллы персик — 15 г
- Лёд

ЭСПРЕССО ТОНИК ГРАНАТ-КАРАМЕЛЬ

- Эспрессо — 30 мл
- Тоник — 120 мл
- Сироп P&D гранат — 20 мл
- Джус бабл карамель — 15 г
- Лёд — 10 кубиков

ЭСПРЕССО КОЛАДА

- Эспрессо — 30 мл
- Тоник — 120 мл
- Сироп P&D кокос — 15 мл
- Джус бабл ананас — 15 г
- Лёд — 10 кубиков

Джус-бабл — это простой способ добавить WOW-эффект в летние напитки. Создавайте уникальные сочетания и привлекайте внимание новой аудитории.





МОТИ «АПЕРОЛЬ»

тесто

Ингредиенты:

- Рисовая мука — 150 г
- Сахар — 120 г
- Вода — 200 г

- Растительное масло — 1 ч. л.
- Кукурузный крахмал — 1 ст. л.
- Шепотка соли
- Ванилин
- Краситель «Апельсиновый»

Способ приготовления:

1. В воде развести сахар и соль для растворения.
2. Муку смешать с ванилином и добавить к жидкой смеси.
3. Перемешать до однородности, добавить масло и краситель.
4. Первый способ: натянуть пищевую плёнку на миску с тестом и сделать небольшие дырочки, поставить в микроволновку на 3 минуты. Второй способ: сварить тесто на сковороде, постоянно помешивая до такого состояния, чтобы оно полностью отлипало от поверхности сковороды.
5. Готовое тесто завернуть в пищевую плёнку и оставить до полного остывания.

начинка

Ингредиенты для кремовой начинки:

- Творожный сыр — 150 г
- Сливки — 50 г
- Сахарная пудра — 20 г
- Шоколад белый — 90 г
- Апероль "pinch&drop" — 3 г
- Пюре (сваренное) — 100 г

Ингредиенты для апельсинового пюре:

- Пюре «апельсин» — 200 г
- Сахар — 50 г
- Пектин pH — 5 г

Центр: Джус бабл «Апельсин»

Способ приготовления апельсинового пюре:

1. В ёмкости смешать сахар и пектин.
2. Выложить пюре в сотейник.
3. Подогреть до 40–45 градусов и дождиком высыпать сахар и пектин.
4. Постоянно помешивая прогреть на высоком нагреве ещё минуту. Снять с огня. Остудить.

Способ приготовления кремовой начинки:

1. Смешать сливки, сахарную пудру и творожный сыр.
2. Расплавить и остудить шоколад, затем добавить к крему.
3. Добавить пюре и концентрат «Апероль», перемешать.

сборка

1. Переложить Джус бабл в полусферы поменьше и заморозить.
2. Отсадить готовый крем в полусферы побольше, в центр положить замороженные шарики, заморозить полностью начинку.
3. Поделить тесто на небольшие порции (7–8) и тонко раскатать.
4. Достать замороженные полусферы с начинкой и собрать моти.
5. По желанию украсить, готово!



МОТИ «ПОРНСТАР МАРТИНИ»

Рецепт теста одинаковый. Меняется только краситель «Оранжевая»

Ингредиенты для кремовой начинки:

- Творожный сыр — 150 г
- Сливки — 50 г
- Сахарная Пудра — 20 г
- Шоколад белый — 90 г
- Концентрат маракуйя "pinch&drop" — 3 г

Центр: Джус бабл «Манго-маракуйя»

Способ приготовления кремовой начинки:

1. Смешать сливки, сахарную пудру и творожный сыр.
2. Расплавить и остудить шоколад, затем добавить к крему.
3. Добавить концентрат "маракуйя" и перемешать

Сборка:

1. Переложить Джус Бабл в полусферы поменьше и заморозить
2. Отсадить готовый крем в полусферы побольше и в центр положить замороженные шарики, заморозить полностью начинку
3. Поделить тесто на небольшие порции (7-8) и тонко раскатать
4. Достать замороженные полусферы с начинкой и собрать моти
5. По желанию украсить, готово!

МОТИ «ПИНА КОЛАДА»

Рецепт теста одинаковый. Меняется только краситель «Жёлтая»

Ингредиенты для кремовой начинки:

- Творожный сыр — 150 г
- Сливки — 50 г
- Сахарная пудра — 20 г
- Шоколад белый — 90 г
- Пюре кокоса — 30 г

Центр: Джус бабл «Ананас»

Способ приготовления кремовой начинки:

1. Смешать сливки, сахарную пудру и творожный сыр.
2. Расплавить и остудить шоколад, затем добавить к крему.
3. Добавить пюре и перемешать.

Сборка:

1. Переложить Джус Бабл в полусферы поменьше и заморозить
2. Отсадить готовый крем в полусферы побольше и в центр положить замороженные шарики, заморозить полностью начинку
3. Поделить тесто на небольшие порции (7-8) и тонко раскатать
4. Достать замороженные полусферы с начинкой и собрать моти
5. По желанию украсить, готово!

МОТИ «КЛУБНИЧНЫЙ МОХИТО»

Рецепт теста одинаковый. Меняется только краситель «Клубничная»

Ингредиенты для кремовой начинки:

- Творожный сыр — 150 г
- Сливки — 50 г
- Сахарная пудра — 20 г
- Шоколад белый — 90 г
- Концентрат «Мохито» "pinch&drop" — 3 г
- Пюре лайма (агробаз) — 15 г

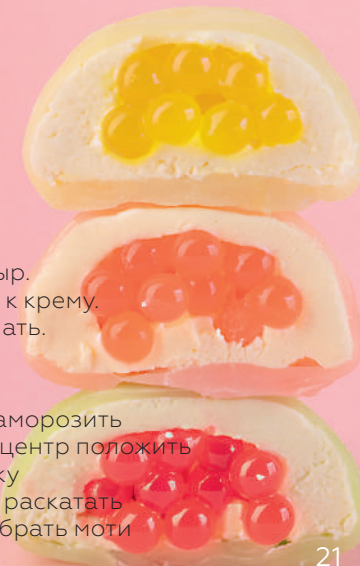
Центр: Джус бабл «Клубника»

Способ приготовления кремовой начинки:

1. Смешать сливки, сахарную пудру и творожный сыр.
2. Расплавить и остудить шоколад, затем добавить к крему.
3. Добавить пюре и концентрат «Мохито», перемешать.

Сборка:

1. Переложить Джус Бабл в полусферы поменьше и заморозить
2. Отсадить готовый крем в полусферы побольше и в центр положить замороженные шарики, заморозить полностью начинку
3. Поделить тесто на небольшие порции (7-8) и тонко раскатать
4. Достать замороженные полусферы с начинкой и собрать моти
5. По желанию украсить, готово!



82089 Джус бабл
со вкусом
чёрной смородины

tp92704 Мармелад
со вкусом малины 3Д

67004 Насадка
простая d 3мм

tp100645 Мармелад
со вкусом апельсина
3Д долька

tp100638 Мармелад
со вкусом лимона

82657 Джус бабл
со вкусом манго-
маракуйя

67008 Насадка
простая d 7мм

Джус бабл
со вкусом апельсина

tp100553 Вафельные
бабочки белые

79251 Насадка «Роза» 104

82656 Джус бабл
со вкусом клубники



МОРОЖЕНОЕ С ДЖУС БАБЛ

Летний хит— мороженое с Джус бабл! Дополните любимый летний десерт яркими фруктовыми шариками, которые лопаются во рту, создавая взрыв вкуса и удовольствия. Идеальное сочетание для жарких дней — экспериментируйте с разными вкусами и получайте незабываемые ощущения от этого уникального мороженого.



82655 Джус бабл со вкусом персика



82659 Джус бабл со вкусом браун шугар

82658 Джус бабл со вкусом карамели



83683 Джус бабл со вкусом голубики



82656 Джус бабл со вкусом клубники



82089 Джус бабл со вкусом чёрной смородины



82139 Джус бабл со вкусом малины





tp101260 Драже золотой микс



- tp101260 Драже
«Золотой микс»
- tp62967 Посыпки
«Сердечки мини
перламутровые белые»
- tp95446 Посыпки
«Шарики микс пастель/оригами»
- tp15833 Посыпки «Конфетти пастельное»



tp97884 Посыпки микс
«Лето в парке»





tp97747 Посыпки
помпоны жёлтые



tp76261 Посыпки
конфеты пастельные (микс)
tp91325 Посыпки
мороженое яркое (микс)



tp79972 Медальоны «Лимоны»

68282 Помадка сахарная
ванильная розовая

tp19718 Посыпки
вермишель сиреневая

68280 Помадка сахарная
ванильная оранжевая
tp97884 Посыпки микс
«Лето в парке»



76442 Помадка сахарная
ванильная персиковая

tp95446 Посыпки
шарики микс
пастель/оригами

tp97723 Посыпки
помпоны белые

tp97747 Посыпки
помпоны жёлтые



tp100553 Вафельные
бабочки белые

7161 Кондитерская насадка
XXL «Дорожка 789»

hk81913 Пищевой краситель
для аэрографа красный

hk81845 Пищевой краситель
для аэрографа жёлтый

tp100447 Посыпки
жемчужный микс № 1



tp101185 Медальоны
«С Днём рождения надписи»

tp101260 Драже золотой микс

tp97747 Посыпки помпоны жёлтые

tp97754 Посыпки помпоны розовые

tp93459 Посыпки микс бабочки цветные

tp19626 Посыпки вермишель жёлтая



tp35909 мастика сахарная белая
tp82033 мастика для моделирования белая



tp92582 пищевой краситель
жирорастворимый «Синий»

Официальный дистрибьютор ООО «ДЕКО-ПРО»
deco-pro.ru

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.



vk.com/topdecor_ru



dzen.ru/topdecor_r_u



t.me/topdecor_ru



youtube.com/@topdecor_r_u

