

A vertical stack of four bright orange pumpkins with dark green stems, set against a solid light orange background. The pumpkins are stacked one on top of the other, with the top one slightly offset to the left.

КОЛЛЕКЦИЯ
ОСЕНЬ 2026

Top
decor



Болотный зелёный
hk70047



Нефрит
hk69362



Лавровый лист
hk69843



Кофейная
hk69812



Аметистовая
hk69546



Брусничная
hk69706



Морковная
hk69911



Песчаная
hk69881



Представляем коллекцию Top Decor «Осень 2026»!

Тёплые оттенки, ягодные акценты, пряные вкусы и уютные десерты — всё, за что мы любим осень, собрано в одной коллекции. Мы подготовили идеи для оформления витрины и сезонного меню: трендовые десерты, напитки, эффектный декор и готовые решения, которые помогут создать особое осеннее настроение.

«Осень 2026» — это коллекция для тех, кто хочет удивлять клиентов новыми вкусами, яркой подачей и актуальными сезонными сочетаниями.



КОРПУСНЫЕ ДЕСЕРТЫ С ДЖУС БАБЛ

Главный тренд сезона — в новой интерпретации. Корпусные десерты с начинкой из Джус Бабл — сочетание современной текстуры и яркого вкуса.



81244 Джус бабл
со вкусом вишни



85119 Джус бабл
со вкусом морошки



85124 Джус бабл
со вкусом карамели



85114 Джус бабл
со вкусом апельсина





tp101260 Драже
«Золотой микс»

tp90717 со вкусом
облипики



tp34730 Молд
силиконовый «Листья»
tp82033 Мاستика
для моделирования



tp101307 Мармелад
со вкусом ежевики



tp74489 Мармелад
со вкусом малины



tp100911 Мармелад
со вкусом вишни «Сердце»

tp80152 Сахарные фигурки
«Привидения»

tp79736 Мини-медальоны
«Хэллоуин»

tp99017 Микс «Хэллоуин»

tp61205 Глазки

tp100119 Посыпки жемчуг
чёрный



tp95569 Посыпки «Тыквы»

tp75094 Сахар цветной
антрацитовый

tp14436 Сахар цветной
золотой

tp95729 Сахар цветной
серебряный



tp95569 Посыпки «Тыквы»

tp85645 Посыпки
«Летучая мышь»

tp63131 Посыпки
«Косточки белые»

tp84983 Вырубка
для пряников «Тыква/Яблоко»



+ видео tutorial
по QR-КОДУ



81244 Джус Бабл со вкусом Вишни

ОСЕННЯЯ КОЛЛЕКЦИЯ ДЛЯ ВАШЕГО ЗАВЕДЕНИЯ

КАРИБСКИЙ КАПУЧИНО

- Эспрессо — 30 мл
- Молоко — 150 мл
- Кордиал CODE табак-инжир — 25 мл
- Джус бабл «Браун шугар» — 25 г

В стеклянную кружку добавить шарики. Сварить эспрессо и вылить на шарики. Вспенить кордиал вместе с молоком и вылить в чашку.



ДИЖОНСКИЙ ЛАТТЕ

- Сироп P&D черная смородина — 25 мл
- Эспрессо / крепкий кофе — 40 мл
- Молоко — 200 мл
- Джус бабл черная смородина — 25 г

В стакан айриш или стеклянную кружку добавить шарики, налить сироп. Вспенить молоко и вылить в кружку слоем. Дать постоять 25-30 секунд и тонкой струей залить эспрессо. Напиток подавать слоеным.

ОСЕННИЙ АМЕРИКАНО

- Кофе американо — 200 мл
- Пюре P&D каламанси — 25 мл
- Джус бабл «Облепиха» — 25 г
- Долька апельсина — 1 шт.

В стеклянную кружку добавить шарики, налить пюре. Сварить американо и вылить в кружку, перемешать. Украсить долькой апельсина.



БАБЛ КАКАО БАНАН-ПЕРСИК

- Какао порошок без сахара — 20 г
- Молоко — 200 мл
- Сироп P&D желтый банан — 25 мл
- Джус бабл «Персик» — 25 г

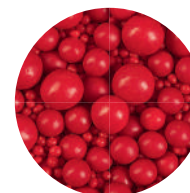
В стеклянную кружку добавить шарики. В молоко добавить сироп и какао порошок, подгоревшие размешать до однородной консистенции. Вылить готовый какао на шарики. Подавать с широкой трубочкой.



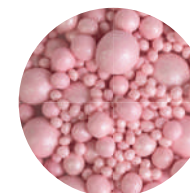
МЯГКИЕ ПОСЫПКИ ДЛЯ ДЕСЕРТОВ



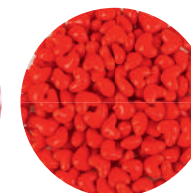
tp101260
Драже
«Золотой микс»



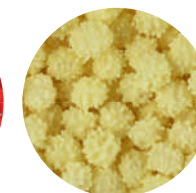
tp108207
Жемчужный
микс красный



tp101574
Драже
«Жемчужный
микс розовый»



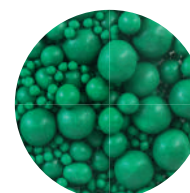
tp109594
Посыпка
«Сердечки
красные»



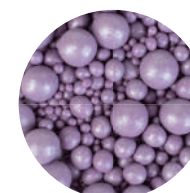
tp97747
Посыпка
«Помпоны
жёлтые»



tp100447
Драже
«Жемчужный
микс»



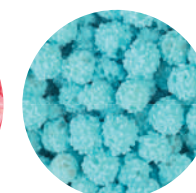
tp108214
Драже
«Зеленый микс»



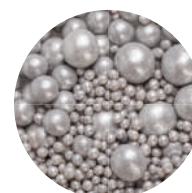
tp101550
Драже
«Жемчужный микс
сиреневый»



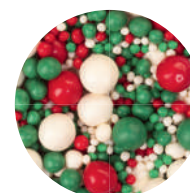
tp109600
Посыпка
«Сердечки
розовые»



tp97730
Посыпка
«Помпоны
голубые»



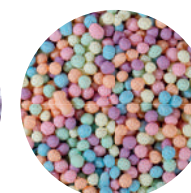
tp100447
Драже
«Серебряный
микс»



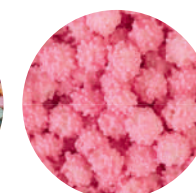
tp100195
Драже
«Жемчужный микс
новогодний»



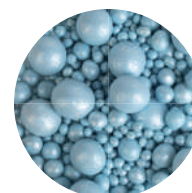
tp108900
Шарики
жемчужные
сиреневые



tp108719
Шарики
«Пастель микс»



tp97754
Посыпка
«Помпоны
розовые»



tp101567
Драже
«Голубой микс»



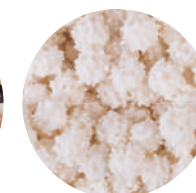
tp101567
Драже
«Жемчужный микс
красно-белый»



tp108917
Шарики
жемчужные
розовые



tp109136
Шарики
«Микс
3 шоколада»



tp97723
Посыпка
«Помпоны
белые»

КАВКАЗСКИЙ ЧАЙ С ГРАНАТОМ

- Черный чай с чабрецом — 5 г
- Горячая вода — 300 мл
- Р&D сироп гранат — 25 мл
- Долька апельсина — 2 шт.
- Свежий тимьян — 1 веточка
- Зерна граната — 5 г
- Шарики гранат — 25 г

Заранее заварить чай: залить 5 г чая 300 мл горячей воды - дать постоять 5 мин и отфильтровать через чайное сито. В стеклянную кружку добавить шарики, чай температуры 60 °С и все ингредиенты. Подавать с широкой трубочкой



ГЛИНТВЕЙН С МОРОШКОЙ

- Основа для напитков Р&D ягодный глнтвейн — 40 мл
- Горячая вода — 300 мл
- Долька апельсина — 1 шт.
- Свежий тимьян — 1 веточка
- Шарики Морошка — 25 г

В стеклянную кружку или бокал для глнтвейна добавить шарики и осову Ягодный Глнтвейн. Добавить воду и хорошеенко размешать подавать с апельсином.





МАТЧА С КЛЮКВОЙ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

- Матча порошок — 3 г
- Вода — 250 мл
- Кордиал CODE гранатовое вино-яффа-грецкий орех — 25 мл
- Джус бабл «Клюква» — 25 г

В стеклянную кружку добавить шарики. Отдельное растворить порошок матчи и воду. Вылить на шарики кордиал и готовую матчу.



БАБЛ МАТЧА ЛАТТЕ КАРАМЕЛЬНОЕ ЯБЛОКО

- Матча порошок — 2 г
- Молоко 3,2% — 250 мл
- Сироп P&D карамельное яблоко — 25 мл
- Джус бабл «Яблоко» — 25 г

В стеклянную кружку добавить шарики. Отдельное растворить порошок матчи и сироп в молоке. Вспенить в капучинаторе и вылить на шарики.





66966 Кондитерская насадка большая «Звезда французская» Ø 4 мм



67005 Кондитерская насадка большая «Простая»



66733 Кондитерская насадка средняя «Роза»



66969 Кондитерская насадка «Звезда французская» Ø 9 мм



79261 Кондитерская насадка малая «Звезда открытая»



79244 Кондитерская насадка малая «Листик»



66986 Кондитерская насадка большая «Звезда»



tp102670 Рисовая мука

tp90717
Кандурин золото





Порционные слайсы — это новый трендовый формат подачи кондитерских изделий, где каждый кусочек торта упаковывается отдельно в прозрачный материал. Главное преимущество такого формата — возможность увидеть начинку перед покупкой, не полагаясь на внешний вид целого торта.

С **джус баблами от Топ Декор** такая подача будет особенно яркой и впечатлит любого покупателя!

Предлагаем поучаствовать в проекте:

«Мы испекли, чтобы Вы украсили»

Наборы для самостоятельного украшения
пряничных домиков

- готовые детали домика
- помадка в тубиках для легкого нанесения
- разнообразный декор для творческого оформления



Как это работает:

Мы предоставляем

- готовые детали пряничного домика
- готовые сахарные помадки в тубиках для удобного декора
- сахарный декор и посыпки в малой упаковке.

Ваше предприятие

- предлагает покупателям наборы «Мы испекли, чтобы Вы украсили» для самостоятельного декора
- создает оригинальный сезонный ассортимент.

Покупатель получает набор

Предлагая покупателю готовый набор, вы открываете для него возможность собрать и украсить пряничный домик своими руками, воплотить любую творческую идею и создать свой неповторимый дизайн.



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.

top-decor.ru



vk.com/topdecor_ru



dzen.ru/topdecor_ru



t.me/topdecor_ru

