



KATSAN GIDA
SANAYİ ve TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

НАШ НОВЫЙ
ПОСТАВЩИК
ИЗ ТУРЦИИ

ИТАЛИКА

1995

Ингредиенты, материалы и инвентарь
для кондитерских изделий
и мороженого





Компания «KATSAN Gıda Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.» была создана Абдуллахом Топчуолом и его сыновьями в 1988 г. Абдуллах Топчуол начал свою профессиональную деятельность в 1974 г. Он - один из старейших мастеров-кондитеров Турции. За короткое время компания доказала свое лидерство на рынке кондитерских ингредиентов благодаря глубоким знаниям, опыту работы и инновациям.

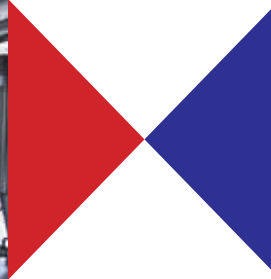
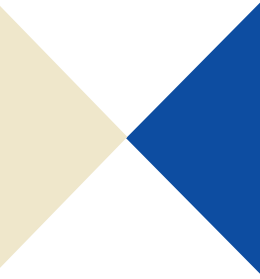
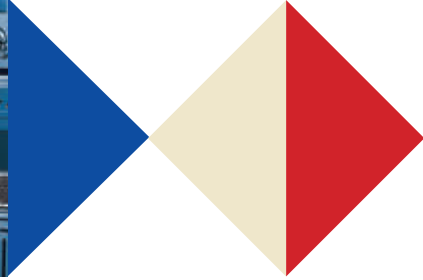
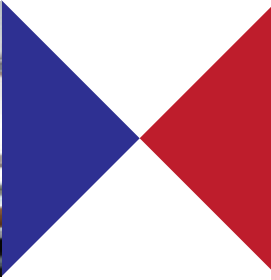
Компания KATSAN сыграла важную роль в развитии и расширении рынка турецких кондитерских изделий благодаря выпуску широкого ассортимента сырья и ингредиентов, производимых под одной из зарегистрированных торговых марок OVALETTE. С момента ее создания, компания KATSAN является ведущей в своем секторе. Она производит, продает и экспортирует около восьмисот видов продуктов, таких как: эмульгатор для бисквита, разрыхлитель для выпечки мучных кондитерских изделий, сухие смеси для приготовления бисквитов и десертов, сухие сливки, смесь для приготовления заварного крема, сахарная паста, декоргели, топпинги и соусы для мороженого, фруктовые начинки, сиропы, шоколад, кувертюр, шоколадный декор, шоколадно-ореховая паста пралине, какао-порошок.

Также компания KATSAN является дистрибьютором некоторых международных компаний в Турции.

Цель компании - обеспечить потребителей высококачественными продуктами и высокоуровневым сервисом.

Генеральный директор
Ercan TOPCUOL





СЕРТИФИКАТЫ КОМПАНИИ

- ISO 9001 «Система менеджмента качества».
- FSSC 22000 «Система управления безопасностью пищевых продуктов».
- Также у компании имеется сертификат Halal (Халаль), выданный турецким институтом стандартизации.





ПРЕМИКСЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



Наименование	Базовый рецепт	Упаковка
<p>K023010. Смесь для выпечки ОВАЛЕТТ бисквит</p>	<p>700 г яиц, 100 г холодной воды и 1 кг смеси для выпечки ОВАЛЕТТ бисквит взбить миксером в течение 5-7 минут на высокой скорости. Выпекать до готовности при температуре 160-180°C в предварительно разогретой духовке. Время и температура приготовления могут варьироваться в зависимости от используемой духовки.</p>	<p>10 кг</p>
<p>K027210. Смесь для выпечки ОВАЛЕТТ кекс</p>	<p>Взбить миксером до однородной массы (в течение 5-6 минут) 1 кг смеси для выпечки ОВАЛЕТТ кекс, 160 г воды, 350 г растопленного масла и 400 г яиц (6-7 штук), затем выложить полученное тесто в форму и выпекать около 50 минут в предварительно разогретой духовке при 180°C. Время и температура приготовления могут варьироваться в зависимости от используемой духовки.</p>	<p>3 кг</p>
<p>K027310. Смесь для выпечки ОВАЛЕТТ красный бархат</p>	<p>Взбить миксером до однородной массы (в течение 5-6 минут) 1 кг смеси для выпечки ОВАЛЕТТ красный бархат, 160 г воды, 300 г растопленного масла и 400 г яиц, затем выложить полученное тесто в форму и выпекать 35-40 минут в предварительно разогретой духовке при 170-180°C. Время и температура приготовления могут варьироваться в зависимости от используемой духовки.</p>	<p>3 кг</p>
<p>K027312. Смесь для выпечки ОВАЛЕТТ зеленый бархат</p>	<p>Взбить миксером до однородной массы (в течение 5-6 минут) 1 кг смеси для выпечки ОВАЛЕТТ зеленый бархат, 160 г воды, 300 г растопленного масла и 400 г яиц, затем выложить полученное тесто в форму и выпекать 35-40 минут в предварительно разогретой духовке при 170-180°C. Время и температура приготовления могут варьироваться в зависимости от используемой духовки.</p>	<p>3 кг</p>
<p>K027314. Смесь для выпечки ОВАЛЕТТ черный бархат</p>	<p>Взбить миксером до однородной массы (в течение 5-6 минут) 1 кг смеси для выпечки ОВАЛЕТТ черный бархат, 160 г воды, 300 г растопленного масла и 400 г яиц, затем выложить полученное тесто в форму и выпекать 35-40 минут в предварительно разогретой духовке при 170-180°C. Время и температура приготовления могут варьироваться в зависимости от используемой духовки.</p>	<p>3 кг</p>



K023010



K027210



K027310



K027312



K027314



▶ ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ
КРЕМОВ И ДЕСЕРТОВ



Наименование	Базовый рецепт	Упаковка
<p style="text-align: center;">K032201. Смесь для выпечки ОВАЛЕТТ чизкейк</p>	<p>400 г смеси для выпечки ОВАЛЕТ чизкейк, 160 г воды, 800 г творожного сыра и 240 г яиц (5 штук) взбить миксером на низкой скорости в течение 1-2 минут и 7-8 минут на высокой скорости, затем выложить полученную массу в форму со слоем песочного теста и выпекать 80-90 минут при 150-170°C. Выключите духовку и подержите в ней чизкейк в течение 10 минут. Время и температура выпечки зависит от размера формы и особенностей печи.</p>	<p style="text-align: center;">1 кг</p>
<p style="text-align: center;">K032101. Смесь для десерта ОВАЛЕТТ крем карамель</p>	<p>1 кг смеси для десерта ОВАЛЕТТ крем карамель и 5 кг молока вскипятить, разлить по формам, на дно которых уже добавлено немного карамельного соуса. Затем поместить в холодильник минимум на полчаса (до застывания). Перед подачей перевернуть формы.</p>	<p style="text-align: center;">1 кг</p>
<p style="text-align: center;">K032501. Смесь для десерта ОВАЛЕТТ крем бриоле</p>	<p>5-5,5 кг молока, 1-1,5 кг сливок жирностью 33-35% и 1 кг смеси для десерта ОВАЛЕТТ крем бриоле прокипятить на среднем огне, постоянно помешивая. Разлить смесь по формам, затем поместить в холодильник минимум на 2 часа. Перед подачей можно украсить или посыпать сахаром и карамелизировать его при помощи горелки.</p>	<p style="text-align: center;">1 кг</p>

*Артикулы, отмеченные **красным цветом**, находятся на распродаже.*



K032101. ОВАЛЕТТ крем карамель

Наименование	Базовый рецепт	Упаковка
K032601. Смесь для десерта ОВАЛЕТТ панна котта	4-4,5 кг молока, 1-1,5 кг сливок жирностью 33-35% и 1 кг смеси для десерта ОВАЛЕТТ панна котта перемешать и довести до кипения на среднем огне, постоянно помешивая. Разлить смесь по креманкам, затем поместить в холодильник минимум на 4 часа. Перед подачей можно украсить фруктами или соусом.	1 кг
K024010. Смесь для крема ПАСТАМЕЛЬ парфе	1 кг смесь для крема ПАСТАМЕЛЬ парфе и 2 кг холодной воды (4-6°C) взбить миксером в течение 3 минут до получения пышной кремообразной массы. Для придания вкуса и цвета можно использовать красители, ароматизаторы, десертные пасты.	10 кг
K021001. Смесь для крема ОВАЛЕТТ патисьер	1 кг смеси для крема ОВАЛЕТТ патисьер и 2,5-3 кг холодной воды (5-10°C) взбивать около 3-5 минут до получения кремообразной структуры. Использовать для приготовления тортов, пирожных и других кондитерских изделий.	1 кг
K021201. Смесь для крема ПАСТАРТ патисьер	1 кг смеси для крема ПАСТАРТ патисьер и 2,5-3 кг холодной воды (3-10°C) взбивать около 3-5 минут, после получения нужной консистенции оставить на 10 минут. Перед применением хорошо перемешать в течение 3-5 минут. Использовать для приготовления тортов, пирожных и других кондитерских изделий.	1 кг
K020201. Смесь для крема ПАСТАРТ взбитые сливки	1 кг смеси для крема ПАСТАРТ взбитые сливки и 2 кг холодной воды или пастеризованного молока взбить в миксере в течение 3-5 минут до получения пышной кремообразной массы.	1 кг
K020001. Смесь для крема ОВАЛЕТТ взбитые сливки	1 кг смеси для крема ОВАЛЕТТ взбитые сливки и 1,5-2,5 кг холодной воды или молока температуры 10-15°C взбить в течение 3-5 минут до получения пышной консистенции. Полученный крем перед использованием необходимо подержать в холодильнике 10-15 минут.	1 кг



K024010



K032201



K032101



K032501



K032601



K021001



K021201



K020201



K020001



НАЧИНКИ И ПОКРЫТИЯ НА ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ



Наименование	Рекомендации по применению	Упаковка
K083071. Глазурь кондитерская эклерная ОВАЛЕТТ черная <i>ПОД ЗАКАЗ</i>	Растопить на водяной бане или в микроволновой печи до жидкого состояния, и приступить к работе. Использовать для украшения и покрытия эклеров, пирожных, тарталеток. Не требует темперирования.	7 кг
K083072. Глазурь кондитерская эклерная ОВАЛЕТТ коричневая <i>ПОД ЗАКАЗ</i>	Растопить на водяной бане или в микроволновой печи до жидкого состояния, но не выше 45-50°C, и приступить к работе. Использовать для украшения и покрытия эклеров, пирожных, тарталеток. Не требует темперирования.	7 кг
K083073. Глазурь кондитерская эклерная ОВАЛЕТТ белая <i>ПОД ЗАКАЗ</i>	Растопить на водяной бане или в микроволновой печи до жидкого состояния, но не выше 45-50°C, и приступить к работе. Использовать для украшения и покрытия эклеров, пирожных, тарталеток. Не требует темперирования.	7 кг
K005561N. Глазурь пастообразная ШОКОГЛАССО горький шоколад	Разогреть в микроволновой печи или на водяной бане при температуре 30-40°C. Подходит для покрытия кондитерских изделий, незамороженных тортов и пирожных. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике в закрытом виде при температуре 4°C.	6 кг
K005562N. Глазурь пастообразная ШОКОГЛАССО молочный шоколад	Разогреть в микроволновой печи или на водяной бане при температуре 30-40°C. Подходит для покрытия кондитерских изделий, незамороженных тортов и пирожных. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике в закрытом виде при температуре 4°C.	6 кг
K005563. Глазурь пастообразная ШОКОГЛАССО белый шоколад	Разогреть в микроволновой печи или на водяной бане при температуре 30-40°C. Подходит для покрытия кондитерских изделий, незамороженных тортов и пирожных. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике в закрытом виде при температуре 4°C.	6 кг
K081011. Начинка шоколадно-ореховая ОВАЛЕТТ	Применяется для наполнения и прослойки кондитерских и хлебобулочных изделий, в качестве готовой начинки, в том числе для конфет, для оформления тортов и пирожных, и также в качестве вкусовой добавки для приготовления различных кондитерских кремов.	10 кг
K081012. Начинка шоколадно-ореховая термост.БОМБА ОВАЛЕТТ	Применяется для наполнения и прослойки кондитерских и хлебобулочных изделий, в качестве готовой начинки, в том числе для конфет, для оформления тортов и пирожных, и также в качестве вкусовой добавки для приготовления различных кондитерских кремов.	10 кг
K005100. Начинка ТОФФИ КАРАМЕЛЬ	Применяется в качестве готового наполнителя, покрытия, а также для ароматизации кремов и других кондитерских масс. Для покрытия: продукт растопить в микроволновке или на водяной бане до температуры 50-55°C и нанести на замороженную заготовку кондитерского изделия.	1 кг
K005099. Начинка ТОФФИ КАРАМЕЛЬ	Применяется в качестве готового наполнителя, покрытия, а также для ароматизации кремов и других кондитерских масс. Для покрытия: продукт растопить в микроволновке или на водяной бане до температуры 50-55°C и нанести на замороженную заготовку кондитерского изделия.	7 кг



ФРУКТОВЫЕ НАЧИНКИ



Наименование	Рекомендации по применению	Упаковка
<p>K008106. Начинка фруктовая ФРУДЖЕЛЬ вишня</p>	<p>Использовать как готовую начинку, украшение, прослойку для разнообразных кондитерских изделий. Подходит для выпечки при 170-180°C.</p>	<p>3 кг</p>
<p>K008114. Начинка фруктовая ФРУДЖЕЛЬ красная смородина</p>	<p>Использовать как готовую начинку, украшение, прослойку для разнообразных кондитерских изделий. Подходит для выпечки при 170-180°C.</p>	<p>3 кг</p>
<p>K006112. Начинка фруктовая ОВАЛЕТТ инжир</p>	<p>Использовать как готовую начинку, украшение, прослойку для разнообразных кондитерских изделий. Подходит для выпечки при 170-180°C.</p>	<p>6 кг</p>
<p>K007609. Начинка фруктовая с кусочками ОВАЛЕТТ апельсин <i>ПОД ЗАКАЗ</i></p>	<p>Использовать как готовую начинку, украшение, прослойку для разнообразных кондитерских изделий. Подходит для выпечки и заморозки.</p>	<p>6 кг</p>

Артикулы, отмеченные **красным цветом**, находятся на распродаже.



K008106. ФРУДЖЕЛЬ вишня



ДЕСЕРТНЫЕ ПАСТЫ OVALETTE



Наименование	Рекомендации по применению	Упаковка
K013001. Паста вкусоароматическая ОВАЛЕТТ шоколад	Рекомендуемая дозировка составляет от 4 до 8% к общей кондитерской массе (тесто, крем, глазурь, сироп) в зависимости от рецепта.	1 кг
K013002. Паста вкусоароматическая ОВАЛЕТТ карамель	Рекомендуемая дозировка составляет от 4 до 8% к общей кондитерской массе (тесто, крем, глазурь, сироп) в зависимости от рецепта.	1 кг
K013003. Паста вкусоароматическая ОВАЛЕТТ ваниль	Рекомендуемая дозировка составляет от 4 до 8% к общей кондитерской массе (тесто, крем, глазурь, сироп) в зависимости от рецепта.	1 кг
K013097. Паста вкусоароматическая ОВАЛЕТТ грецкий орех	Рекомендуемая дозировка составляет от 4 до 8% к общей кондитерской массе (тесто, крем, глазурь, сироп) в зависимости от рецепта.	1 кг
K013098. Паста вкусоароматическая ОВАЛЕТТ фундук	Рекомендуемая дозировка составляет от 4 до 8% к общей кондитерской массе (тесто, крем, глазурь, сироп) в зависимости от рецепта.	1 кг
K013099. Паста вкусоароматическая ОВАЛЕТТ фисташка	Рекомендуемая дозировка составляет от 4 до 8% к общей кондитерской массе (тесто, крем, глазурь, сироп) в зависимости от рецепта.	1 кг
K013005. Паста вкусоароматическая ОВАЛЕТТ клубника	Рекомендуемая дозировка составляет от 4 до 8% к общей кондитерской массе (тесто, крем, глазурь, сироп) в зависимости от рецепта.	1 кг
K013006. Паста вкусоароматическая ОВАЛЕТТ вишня	Рекомендуемая дозировка составляет от 4 до 8% к общей кондитерской массе (тесто, крем, глазурь, сироп) в зависимости от рецепта.	1 кг
K013007. Паста вкусоароматическая ОВАЛЕТТ киви	Рекомендуемая дозировка составляет от 4 до 8% к общей кондитерской массе (тесто, крем, глазурь, сироп) в зависимости от рецепта.	1 кг
K013008. Паста вкусоароматическая ОВАЛЕТТ банан	Рекомендуемая дозировка составляет от 4 до 8% к общей кондитерской массе (тесто, крем, глазурь, сироп) в зависимости от рецепта.	1 кг
K013009. Паста вкусоароматическая ОВАЛЕТТ апельсин	Рекомендуемая дозировка составляет от 4 до 8% к общей кондитерской массе (тесто, крем, глазурь, сироп) в зависимости от рецепта.	1 кг
K013010. Паста вкусоароматическая ОВАЛЕТТ лимон	Рекомендуемая дозировка составляет от 4 до 8% к общей кондитерской массе (тесто, крем, глазурь, сироп) в зависимости от рецепта.	1 кг
K013013. Паста вкусоароматическая ОВАЛЕТТ манго	Рекомендуемая дозировка составляет от 4 до 8% к общей кондитерской массе (тесто, крем, глазурь, сироп) в зависимости от рецепта.	1 кг



K013001



K013002



K013003



K013097



K013098



K013099



K013005



K013006



K013007



K013008



K013009



K013010



K013013



ИЗДЕЛИЯ И УКРАШЕНИЯ ИЗ НАТУРАЛЬНОГО ШОКОЛАДА





K101001. Изделие шоколадное
СТАКАНЧИК темный шоколад
(короб 126 шт.) h 31.5 мм,
Ø28.5 мм



K101002. Изделие шоколадное
СТАКАНЧИК молочный шоколад
(короб 126 шт.) h 31.5 мм,
Ø28.5 мм



K101011. Изделие шоколадное
ГОРШОЧЕК темный шоколад
(короб 144 шт.) h 28.5 мм,
Ø37 мм



K101012. Изделие шоколадное
ГОРШОЧЕК молочный шоколад
(короб 144 шт.) h 28.5 мм,
Ø37 мм



K102021. Изделие шоколадное
ТАРТИНА темный шоколад
(короб 45 шт.) h 14 мм, Ø52 мм



K102022. Изделие шоколадное
ТАРТИНА молочный шоколад
(короб 45 шт.) h 14 мм, Ø52 мм



K102031. Изделие шоколадное
ТАРТИНА ОВАЛ темный шоколад
(короб 120 шт.) h 17 мм, Ø56 мм



K102032. Изделие шоколадное
ТАРТИНА ОВАЛ молочный шоколад
(короб 120 шт.) h 17 мм, Ø56 мм



K103001. Изделие
шоколадное СТАКАНЧИК
ОВАЛ темный шоколад
(короб 240 шт.) h 16 мм,
Ø26 мм



K104001. Изделие шоколадное
ЧАШКА темный шоколад (короб
64 шт.) h 30 мм, Ø50 мм



K104002. Изделие шоколадное
ЧАШКА молочный шоколад
(короб 64 шт.) h 30 мм, Ø50 мм



K104011. Изделие
шоколадное ЧАШЕЧКА
темный шоколад (короб
210 шт.) h 20 мм, Ø32 мм



K104012. Изделие шоколадное
ЧАШЕЧКА молочный шоколад
(короб 210 шт.) h 20 мм, Ø32 мм



K101021. Изделие шоколадное
КРЕМАНКА темный шоколад
(короб 126 шт.) h 22 мм, Ø34 мм



K101022. Изделие шоколадное
КРЕМАНКА молочный шоколад
(короб 126 шт.) h 22 мм, Ø34 мм



K102001. Изделие шоколадное
ТАРТ темный шоколад (короб
30 шт.) h 17 мм, Ø89 мм



K102002. Изделие шоколадное
ТАРТ молочный шоколад
(короб 30 шт.) h 17 мм, Ø89 мм



K102011. Изделие шоколадное
ТАРТАЛЕТКА темный шоколад
(короб 45 шт.) h 22 мм, Ø65 мм



K102012. Изделие шоколадное
ТАРТАЛЕТКА молочный шоколад
(короб 45 шт.) h 22 мм, Ø65 мм



K106013. ЛОЖКА
белый шоколад
(короб 160 шт.)
~11.3 x ~2.5 см



K106012. ЛОЖКА
молочный шоколад
(короб 160 шт.)
~11.3 x ~2.5 см



K106011. ЛОЖКА
темный шоколад
(короб 160 шт.)
~11.3 x ~2.5 см



K070310. СФЕРА жемчуг (пакет 1.5 кг)
Ø~1.5-1.7 см



K070311. СФЕРА золото (пакет 1.5 кг)
Ø~1.5-1.7 см



K070312. СФЕРА медь (пакет 1.5 кг)
Ø~1.5-1.7 см



K070323. СФЕРА пурпур
(пакет 1.5 кг) ~1.5-1.7 см



K070324. СФЕРА красная
(пакет 1.5 кг) Ø~1.5-1.7 см



K070327. СФЕРА синяя
(пакет 1.5 кг) Ø~1.5-1.7 см



K070328. СФЕРА зеленая
(пакет 1.5 кг) Ø~1.5-1.7 см



K071001. ЯЙЦО ПЕРЕПЕЛИНОЕ
(пакет 1 кг) h~ 2.6-2.8 см, Ø~2.2 см



K071049. ЯЙЦО ПЕРЕПЕЛИНОЕ МИКС
(пакет 1 кг) h~ 2.6-2.8 см, Ø~2.2 см



K071249. ШАМПИНЬОН МИКС
(короб 2.75 кг) h~ 2.7-3 см, Ø~2.7 см



K057201. КАМЕШКИ ЯРКИЕ
(ведро 2.5 кг) от ~0.8x1 см до
~1x1 см



K057202. КАМЕШКИ ТЕМНЫЕ
(ведро 2.5 кг) от ~0.8x1 см до
~1x1 см



K057299. КАМЕШКИ МИКС (ведро
2.5 кг) от ~0.8x1 см до ~1x1 см

Артикулы, отмеченные **красным цветом**, находятся на распродаже.



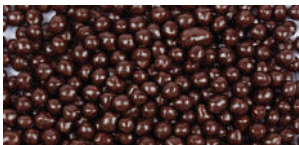
K060055. ЭЛИПС КРИСПИ жемчуг
(ведро 1.75 кг) Ø7-12 мм



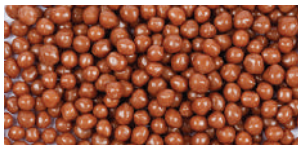
K060056. ЭЛИПС КРИСПИ золото
(ведро 1.75 кг) Ø7-12 мм



K060057. ЭЛИПС КРИСПИ медь
(ведро 1.75 кг) Ø7-12 мм



K060101. ШАРИКИ КРИСПИ
темный шоколад (пакет 1 кг)
Ø~3-6 мм



K060102. ШАРИКИ КРИСПИ
молочный шок. (пакет 1 кг)
Ø~3-6 мм



K060103. ШАРИКИ КРИСПИ
белый шоколад (пакет 1 кг)
Ø~3-6 мм



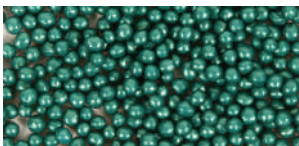
K060109. ШАРИКИ КРИСПИ
синие (пакет 1 кг) Ø~3-6 мм



K060108. ШАРИКИ КРИСПИ
красные (пакет 1 кг) Ø~3-6 мм



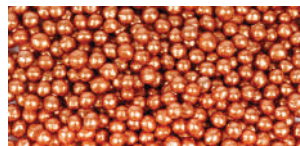
K060104. ШАРИКИ КРИСПИ
малина (пакет 1 кг) Ø~3-6 мм



K060110. ШАРИКИ КРИСПИ
зеленые (пакет 1 кг) Ø~3-6 мм

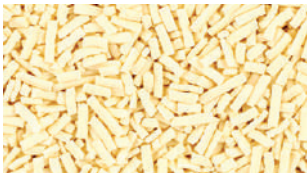


K060106N. ШАРИКИ КРИСПИ
золото (пакет 1 кг) Ø~3-6 мм



K060107. ШАРИКИ КРИСПИ медь
(пакет 1 кг) Ø~3-6 мм





K110003. СОЛОМКА белый шоколад (ведро 2 кг) длина палочек от ~0.6 до 1.8 см



K110001. СОЛОМКА темный шоколад (ведро 2 кг) длина палочек от ~0.6 до 1.8 см



▶ ГЛАЗУРИ И УКРАШЕНИЯ
НА ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ



Наименование	Рекомендации по применению	Упаковка
<p>K051841. Глазурь кондитерская диски ОВАЛЕТТ темный шоколад</p>	<p>Растопить на водяной бане или в микроволновой печи до температуры 45-50°C и приступить к работе. Использовать для приготовления глазурей, ганашей, начинок, декора. Не требует темперирования.</p>	<p>5 кг</p>
<p>K051842. Глазурь кондитерская диски ОВАЛЕТТ молоч.шоколад</p>	<p>Растопить на водяной бане или в микроволновой печи до температуры 45-50°C и приступить к работе. Использовать для приготовления глазурей, ганашей, начинок, декора. Не требует темперирования.</p>	<p>5 кг</p>
<p>K051843. Глазурь кондитерская диски ОВАЛЕТТ белый шоколад</p>	<p>Растопить на водяной бане или в микроволновой печи до температуры 45-50°C и приступить к работе. Использовать для приготовления глазурей, ганашей, начинок, декора. Не требует темперирования.</p>	<p>5 кг</p>



Наименование	Рекомендации по применению	Упаковка
<p>K052101. Глазурь кондитерская для декора ОВАЛЕТТ темн.шок.</p>	<p>Для покрытия изделий: растопить на водяной бане или в микроволновой печи до жидкого состояния, не перегревая выше 45-50°C, и приступить к работе. Использовать для декора, применяя различные вырубки, терки, ножи и др. инструменты. Не требует темперирования.</p>	<p>1.5 кг</p>
<p>K052102. Глазурь кондитерская для декора ОВАЛЕТТ бел.шок.</p>	<p>Для покрытия изделий: растопить на водяной бане или в микроволновой печи до жидкого состояния, не перегревая выше 45-50°C, и приступить к работе. Использовать для декора, применяя различные вырубки, терки, ножи и др. инструменты. Не требует темперирования.</p>	<p>1.5 кг</p>
<p>K052103. Глазурь кондитерская для декора ОВАЛЕТТ малин.шок.</p>	<p>Для покрытия изделий: растопить на водяной бане или в микроволновой печи до жидкого состояния, не перегревая выше 45-50°C, и приступить к работе. Использовать для декора, применяя различные вырубки, терки, ножи и др. инструменты. Не требует темперирования.</p>	<p>1.5 кг</p>



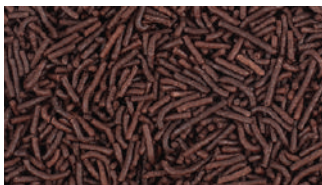
Наименование	Рекомендации по применению	Упаковка
<p>K050951. Глазурь кондитерская плитка ОВАЛЕТТ темный шоколад</p>	<p>Глазурь порубить на кусочки. Растопить на водяной бане или в микроволновой печи до температуры 45-50°C и приступить к работе. Использовать для приготовления глазурей, ганашей, начинок, декора. Не требует темперирования.</p>	<p>2.5 кг</p>
<p>K050952. Глазурь кондитерская плитка ОВАЛЕТТ молоч.шоколад</p>	<p>Глазурь порубить на кусочки. Растопить на водяной бане или в микроволновой печи до температуры 45-50°C и приступить к работе. Использовать для приготовления глазурей, ганашей, начинок, декора. Не требует темперирования.</p>	<p>2.5 кг</p>
<p>K050953. Глазурь кондитерская плитка ОВАЛЕТТ белый шоколад</p>	<p>Глазурь порубить на кусочки. Растопить на водяной бане или в микроволновой печи до температуры 45-50°C и приступить к работе. Использовать для приготовления глазурей, ганашей, начинок, декора. Не требует темперирования.</p>	<p>2.5 кг</p>

Артикулы, отмеченные **красным цветом**, находятся на распродаже.





K099803. Украшение МЕДАЛЬОН белый шоколад (короб 3 кг) \varnothing ~42 мм, толщина ~3.5 мм
(из конд. глазури)



K110201. ВЕРМИШЕЛЬКА темная
(ведро 2 кг) длина палочек
от ~0.6 до 1.6 см
(из конд. глазури)



K110203. ВЕРМИШЕЛЬКА белая
(ведро 2 кг) длина палочек
от ~0.6 до 1.6 см
(из конд. глазури)

Артикулы, отмеченные **красным цветом**, находятся на распродаже.



▶ ГЛАЗУРИ ЖЕЛЕЙНЫЕ



Наименование	Рекомендации по применению	Упаковка
<p>K031201. Сухой гель ОВАДЖЕЛЬ</p>	<p>Перемешать 1 кг воды с 250 г сахарного песка и 20 г сухого геля ОВАДЖЕЛЬ и проварить, помешивая, примерно 1 минуту. Нанести на изделие с фруктами кисточкой или с помощью аппарата для распыления желеиной глазури. Рецептура для приготовления желе с фруктами: добавить нужное количество приготовленного желе в креманку или форму, наполненную фруктами, и дать застыть.</p>	<p>1 кг</p>
<p>K001001. Глазурь зеркальная холодная ДЕКОДЖЕЛЬ нейтральная</p>	<p>Перед употреблением в глазурь рекомендуется добавить до 20% воды, после чего осторожно перемешать, чтобы избежать образования пузырьков воздуха, либо пробить погружным блендером до однородности, пока она не приобретет хорошую однородную структуру. Перед нанесением глазурь не требует разогрева. Подходит как для незамороженных тортов и пирожных, так и для замороженных.</p>	<p>7 кг</p>
<p>K001101. Глазурь зеркальная холодная ДЕКОДЖЕЛЬ шоколад</p>	<p>Перед употреблением в глазурь рекомендуется добавить до 20% воды, после чего осторожно перемешать, чтобы избежать образования пузырьков воздуха, либо пробить погружным блендером до однородности, пока она не приобретет хорошую однородную структуру. Перед нанесением глазурь не требует разогрева. Подходит как для незамороженных тортов и пирожных, так и для замороженных.</p>	<p>7 кг</p>
<p>K001102. Глазурь зеркальная холодная ДЕКОДЖЕЛЬ карамель</p>	<p>Перед употреблением в глазурь рекомендуется добавить до 20% воды, после чего осторожно перемешать, чтобы избежать образования пузырьков воздуха, либо пробить погружным блендером до однородности, пока она не приобретет хорошую однородную структуру. Перед нанесением глазурь не требует разогрева. Подходит как для незамороженных тортов и пирожных, так и для замороженных.</p>	<p>7 кг</p>
<p>K001103. Глазурь зеркальная холодная ДЕКОДЖЕЛЬ ванил. белая</p>	<p>Перед употреблением в глазурь рекомендуется добавить до 20% воды, после чего осторожно перемешать, чтобы избежать образования пузырьков воздуха, либо пробить погружным блендером до однородности, пока она не приобретет хорошую однородную структуру. Перед нанесением глазурь не требует разогрева. Подходит как для незамороженных тортов и пирожных, так и для замороженных.</p>	<p>7 кг</p>
<p>K001205. Глазурь зеркальная холодная ДЕКОДЖЕЛЬ клубника</p>	<p>Перед употреблением в глазурь рекомендуется добавить до 20% воды, после чего осторожно перемешать, чтобы избежать образования пузырьков воздуха, либо пробить погружным блендером до однородности, пока она не приобретет хорошую однородную структуру. Перед нанесением глазурь не требует разогрева. Подходит как для незамороженных тортов и пирожных, так и для замороженных.</p>	<p>7 кг</p>



K031201



K001001



K001101



K001102



K001103



K001205



K001206



K001209



K002102

Наименование	Рекомендации по применению	Упаковка
<p>K001206. Глазурь зеркальная холодная ДЕКОДЖЕЛЬ вишня</p>	<p>Перед употреблением в глазурь рекомендуется добавить до 20% воды, после чего осторожно перемешать, чтобы избежать образования пузырьков воздуха, либо пробить погружным блендером до однородности, пока она не приобретет хорошую однородную структуру. Перед нанесением глазурь не требует разогрева. Подходит как для незамороженных тортов и пирожных, так и для замороженных.</p>	<p>7 кг</p>
<p>K001209. Глазурь зеркальная холодная ДЕКОДЖЕЛЬ апельсин</p>	<p>Перед употреблением в глазурь рекомендуется добавить до 20% воды, после чего осторожно перемешать, чтобы избежать образования пузырьков воздуха, либо пробить погружным блендером до однородности, пока она не приобретет хорошую однородную структуру. Перед нанесением глазурь не требует разогрева. Подходит как для незамороженных тортов и пирожных, так и для замороженных.</p>	<p>7 кг</p>
<p>K002102. Глазурь нейтральная горячая ДЕКОДЖЕЛЬ</p>	<p>Горячее приготовление: 1000 г глазури нейтральная горячая ДЕКОДЖЕЛЬ и 300-600 г воды или фруктового сока (в зависимости от желаемой вязкости) нагреть в течение 2 минут. Перед нанесением на изделие остудить в течение 2 минут. Если было использовано 600 г воды, то остудить глазурь при температуре около 50°C.</p>	<p>7 кг</p>



K002102. Глазурь нейтральная горячая ДЕКОДЖЕЛЬ



ПАСТЫ ДЛЯ ОБТЯЖКИ И ДЕКОРА



Наименование	Рекомендации по применению	Упаковка
<p>K040501. Паста для моделирования ОВАЛЕТТ белая</p>	<p>Использовать для обтяжки тортов, лепки фигурок, цветов и др. декора. Отрезать кусок пасты, хорошо размять его, слепить фигурку или другой декор. Для того, чтобы готовый декор быстрее застыл, рекомендуется убрать его на несколько минут в холодильник. После работы пасту как следует закрыть пленкой, чтобы избежать заветривания и высыхания. Пасту и декор из пасты можно окрашивать пищевыми красителями.</p>	<p>5 кг</p>
<p>K041101. Паста для лепки ОВАЛЕТТ темный шоколад</p>	<p>Данная паста может быть использована для лепки фигур, для приготовления различных декораций для тортов, также для покрытия тортов. Перед применением размять. После работы во избежание высыхания пасту нужно тщательно упаковать.</p>	<p>1 кг</p>
<p>K041103. Паста для лепки ОВАЛЕТТ белый шоколад</p>	<p>Данная паста может быть использована для лепки фигур, для приготовления различных декораций для тортов, также для покрытия тортов. Перед применением размять. После работы во избежание высыхания пасту нужно тщательно упаковать.</p>	<p>1 кг</p>
<p>K040101. Паста универсальная ОВАЛЕТТ белая</p>	<p>Данная паста может быть использована для лепки фигур, для приготовления различных декораций для тортов, также для покрытия тортов. Перед применением размять. Можно окрашивать водорастворимыми красителями. После работы во избежание высыхания пасту нужно тщательно упаковать.</p>	<p>1 кг</p>



K040501



K040101



K041101



K041103



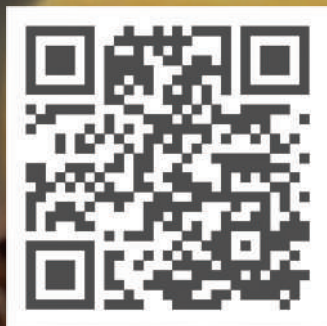
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ



Наименование	Рекомендации по применению	Упаковка
<p>K000009. Эмульгатор для бисквита ОВАЛЕТТ</p>	<p>Подходит для приготовления всех видов бисквитного теста. Позволяет упростить и ускорить процесс приготовления бисквитных масс благодаря одновременному взбиванию всех компонентов. Дозировка составляет от 1% до 4% в зависимости от рецептов. Пример рецепта базового бисквита для тортов с эмульгатором ОВАЛЕТТ: яйцо- 400 г, мука- 300 г, сахарный песок- 200 г, вода- 120 г, разрыхлитель (пекарский порошок) - 5 г, эмульгатор- 30 г. Все ингредиенты взбивать на высокой скорости 5-6 минут, выпекать при 170/180°С до готовности.</p>	<p>9 кг</p>
<p>K000075. Эмульгатор для бисквита ОВАЛЕТТ</p>	<p>Подходит для приготовления всех видов бисквитного теста. Позволяет упростить и ускорить процесс приготовления бисквитных масс благодаря одновременному взбиванию всех компонентов. Дозировка составляет от 1% до 4% в зависимости от рецептов. Пример рецепта базового бисквита для тортов с эмульгатором ОВАЛЕТТ: яйцо- 400 г, мука- 300 г, сахарный песок- 200 г, вода- 120 г, разрыхлитель (пекарский порошок) - 5 г, эмульгатор- 30 г. Все ингредиенты взбивать на высокой скорости 5-6 минут, выпекать при 170/180°С до готовности.</p>	<p>0.75 кг</p>
<p>K022002. Пекарский порошок ОВАЛЕТТ</p>	<p>Используется в качестве разрыхлителя для бисквитов, рулетов и кексов. Дозировка 1-2% к общей массе теста в зависимости от рецепта.</p>	<p>2 кг</p>
<p>K031301. Загуститель ДЖЕЛЬПО</p>	<p>Использовать для приготовления начинок, покрытия замороженных ягод для украшения кондитерских изделий. Пример рецепта: при температуре 18-20°С смешать 100 г загустителя ДЖЕЛЬПО и 1 кг фруктового пюре. Покрытие замороженных ягод: ягоды обвалить в загустителе ДЖЕЛЬПО и украсить ими изделие.</p>	<p>1 кг</p>



K031301. Загуститель ДЖЕЛЬПО



ITALIKA-STUDIUM.RU

Свежие идеи для современного кондитера

Подписывайтесь на НОВОСТИ ИТАЛИКА studium и присоединяйтесь к нашей бонусной программе!

Мастер-классы, практикумы и онлайн-курсы
для любителей и профессионалов

Модные тенденции, идеи и тренды сладкого мира? **Мы подскажем!**
Ориентиры в море современных ингредиентов,
материалов и инвентаря? **Мы научим!**

Узнать все тонкости работы с продукцией **OVALETTE** вы сможете на нашем мастер-классе:



ПОТОЧНЫЕ ПИРОЖНЫЕ. БЫСТРО И ПРОСТО