

ИТАЛИКА

1995

Ингредиенты, материалы и инвентарь
для кондитерских изделий
и мороженого

МАРЦИПАН
И ПРОДУКТЫ
НА ОСНОВЕ
ОРЕХОВ



FEINES BERLINER MARZIPAN
— seit 1902 —





Georg Lemke - компания с богатым опытом, более 100 лет специализирующаяся на производстве традиционного немецкого марципана, которая знает об этом продукте абсолютно все!

Компания предлагает особый подход к каждому клиенту, вплоть до разработки индивидуальных рецептов, используя самые современные технологии производства и гарантируя клиенту настоящее немецкое качество.

Марципан. Продукт с традициями. Продукт времени. Продукт будущего. Продукт для здоровья. Миндаль, сахар и вода – это и есть все ингредиенты. Более натурального продукта не бывает! И если раньше марципан считался едой для дворян, то сегодня компания Georg Lemke делает этот благородный и полезный продукт доступным для каждого!

Сертификаты:

1. IFS Food
2. DIN ISO 14001
3. DIN EN ISO 50001
4. EU Bio, Bio Suisse
5. RSPO-SG
6. SMETA
7. Кошерный
8. UTZ Сосоа (MB)

Другое:

1. Член SEDEX
2. Халяль в соответствии с Codex Alimentarius

Марципаны для лепки, обтяжки, декора

75999. Паста сахарно-миндальная МАРЦИПАН для моделирования (пакет 2.5 кг)

Данный продукт разработал выдающийся мастер марципана Энтони Ламс, тесно сотрудничающий с компанией Georg Lemke на протяжении многих лет. Энтони Ламс (Antony Lams, Бельгия-Германия) – один из лучших специалистов в Европе по работе с марципаном, владелец собственной кондитерской по производству фигурок из марципана, в которой за год перерабатывает 20 тонн этого уникального продукта!



75135. Паста сахарно-миндальная МАРЦИПАН 27% (пакет 1 кг)

75052. Паста сахарно-миндальная МАРЦИПАН 27% (пакет 2.5 кг)

Пример применения: невероятный шведский бисквитный торт Принцесса (Prinsesstårta) с малиновым джемом, заварным кремом и взбитыми сливками традиционно покрывают аналогичной марципановой пастой, окрашенной в зеленый цвет и украшают марципановыми розами.





Марципановые пасты

распродажа

76718. Паста сахарно-миндальная МАРЦИПАН М1 (пакет 0.2 кг)

76118. Паста сахарно-миндальная МАРЦИПАН М1 (пакет 0.2 кг)

Марципан М1 – марципановая масса наивысшего качества с максимально возможным содержанием ореха, приготовленная традиционным методом из отборного калифорнийского миндаля, сахара и воды. Содержание миндаля – 54 %. Является основой для производства прочих марципановых масс. В разных странах подобная масса может называться по-разному: чистый марципан, raw masse, сырая масса и т.д.

Применение: выпечка, начинка для конфет и шоколада, изготовление марципановых паст, приготовление кондитерских кремов и наполнителей, добавка в тесто, мороженое и др. кондитерские массы, приготовление съедобных фигурок. Можно ароматизировать и окрашивать.



75997. Паста сахарно-миндаль. МАРЦИПАН 90:10 (пакет 2.5 кг.)

Марципановая масса, приготовленная на основе Марципана МО в пропорции: 90% Марципана МО и 10% сахара.

Содержание миндаля – 48 %.

Применение: выпечка, начинка для конфет и шоколада, приготовление кондитерских кремов и наполнителей, добавка в тесто, мороженое и др. кондитерские массы, приготовление съедобных фигурок. Можно ароматизировать и окрашивать.

Новинки от компании Georg Lemke

Марципаны из ядер очищенного калифорнийского миндаля отборного качества со вкусами апельсина, вишни и соленой карамели. Не содержат искусственных ароматизаторов и красителей.

Применение: в качестве начинки для конфет и шоколада, лепки фигурок, обтяжки и украшения тортов, а также для выпечки.

**76120. Паста сахарно-миндальная
МАРЦИПАН
Апельсин
(пакет 0.2 кг)**



**76121. Паста сахарно-миндальная
МАРЦИПАН
Вишня
(пакет 0.2 кг)**



**76119. Паста сахарно-миндальная
МАРЦИПАН
Соленая карамель
(пакет 0.2 кг)**



75146. Паста сахарная ПЕРСИПАН НЬЮ (короб 6.25 кг)

Разработан как альтернатива марципану из менее дорогого сырья – абрикосовой косточки (содержание 47,5%). Обладает исключительно ярким ароматом и вкусом с характерной пикантной горчинкой.

Применение: выпечка, начинка для конфет и шоколада, приготовление кондитерских кремов и наполнителей, добавка в тесто, мороженое и др. кондитерские массы, приготовление съедобных фигурок. Можно ароматизировать и окрашивать.



Рецепты с марципановыми пастами:

Изделие

Итальянский пtifур с амареной



Рецепт/Инструкция

Нарезать Марципан М1 или Персипан на кусочки весом 20 г, сделать из них лепешечку, вложить черешню амарена и скатать в шарик. Шарик обвалять в Миндальных лепестках Экстра*. Выпекать при 180°C неск. минут (примерно 5-7 минут, до легкого золотистого цвета).

* ингредиент из ассортимента Италики

Сицилийские штучки



Из Марципана М1 скатать колбаски длиной 5-6 см, диаметром 2-3 см, придать им форму. Слегка смочить водой и обвалять в сахарной пудре. Оставить на 1 час для подсыхания. Выпекать при 160-170°C 10-12 минут.

Начинка для корпусных конфет



Добавить в Марципан 90:10 немного ликера, перемешать, добавляя ликер смотреть на консистенцию начинки, чтобы массу можно было бы выдавить через кондитерский мешок в конфетный корпус.

Рецепты с марципановыми пастами:

Изделие

Штоллен



Рецепт/Инструкция

Изюм без косточек - 2/3 стакана

Цукатные кубики* - 1/2 стакана

Цукатная черешня амарена* (разрезанная на четыре части) - 1/4 стакана

Ром - 2 ст. л.

Сливочное масло - 1/4 стакана

Молоко - 3/4 стакана

Мелкий сахар - 2 ст. л.

Мука - 3 стакана

Соль - 1/4 ч. л.

Специи: мускатный орех, корица, кардамон – по вкусу (примерно 1 чайную ложку)

Сухие дрожжи - 12 г

Паста Арома Лимон* - 1 ч.л.

Яйцо - 1 шт.

Миндальные слайсы - 1/3 стакана

Марципан М1* (Персипан) - 170 г

Растопленное масло - для смазывания

Сахарная декор пудра Доломити (Буканеве)* - для посыпки

* ингредиенты Италики

Смешать изюм, цукаты, амарену, ром. В муку внести соль, специи и дрожжи. Нагреть в кастрюле масло, молоко и сахарный песок. Добавить в муку эту молочную массу (немного остывшую), пасту Арома и яйцо. Замесить некрутое липкое тесто, при необходимости можно добавить муки. Добавить цукатную смесь и миндальные слайсы, аккуратно перемешать. Положить тесто в смазанную маслом посуду, накрыть крышкой и убрать в теплое место до увеличения в объеме вдвое.

Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность и раскатать в квадрат 25x25 см. Скатать из Марципана колбаску 23 см и положить ее в центр квадрата. Накрыть марципан краями теста с одной и другой сторон, чтобы в центре они перекрывали друг друга. Положить рулет на смазанный противень швом вниз, прикрыть смазанным маслом полиэтиленом и убрать в теплое место до увеличения в объеме вдвое.

Выпекать штоллен при 180-190°C примерно 40 минут. При постукивании готовый рулет должен издавать такой звук, словно под коркой образовалась пустота. Смазать горячий штоллен растопленным маслом и посыпать нетающей пудрой Доломити или Буканеве.

Рецепты с марципановыми пастами:

Изделие	Рецепт/Инструкция
Миндальное печенье	<p>Персипан – 400 г Яйцо – 100 г Масло сливочное – 100 г Цукаты Черешня* – для декора</p> <p>Приготовить миндальную массу из перечисленных ингредиентов в миксере, наполнить ею кондитерский мешок. Отсадить печенье на противень, покрытый пекарской бумагой. Украсить цукатной черешней. Выпекать при 160°C примерно 10-12 минут. Готовые печенье можно смазать холодной железной глазурью Фрио для придания блеска.</p> <p>* ингредиент из ассортимента Италии</p>
Ароматная начинка для пирогов, паев, тартов, крошат	<p>Персипан – 500 г Масло сливочное (размягченное) – 100 г Сахарный песок – 60 г Сливки 35% – 100 г Яйцо – 50 г Миндаль рубленый – 125 г</p> <p>Перемешать до однородности марципан, масло, сахар. При постоянном перемешивании постепенно внести яйца и сливки. В конце добавить миндаль.</p>
Шоколадные конфеты	<p>Марципан М1 или Марципан 90:10 – 400 г Цукаты Амарена Экстра* – 20 шт. Шоколад темный – 120 г Посыпка Амарелла* – 30 г</p> <p>Цукаты Амарена Экстра завернуть в кусочки Марципана М1 или Марципан 90:10, скатать ровные шарики диаметром 3-4 см, окунуть в темперированный темный шоколад, сверху украсить посыпкой, убрать для застывания в прохладное место.</p> <p>* ингредиент из ассортимента Италии</p>

Рецепты с марципановыми пастами:

Изделие

Миндальные полумесяцы



Рецепт/Инструкция

Марципан М1 или Марципан 90:10 как следует перемешать в миксере, и заполнить им кондитерский мешок. Сделать полумесяцы, посыпать их миндальными лепестками. Выпекать около 10 минут при 170-180°C. Окунуть концы полумесяцев в темперированный шоколад*. Остудить.

* ингредиент из ассортимента Италики

Птифур Модика



Раскатать песочное тесто слоем 5-6 мм, вырубкой вырезать круги диаметром 3.5 см, поместить в микроперфорированную форму Формасил FF01, отпечь для полуготовности, смазать апельсиновой начинкой Фруттидор*, сверху закрыть таким же кружком из марципана М1 или Персипана, отпечь до готовности (примерно 5-7 минут при температуре 190°C), остывшие изделия покрыть шоколадом и украсить орехами и цукатами.

* ингредиент из ассортимента Италики

Продукты на основе орехов

76003. Мука миндальная ПРЕМИУМ (короб 12.5 кг)

Эта мука супермелкого помола, высочайшего качества из отборного калифорнийского сладкого миндаля, идеальная для деликатной выпечки, особенно для макарунс! Ароматная, легкая, как пух, сухая, отлично просеивается практически без остатка. Натуральный продукт, без каких-либо добавок!



75119. Паста сахарно-ореховая ПРАЛИНЕ (НУГА) светлая (пакет 2.5 кг.)

Твердая снаружи, нежная и мягкая внутри нуга тает во рту, раскрываясь восхитительным вкусом и ароматом шоколада и фундука. Этот удивительный продукт идеально подойдет для приготовления начинок для конфет и кремов в чистом виде и как добавка, а ее качество и натуральный состав (сахар, 42% фундука, масло какао, цельное сухое молоко, лецитин, ванилин) оценят самые лучшие шоколатье и кондитеры!



Рецепты с миндальной мукой

Изделие

Миндальный даккуаз



Рецепт/Инструкция

Перемешать 220 г сахарной пудры, 70 г муки и 210 г миндальной муки Премиум. Взбить 350 г белка со 125 г сахара до легких пиков, слегка прогревая феном дежу, далее вносим частями смесь муки и пудры. Вымесить лопаткой, снимая с бортов. Масса должна остаться густая и воздушная. Распределить слоем 1 см на силиконовый коврик. Отпекать 6 минут при 200°C, заморозить, чтобы было проще снять с коврика.

Печенье Макарунс



Мука миндальная ПРЕМИУМ
(короб 12.5 кг.) – 107 г
Пудра сахарная – 40 г
Крахмал – 13 г

Белок – 80 г
Сахар – 115 г

Смешать Миндальную муку, пудру и крахмал. Белок взбивать с сахаром 12 минут в планетарном миксере до густой массы на медленной скорости. Соединить обе массы вручную. Вымесить лопаткой массу до состояния ленты. Отсадить на силиконовый коврик и выпекать при 150°C 10-12 минут.

Совет: для окрашивания макарунс воспользуйтесь сухими водорастворимыми красителями компании PAVONI из ассортимента Италии.



www.italika.ru

ООО «Италика-Трејдинг», 109429, г.Москва, 14 км МКАД (внутр. сторона), д. 10

+7(495) 685-96-85, E-mail: info@italika.ru

ООО «ИТАЛИКА Северо-Запад», 192148, г.Санкт-Петербург, проспект Елизарова, д.38К

+7(812) 670-72-70, E-mail: info-spb@italika.ru

