

# Шоколад - пицца богов!

ИТАЛИКА




1995

Ингредиенты, материалы и инвентарь  
для кондитерских изделий  
и мороженого





- *Магия вкуса и аромата!*
- *Убирает депрессию и стрессы!*
- *Улучшает настроение!*
- *Дает хороший заряд бодрости!*
- *Сохраняет молодость!*
- *Максимальное удовольствие от съеденного кусочка!*



# Шоколад

<i>Характеристики</i>	<b>Шоколад темный</b> арт. 71103 - 2,5 кг арт. 71100 - 10 кг	<b>Шоколад молочный</b> арт. 71104 - 2,5 кг арт. 71101 - 10 кг	<b>Шоколад белый</b> арт. 71110 - 2,5 кг арт. 71102 - 10 кг
<i>Внешний вид</i>			
<i>Описание</i>	Является полезным для здоровья из-за большого содержания в нём какао. Состоит в основном из какао-массы, масла какао, сахара, лецитина и ванилина, который добавляется для повышения вкусовых качеств шоколада. Сочность цвета и горькость вкуса шоколада зависит от соотношения в нём какао-массы и сахара.	В молочном шоколаде часть сухого вещества какао заменено молочными компонентами, которые придают шоколаду более сладкий вкус, более светлый цвет, а также более мягкую структуру.	В его изготовлении не используется ни какао-масса, ни какао-порошок. Таким образом, из какао-продуктов представлено только масло какао. Благодаря этому белый шоколад намного слаще других видов шоколада и содержит намного больше молока.
<i>Минимальное содержание какао продуктов</i>	57%	30%	25%
<i>Жиры</i>	36-38% какао масла	30-32% (какао масло 25% мин., молочные жиры)	32-34% (какао масло 25% мин., молочные жиры)
<i>Текучесть</i>	☹☹☹	☹☹	☹☹☹
<i>Температура плавления</i>	45-50°C	45°C	45°C
<i>Температура темперирования</i>	30-32°C	28-30°C	28-30°C
<i>Применение</i>	Шоколадные плитки, конфеты, покрытия, ганаш, муссы, декор, фигурки	Шоколадные плитки, конфеты, покрытия, ганаш, муссы, декор, фигурки	Шоколадные плитки, конфеты, покрытия, ганаш, муссы, декор, фигурки

Компания «Италика-Трејдинг» предлагает как шоколад, так и ассортимент высококачественных ингредиентов на основе отборных какао-бобов. Все они великолепно подходят профессионалам, которые хотят создавать собственные уникальные вкусы шоколада и шоколадных изделий!

<p><b>Шоколад темный ШОКО НЕРО 72% арт. 71112</b></p>	<p><b>Шоколад темный ШОКО НЕРО 52% арт. 71113</b></p>	<p><b>Шоколад молочный ШОКО ЛАТТЕ 30% арт. 71114</b></p>	<p><b>Шоколад белый ШОКО БЬЯНКО 34/36 арт. 71116</b></p>
			
<p>Является самым полезным для здоровья из-за большого содержания в нём какао и низкого содержания сахара. Состоит в основном из какао-массы, масла какао, сахара, лецитина и ванилина, который добавляется для повышения вкусовых качеств шоколада. Сочность цвета и горькость вкуса шоколада зависит от соотношения в нём какао-массы и сахара.</p>	<p>Является полезным для здоровья из-за большого содержания в нём какао. Состоит в основном из какао-массы, масла какао, сахара, лецитина и ванилина, который добавляется для повышения вкусовых качеств шоколада. Сочность цвета и горькость вкуса шоколада зависит от соотношения в нём какао-массы и сахара.</p>	<p>В молочном шоколаде часть сухого вещества какао заменено молочными компонентами, которые придают шоколаду более сладкий вкус, более светлый цвет, а также более мягкую структуру.</p>	<p>В его изготовлении не используется ни какао-масса, ни какао-порошок. Таким образом, из какао-продуктов представлено только масло какао. Благодаря этому белый шоколад намного слаще других видов шоколада и содержит намного больше молока.</p>
<p>72%</p>	<p>52%</p>	<p>30%</p>	<p>25,5%</p>
<p>40% какао масла</p>	<p>32-34% какао масла</p>	<p>33-35% (какао масло 26,5% мин., молочные жиры)</p>	<p>35% (какао масло 25,5% мин., молочные жиры)</p>
<p>👉👉👉👉</p>	<p>👉👉</p>	<p>👉👉</p>	<p>👉👉</p>
<p>45°C</p>	<p>45°C</p>	<p>45°C</p>	<p>45°C</p>
<p>30-32°C</p>	<p>30-32°C</p>	<p>28-30°C</p>	<p>27-29°C</p>
<p>Шоколадные плитки, конфеты, покрытия, ганаш, муссы, декор, фигурки</p>	<p>Шоколадные плитки, конфеты, покрытия, ганаш, муссы, декор, фигурки</p>	<p>Шоколадные плитки, конфеты, покрытия, ганаш, муссы, декор, фигурки</p>	<p>Шоколадные плитки, конфеты, покрытия, ганаш, муссы, декор, фигурки</p>

Новинки

# Какао-продукты

## Какао-масло арт. 71141, арт. 71172, арт. 71190

Именно какао-масло - этот продукт золотистого цвета и приятного вкуса – дарит нам то незабываемое ощущение радости, которое человек чувствует, когда плитка хорошего шоколада тает у него во рту. Ощущение это имеет весьма прозаическую причину: тает во рту не шоколад, а именно какао-масло, температура плавления которого +32/36°C - ниже температуры в полости рта. В результате частички шоколада освобождаются из какао-масла и попадают к рецепторам языка, чтобы они ощутили неповторимый шоколадный вкус.

*Применение:* Неотъемлемый ингредиент в производстве белого, молочного и темного шоколада.

## Какао-паста (какао тертое) арт. 71140

Какао-паста (она же какао тертое или какао-масса) является массой, произведенной путем перемалывания (перетирки) какао-бобов. Эта масса должна содержать не менее 48 процентов какао-масла.

*Применение:* Какао-паста является ключевым ингредиентом в шоколадной промышленности. Ее используют для изготовления шоколада и шоколадных глазурей путем добавления следующих составляющих: какао-масла или эквивалента какао масла, сахара, молока, и эмульгаторов. Пропорция различных ингредиентов зависит от того, какой вид шоколада изготавливается. Чем больше в составе какао-пасты, тем более горькой и ценной становится плитка.

## Какао порошок алкализованный 22/24% арт. 71138, арт. 71148, арт. 71149

Алкализованный порошок получают из какао крупки путем окисления какао-жмыха щелочью, из-за чего он приобретает слабощелочную реакцию и быструю растворимость в воде. В процессе алкализации какао крупка дезодорируется, уничтожаются микроорганизмы и плесень. Также снижается содержание дубильных веществ, улучшается вкус, аромат и цвет какао порошка.

- Продукт высочайшего качества
- 100% натуральный продукт без добавок и примесей
- Интенсивный красно-коричневый цвет
- Имеет высокую степень жирности 22-24%
- Очень мелкий помол
- Хорошо растворяется в жидкостях

*Применение:* Для покрытия трюфелей или обсыпки других изделий, для придания шоколадного аромата, вкуса и цвета муссам, кремам, напиткам, мороженому, выпечке...



# Ингредиенты для начинок

Именно разнообразие добавок и начинок дает возможность создать из шоколада невероятное количество вкусных и восхитительных шоколадных изделий от «эконом» класса до «премиум» шедевров. Предложение от компании «Италика-Трејдинг» весьма впечатляет:

## Марципаны и пралине

### Марципаны

<i>Название</i>	<i>Описание</i>
<b>Марципан М0 арт. 75059</b>	«Чистый» марципан из калифорнийского миндаля и сахара. Содержание миндаля – 52%
<b>Марципан 90:10 арт. 75997</b>	Содержание миндаля – 48%
<b>Марципан 2:1 арт. 75064</b>	Соотношение 2:1 означает соотношение «чистого» марципана М0 и сахара. Содержание миндаля 36%
<b>Марципан Апельсин арт. 76602</b> <b>Марципан Лимон/Имбирь арт. 76601</b>	Данные пасты ароматизированы и подкрашены только натуральными добавками! Марципан Апельсин содержит 40% миндаля, Марципан Лимон/Имбирь содержит 48% миндаля.
<b>Персипан арт. 75062</b>	Содержит 48% косточки абрикоса, разработан для замены марципана, обладает более ярким вкусом, ароматом и пикантной горчинкой.

### Пралине

<i>Название</i>	<i>Описание</i>
<b>Пралине Нуга:</b> <b>Пралине (Нуга) арт. 75119</b>	Светлая нуга изготовлена из свежееобжаренного отборного фундука (42%), сахара и какао масла, средний коричневый цвет. Используется как готовая начинка для обливных и корпусных конфет и шоколадных плиток, а также для приготовления кондитерских масс, наполнителей и теста. Полутвердая консистенция.
<b>Пасты Пралине:</b> <b>Джандуя арт. 75012</b> <b>Арахис-Шоколад арт. 75021</b> <b>Миндаль-Мята арт. 75022</b>	Натуральные пасты-наполнители на жировой основе, подойдут в качестве готовых начинок для корпусных конфет и шоколада, а также как добавка в различные кондитерские массы, кремы, мороженое. Полужидкая консистенция.



## Готовые пасты и начинки на жировой основе

<i>Название</i>	<i>Описание</i>
<b>Пасты Кранфил:</b> <b>Белый шоколад арт. 72709</b> <b>Темный шоколад арт. 72710</b> <b>Карамель арт. 72707</b> <b>Фисташка арт. 72708</b>	Пастообразная шоколадная масса с хрустящими кусочками вафель. Используется как готовая начинка для шоколадных изделий, а также в качестве наполнителя, прослойки и покрытия для десертов.
<b>Пасты Деликрисп:</b> <b>Соленая карамель арт. 72723</b> <b>Кокос арт. 72724</b> <b>Красные ягоды арт. 72725</b>	
<i>Название</i>	<i>Описание</i>
<b>Шокосмарт Темная арт. 75046</b> <b>Шокосмарт Белая арт. 75045</b> <b>Вандершок Белая арт. 71109</b> <b>Кобершок Бьянко арт. 72799</b> <b>Захеркрем арт. 71011</b>	Глазурь-начинка на жировой основе. Используется в чистом и во взбитом виде как готовый шоколадный крем, для получения ганаша, муссов и в качестве покрытия изделий типа «Захер».
<i>Название</i>	<i>Описание</i>
<b>ГАБРИЭЛА ТЕМНАЯ арт. 71124</b> <b>ГАБРИЭЛА БЕЛАЯ арт. 71123</b>	Шоколадная паста для покрытия и наполнения различных кондитерских изделий, подходит для отделки тортов типа «Захер».
<i>Название</i>	<i>Описание</i>
Паста-наполнитель <b>РОКСИКРЕМ</b> 12 кг	Вкус молока, халвы и карамели. Сливочный цвет.
Паста-наполнитель <b>НОВЕЛЛА АВОРИО</b> 6 кг	Вкус белого шоколада и ванили. Цвет белого шоколада.
Паста <b>ШОКОКРЕМ</b> 1кг, 25 кг	Паста со вкусом темного шоколада. Шоколадный цвет.
Паста <b>МОРЕТТА ЭКСТРИМ</b> 1 кг, 6 кг	Паста с насыщенным вкусом горького шоколада. Темно-шоколадный цвет.



## Готовые пасты и начинки на жировой основе

<i>Название</i>	<i>Описание</i>
Паста шоколадно-ореховая <b>ФАРЧИТОЗА</b> 6 кг, 12 кг, 20 кг	Вкус шоколада и лесного ореха, с содержанием фундука 4%. Цвет шоколада.
Паста шоколадно-ореховая <b>ФАРЧИТОЗА ТОП</b> 6 кг, 12 кг	Вкус шоколада и лесного ореха, с содержанием фундука 8%. Цвет шоколада.
Паста шоколадно-ореховая <b>НОЧЧОЛИТА СУПРЕМ</b> 6 кг, 12 кг	Вкус лесного ореха и молочного шоколада, с содержанием фундука 14%. Цвет молочного шоколада.
Паста шоколадно-ореховая <b>НОЧЧОЛИТА ТОП</b> 6 кг, 12 кг	Вкус лесного ореха и молочного шоколада, с содержанием фундука 10%. Цвет молочного шоколада.
Паста шоколадно-ореховая <b>ДЖАНДУЯ КРУАССАН</b> 12 кг	Вкус лесного ореха и шоколада, с содержанием фундука 4%. Цвет шоколада.
<i>Название</i>	<i>Описание</i>
Паста ореховая <b>ФИСТАШКА КРЕМ</b> 5 кг	Фисташковый крем с содержанием фисташки 10%. Цвет фисташки.
Паста ореховая <b>ФИСТАШКА КРЕМ ТОП</b> 5 кг	Фисташковый крем с содержанием фисташки 15%.Цвет фисташки.
Паста ореховая <b>ФИСТАШКА КРУАССАН</b> 5 кг	Фисташковая термостойкая паста с содержанием фисташки 15%. Цвет фисташки.
Паста ореховая <b>НОЧЧИОБЬЯНКА КРУАССАН</b> 6 кг	Вкус лесного ореха, молока и ванили, содержание фундука 10%. Ореховый цвет.



## Другие ингредиенты для начинок

### Фруктовые пюре Конфрутти Натур:

(90% фруктов) пастеризованные в асептической упаковке: Клубника, Садовые Ягоды, Манго, Маракуйя, Малина, Банан, Вишня Гриот, Мандарин, Груша Вильямс.

### Натуральные десертные пасты:

Фисташка, Лесной орех, Грецкий орех, Кедровый орех, Кофе, Карамель, Аморетти, Ароматный миндаль, Виски, Шоколад биттер, Трюфель, Роза, Пина колада, Тирамису, Забайоне, Раффи (кокос), Малага и многие другие. Для придания вкуса дозировка этих паст составляет 8-10% к массе начинки.

### Концентрированные вкусо-ароматические пасты Арома

с низкой дозировкой 0.5-1%: Фисташка, Клубника, Апельсин, Лимон, Кофе, Ваниль. Очень экономичны в применении. Новинки: Креольский ром, Горький миндаль.

**Паста цедра** - десертная паста на основе лимонной цедры с низкой дозировкой 1-2%  
**Апельсиновая цедрa арт. 72722**  
**Лимонная цедрa арт. 72721**

### Ингредиенты для мармеладной начинки:

**Сироп Джелли арт. 75302**

**Фруктовая Паста Кэнди** в ассортименте: Клубника, Лимон, Зеленое яблоко, Лесная ягода.

**Глюкозный сироп** - рекомендуется для шоколадных начинок типа "ганаш".

**Инвертный сироп арт. 76015** - рекомендуется добавлять в начинку для предотвращения засахаривания.

**Сливки животные 35% арт. 73016**

**Сливки животные 33% арт. 73015**

**Сливки Бризе 30% арт. 73018**

**Сливки Бризе 36% арт. 73023**

Новинки





## Цукаты Экстра

**Засахаренные фрукты «Экстра»** изготовлены посредством особой обработки: сначала натуральные отборные фрукты варят в сахарно-глюкозном сиропе до определенного состояния, в конце подсушивают, обваливают в декстрозе и упаковывают. В результате сохраняются основные органолептические свойства фруктов. Не обладая вязкостью, присущей обычным цукатам, засахаренные фрукты «Экстра» легко поддаются автоматической дозировке или фасовке. Такая технология делает их идеальным ингредиентом для производства шоколада в плитках, конфет, где влажность обычных фруктов или традиционных цукатов не позволяет гарантировать желаемый срок хранения готовой продукции.



**84062.** Лимон. корочка засах.  
кубик.9x9 мм.ЭКСТРА 5 кг



**84026.** Апельс.корочка засах.  
кубик.9x9 мм.ЭКСТРА 10 кг.



**84126.** Чершня засахАМАРЕНА  
ЭКСТРА 14/16 мм 1 кг.

**84127.** Чершня засахАМАРЕНА  
ЭКСТРА 14/16 мм 9 кг.

## Цукаты, декоры, посыпки



**84060.** Апельсин.корочка  
засах. полоска 5 кг 6-60 мм

**84061.** Лимонная корочка  
засах. полоска 5 кг 6-60 мм



**84133.** Апельсин.засах.  
дольки 10 кг Ø 45-65 мм



**84134.** Чершня засах.  
красная 18/20 мм 4 кг



**84057.** Фрукты засах.ассорти  
кубик 6x6 мм 5 кг

**84125.** Фрукты засах.ассорти  
кубик 6x6 мм 5 кг



**80288.** Посыпка сахар.  
МЕРЕНГА крошка 13 кг.



**71169.** Шарики кранч бел.2 кг

**71170.** Шарики кранч мол.2 кг

**71171.** Шарики кранч темн.2 кг



**71147.** Вермишель бел.1 кг

**71146.** Вермишель мол.1 кг

**71145.** Вермишель темн.1 кг

**71135.** Вермишель темн.5 кг



**71144.** Крошка белая 1 кг

**71143.** Крошка молочн. 1 кг

**71142.** Крошка темная 1 кг

**71132.** Крошка темная 5 кг



**80249.** Амарелла 1 кг

**80250.** Амарелла 10 кг



**80259.** Дутый рис 1 кг

**80261.** Дутый рис 10 кг

# Красители для шоколада

«Италика-Трејдинг» предлагает несколько разновидностей пищевых жирорастворимых красителей, позволяющих окрасить шоколад в яркие цвета, не изменяя его структуру и не меняя запаха.

## Жирорастворимые красители

Красители жирорастворимые в порошке: желтый, красный, синий, оранжевый, зеленый, белый. Идеально подходят для окрашивания шоколада, марципана, масляных кремов, паст для моделирования с содержанием доли какао-масла и др. жиросодержащих продуктов.

- LLP1R.** Краситель порошок жирорастворимый желтый
- LLP2R.** Краситель порошок жирорастворимый красный
- LLP3R.** Краситель порошок жирорастворимый синий
- LLP4R.** Краситель жирорастворимый в порошке оранжевый
- LLP5R.** Краситель жирорастворимый в порошке зеленый
- LLP6R.** Краситель жирорастворимый в порошке белый

- LL01R.** Краситель жирорастворим. жидкий зеленый 180 г
- LL02R.** Краситель жирорастворим. жидкий желтый 180 г
- LL03R.** Краситель жирорастворим. жидкий белый 180 г
- LL07R.** Краситель жирорастворим. жидкий красный 180 г
- LL08R.** Краситель жирорастворим. жидкий синий 180 г
- LL011R.** Краситель жирорастворим. жидкий лимонный 180 г

## Металлизованные красители

Красители металлизированные в порошке: золото, серебро, рубин, бронза, кобальт, зеленый, медь. Данный тип красителей используется для окрашивания поверхности изделий (шоколада, мастики, марципана).

- PM01R.** Краситель металлизированный в порошке золото
- PM02R.** Краситель металлизированный в порошке серебро
- PM03R.** Краситель металлизированный в порошке рубин
- PM04R.** Краситель металлизированный в порошке бронза
- PM05R.** Краситель металлизированный в порошке кобальт
- PM06R.** Краситель металлизированный в порошке зеленый
- PM09R.** Краситель металлизированный в порошке медь

## Красители в баллончике

Красители порошкообразные с дозатором: Серебро, Золото. Потрясающий удобный флакон с дозатором, позволяющим очень экономично распылять краситель по поверхности изделия без применения кисточки.

- SM01R.** Краситель металлизир. спрей ЗОЛОТО 150 мл
- SM02R.** Краситель металлизир. спрей СЕРЕБРО 150 мл
- SM04R.** Краситель металлизир. спрей БРОНЗА 150 мл
- 38178.** Краситель порошкообразный с дозатором ЗОЛОТО
- 38177.** Краситель порошкообразный с дозатором СЕРЕБРО

## Приготовление цветной шоколадной массы для велюра:

100 г масло какао, белый шоколад – 100 г, растапливаем, соединяем, добавляем жирорастворимый краситель, пробиваем блендером, после чего наносим эту массу через специальный «компрессор» на замороженную заготовку.



## Рецепт велюра:

-100г какао масла, 100г шоколада, краситель жирорастворимый. Какао масло и шоколад по отдельности разогреть до 50°C, соединить, добавить краситель, перемешать при помощи блендера. Для распыления использовать специальный пульверизатор (краскопульт).

## Готовый шоколадный велюр Дольче Велюто

Если же у Вас нет специального оборудования для велюра, или же Вам понадобится одновременно несколько цветов велюра, или же Вам нужно «завелюрить» изделие очень срочно, то «Италика-Трейддинг» предлагает воспользоваться готовыми шоколадными спреями Дольче Велюто.

В ассортименте 10 цветов.

Для этого нужно на замороженную заготовку с расстояния 20-30 см нанести велюр из баллона короткими нажатиями. Температура содержимого баллончиков при этом должна быть чуть больше 25°C (температуры застывания масла какао).



51403. ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО, жёлтый (400 мл)



51413. ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО, черный (400 мл)



51402. ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО, оранжевый (400 мл)



51407. ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО, белый (400 мл)



51401. ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО, красный (400 мл)



51405. ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО, коричневый (400 мл)



51404. ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО, розовый (400 мл)



51406. ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО, светло-коричн.(400 мл)



51409. ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО, голубой (400 мл)



51408. ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО, зеленый (400 мл)



51412. ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО, вишнёвый (400 мл)

# Инвентарь для работы с шоколадом

## Формы из поликарбоната



**PC04.** Косичка

15x37 h 19 mm v 10 ml x 21



**PC07.** Волна

17x37 h 17 mm v 10 ml x 21



**PC09.** Завиток

Ø 30 h 18 mm v 10 ml x 21



**PC10.** Овал

32x23 h 19 mm v 10 ml x 21



**PC12.** Интрига

Ø 30 h 18 mm v 10 ml x 21



**PC36.** Капсулы кофе

Ø 25 мм h 25 мм  
v 21x10 мл



**PC14.** Риго

Ø 26 h 16 mm v 10 ml x 21



**PC15.** Шестигранник

26x23 h 21 mm v 10 ml x 21



**PC17.** Сердце

Ø 30 h 17 mm v 10 ml x 21



**PC18.** Плетение

Ø 28 h 17 mm v 10 ml x 21



**PC100.** Круг

Ø 28 h 14 mm v 10 ml x 21



**PC111.** Овал

37x21 h 14 mm v 10 ml x 21



**PC103.** Квадрат

26 x 26 h 13 mm v 10 ml x 21



**PC106.** Прямоугольник

37 x 16 h 14 mm v 10 ml x 21



**SP1327.** Овал

28x18x13 мм  
24 x 11 мм



**SP1217.** Ø 24 мм 24 x 9 мм

**SP2251.** Ø 50 мм 12 x 33 мм

**SP2253.** Ø 55 мм 6 x 43 мм

**SP2254.** Ø 65 мм 6 ячеек



**SP1024.** Пралине 25

мм x 17 мм, 21 ячейка  
по 15 мм



**SP1334.** Прямоугольник

27x16x13 мм v 24 x 9 мм



**SP1002.** Пралине

Ø 23 мм x 16мм,  
v 21 x 14 мм



**SP1001.** Пралине

33x21x16 мм  
v 21 x 13 мм



**PC20.** Пралине 22x21x28 мм v

24 ячейка x 10 мм



**PC02.** Пралине 15x37x19

мм v 21 ячейка x 10 мм



**PC35.** Обезьянка

31x18 h 25 mm v 10 ml x 21



**PC30.** Цыпленок

28x19 h 31 mm v 10 ml x 21

## Формы из силикона Изи-Шок



**SCG34.** Футбольный мяч

**12** Ø 27 h 13,5 mm v 90 ml



**SCG17.** Чаепитие

40x33 h 16 mm v 8 ml



**SCG19.** Фантазия

40x33 h 16 mm v 8 ml



**SCG23.** Зима

40x33 h 16 mm v 8 ml



**SCG24.** Весна

40x33 h 16 mm v 8 ml

## Формы из силикона Изи-Шок



**SCG01.** Монамур  
30x22 h 25 mm v 10 ml



**SCG02.** Куб  
26x26 h 18 mm v 10 ml



**SCG03.** Империа  
Ø 28 h 20 mm v 10 ml



**SCG04.** Головокружение  
Ø 28 h 20 mm v 10 ml



**SCG05.** Пасха  
30x43 h 16 mm v 4/8/8 ml



**SCG06.** Рождество  
34x35 h 18.5 mm v 7/7/9



**SCG07.** Пралине  
Ø 30 h 18.5 mm v 10 ml



**SCG08.** Цветок  
30x30 h 15.5 mm v 9 ml



**SCG09.** Джек  
37x20 h 20 mm v 8 ml



**SCG10.** Листики  
51x23 h 14.5 mm v 10/13.5 ml



**SCG11.** Плитка  
38x28 h 4.5 mm v 3.5 ml



**SCG12.** Мистер Джинджер  
43x35 h 12 mm v 4/9 ml



**SCG13.** Роза  
Ø 28 h 18 mm v 7 ml



**SCG14.** Мода  
41x30 h 12 mm v 5/7/8 ml



**SCG15.** Человечки  
33x34 h 17 mm v 8 ml



**SCG16.** Динозавры  
40x33 h 16 mm v 8 ml

## Прочий инвентарь



**ACC087.** Ложка силиконовая ТЕРМОШОК. Рекомендуется для темперирования шоколада или для определения температуры других масс в процессе приготовления.

**ACC086.** Дозатор с силиконовым наконечником для жидких масс типа соусы, желе, мармеладные массы.

**СОС03.** Чаша силиконовая для шоколада.



**STRKIT1.** Форма-лист для шоколада РЕЛЬЕФ

**STRKIT2.** Форма-лист для шоколада РЕЛЬЕФ  
Рельефный лист для придания текстуры шоколадным изделиям: конфетам, плиткам. Заливки шоколада, 4 вида рисунка, 32 листа. Размер: 400x 250 мм



**SPATOLA.** Шпатель кондитерский металлический 120x120 мм

**35085.** Мини Паллета 80 мм

**SP-ANG20.** Паллета с изгибом металл 200 мм

## Формы из поликарбоната

Новинки



**PC40.** Форма для конфет ПРАЛИНЕ



**PC39.** Форма для конфет ПРАЛИНЕ



**PC38.** Форма для конфет ПРАЛИНЕ



**PC41.** Форма для конфет ПРАЛИНЕ



**PC45.** Форма для конфет ПРАЛИНЕ



**PC43.** Форма для конфет ПРАЛИНЕ



**PC44.** Форма для конфет ПРАЛИНЕ



**PC42.** Форма для конфет ПРАЛИНЕ



**PC48.** Форма для конфет ПРАЛИНЕ



**PC47.** Форма для конфет ПРАЛИНЕ



**PC46.** Форма для конфет ПРАЛИНЕ



**PC50.** Форма для конфет ПРАЛИНЕ

## Магнитные формы из поликарбоната



**MM14.** Форма для конфет МАГНИТНАЯ  
Ø 30 мм v 15 шт x 10 мл



**MM13.** Форма для конфет МАГНИТНАЯ  
30x30 мм v 15 x 15 мл



**MM12.** Форма для конфет МАГНИТНАЯ  
35x30 мм v 15 x 15 мл



**MM11.** Форма для конфет МАГНИТНАЯ  
Ø 30 мм v 15 шт x 13 мл

## Формы из поликарбоната



**КТ137.** Форма для шоколада  
ЁЛКА 20 см



**КТ136.** Форма для шоколада  
ЁЛКА 20 см



**КТ149.** Комплект форм для шок.  
РОЖДЕСТВЕНСКИЕ ШАРЫ



**КТ90.** Комплект форм для  
шоколада ЯЙЦО шелл



**КТ157.** Комплект форм для  
шоколада ЯЙЦО бьюти



**КТ72.** Комплект форм для  
шоколада ЯЙЦО прилив



**КТ144.** Комплект форм для  
шоколада СУМОЧКА



**КТ146.** Комплект форм для  
шоколада КЛАТЧ



**SH01.** Форма для шоколада  
БАЛЕРИНА



**КТ155.** Комплект форм для  
шоколада КУРИНАЯ СЕМЕЙКА



**КТ154.** Комплект форм для  
шоколада ВОЛШЕБНЫЙ ЗАЙЧИК



**КТ131.** Комплект форм для  
шоколада КРОЛИК

**КТ158.** Комплект  
форм для шоколада  
ЯЙЦО флюид



**SH02.** Форма для шоколада КАБЛУЧОК

# Аксессуары для приготовления шоколадного декора

## Декоршок

«Декоршок» – листы пленки размером 34x28 см с рисунком на основе какао-масла, с их помощью можно сделать декор нужной формы. Для этого достаточно нанести на лист тонким слоем разогретую шоколадную глазурь или темперированный шоколад, дать слегка остыть, нанести ножом контур и форму будущего декора, дать остыть окончательно, после чего аккуратно снять готовые украшения с листа.



**SD105.** Вышивка



**SD53ORO.** Кофейная чашка



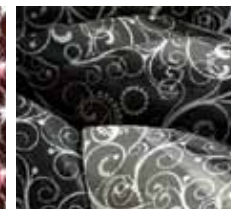
**SD90.** Узор лавандовый



**SD92.** Узор оранжевый



**SD94.** Цветы



**DB39.** Узор серебро



**DB47.** Ажур



**SD56ORO.** Фантазия



**SD76.** Русский узор



**SD77.** Узор огурцы



**DB36.** Узор



**DB33.** Ромашки



**DB14.** Вихрь



**DB16.** Полосы



**SD15M.** Кофе



**DB9.** Цветы



**SD42R.** Сердца



**SD118.** Зеленый



**16 DB41.** Абстракция



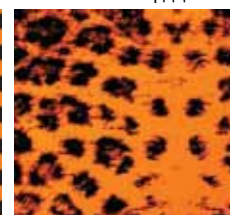
**SD117.** Розовый узор



**SD19B.** Ноты



**SD2COL.** Георгиевская  
лента



**SD102.** Леопард



**SD120.** Лого камуфляж



## Блистершок

«Блистершок» – приспособление для приготовления шоколадного декора. Представляет собой лист с множеством выпрессованных формочек с уже нанесенным рисунком. Полученный декор будет ровным, четким, одинакового размера и веса. Для приготовления декора нанести на лист тонким слоем разогретую шоколадную глазурь или темперированный шоколад, дать застыть, готовые украшения аккуратно извлечь из формочек. Есть возможность персонализации.



**51103.** T401 31,8x31,8 мм  
10 листов по 80 шт.



**51111.** T706 31,8x31,8 мм  
10 листов по 80 шт.



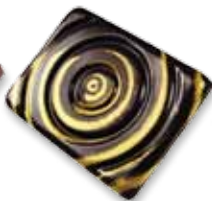
**TFOOT30.** Футбол мини Ø 30 мм  
10 листов по 48 шт.



**T834.** Шампанское 50x70 мм  
10 листов по 42 шт.



**51109.** T925 30x45 мм  
10 листов по 36 шт.



**51101.** T505 30x40 мм 10 листов по 64 шт.



**51118.** T405 Ø 63/45/27 мм  
10 листов по 60 шт.



**51115.** T406 76/52/27 мм  
10 листов по 48 шт.



**T828.** ПОДАРКИ 33 -50 мм 10 листов 40 шт.



**51126.** T927 Ø 25 мм 10 листов по 48 шт.



**51124.** T907 120x8 мм 10 листов по 56 шт.



**51062.** ТРЮФЕЛЬ 23x47 мм  
10 листов по 70 шт.



**51061.** ЧИЗКЕЙК 23x47 мм  
10 листов по 70 шт.



**51085.** ПРАГА 23x47 мм  
10 листов по 70 шт.



**51086.** С ЛЮБОВЬЮ 23x47 мм  
10 листов по 70 шт.



**51099.** КОФЕЙНОЕ ЗЕРНО  
10 листов

другие виды Блистершоков смотрите в каталоге Инвентарь

# Упаковка

## ИЗИ-ПАК

Если Вы производите конфеты ручной работы, то Вам подойдет следующая новинка - система упаковки ИЗИ ПАК.

### Упаковочная система ИЗИ ПАК:

1. Картонная коробочка со специальной прорезью, позволяющей быстро и удобно извлекать нужное количество ленты. Кроме того, коробочка защищает ленту, находящейся в ней, от внешних воздействий (пыли, влаги, деформаций и др.) На коробочке цифра, обозначающая размер в см ребра ленты.
2. 15 метров ленты определенного размера.
3. Заглушки (цвет: золото/шоколад).
4. Блистеры для конфет.

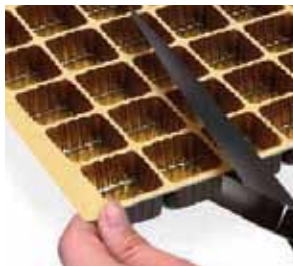
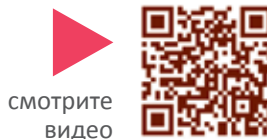
**Блистер для конфет 150 ячеек 28x33 мм ИЗИ ПАК арт. 34827**

**Упаковка Изипак 20x60 мм арт. 34809**

**Упаковка Изипак 32x100 мм арт. 34822**

**Заглушка Изипак 20x60 мм арт. 34828**

**Заглушка Изипак 32x100 мм арт. 34830**



### Как это работает:

1. Вытяните на желаемую длину ленту из упаковки Изипак и отрежьте ленту с помощью ножниц.
2. Придайте ленте прямоугольную форму.
3. Согните по складкам картонную заглушку и вставьте ее.
4. Отрежьте от блистерного листа нужное количество ячеек, заполните их конфетами, вставьте в упаковку Изипак.
5. Закройте Изипак второй картонной заглушкой.
6. Украсьте коробочку Изипак по вашему вкусу.



## Капсулы Стар и Сан

Капсулы Стар и Сан изготовлены из коричневой бумаги и золотой фольги. Шоколадные изделия в них будут выглядеть особенно эффектно! Варианты: круглые, трюфель овальные, квадратные, прямоугольные и эллипсы. Стар - золото внутри, Сан - золото снаружи.



**Новый экономичный вариант - капсулы коричневые круглые!**

другие виды капсул смотрите в каталоге Посуда и упаковка

# Рецепты

## Примеры рецептов горячего шоколада

### Ирландский горячий шоколад

<i>Ингредиенты</i>	<i>Кол-во, г</i>
Горячее молоко	200
Шоколад Шоко Латте	150
Десертная паста "Вискикрем"	30



### Карамельный шоколад

<i>Ингредиенты</i>	<i>Кол-во, г</i>
Горячее молоко	150
Шоколад Шоко Латте	150
Сливки Бризе 30%	50
Десертная паста Джубилео Соленая карамель	30



### Горячий шоколад Джандуйя

<i>Ингредиенты</i>	<i>Кол-во, г</i>
Горячее молоко	200
Шоколад Шоко Латте	150
Пралине Джандуйя	40
Соль	2

### Арахисовый горячий шоколад

<i>Ингредиенты</i>	<i>Кол-во, г</i>
Горячее молоко	100
Шоколад Шоко Латте	150
Сливки Бризе 30%	100
Паста пралине Арахис	40

### Апельсиновый горячий шоколад

<i>Ингредиенты</i>	<i>Кол-во, г</i>
Горячее молоко	200
Горький Шоколад Шоко Неро 72	120
Десертная паста Цедра Апельсина	12

### Горячий шоколад Миндаль Мята

<i>Ингредиенты</i>	<i>Кол-во, г</i>
Горячее молоко	100
Белый Шоколад Шоко Бьянко	150
Сливки Бризе 30%	100
Паста пралине Миндаль-Мята	40

### Мятный шоколад

<i>Ингредиенты</i>	<i>Кол-во, г</i>
Горячее молоко	200
Темный Шоколад Шоко Неро 52	100
Десертная паста Мята	10-15



# Рецепт торта Три шоколада

## П/Ф Бисквит Шоколадный без муки

<i>Ингредиенты</i>	<i>Кол-во, г</i>	<i>Технология</i>
Белки	81	Взбить белки в стойкую пену, постепенно всыпая сахар (35 г). Протереть желтки с оставшимся сахаром. Растопить шоколад, добавить какао порошок, хорошо перемешать. В желтки ввести шоколадную массу. Затем в несколько приемов взбитые белки. Выпекать при 170°C (стационарная печь) примерно 12 минут.
Желтки	72	
Темный шоколад 36/38 арт.71120	35	
Сахар	70	
Какао-порошок 22/24 арт.71138	10	



Выход: 1180 г

## П/Ф Мусс из темного шоколада

<i>Ингредиенты</i>	<i>Кол-во, г</i>	<i>Технология</i>
Шоко НЕРО 52% арт. 71113	100	Вмешать подогретые сливки с растопленным до 45°C шоколадом. Добавить десертную пасту, перемешать и аккуратно соединить со взбитыми сливками
Сливки 35% арт.73016 взбитые	150	
Сливки 35% арт.73016 жидкие	40	
Д.П.Забайоне арт.72693	30	

## П/Ф Мусс из молочного шоколада

<i>Ингредиенты</i>	<i>Кол-во, г</i>	<i>Технология</i>
Шоко Латте 30% арт. 71114	125	Вмешать подогретые сливки с растопленным до 45°C шоколадом. Добавить десертную пасту, перемешать и аккуратно соединить со взбитыми сливками.
Сливки 35% арт.73016 взбитые	120	
Сливки 35% арт.73016 жидкие	45	
Д.П.Забайоне арт.72693	30	

## П/Ф Мусс из белого шоколада

<i>Ингредиенты</i>	<i>Кол-во, г</i>	<i>Технология</i>
Сливки 35% арт.73016 жидкие	50	Соединить подогретые сливки с растопленным до 45°C шоколадом. При 25°C внести взбитые до полуготовности сливки.
Сливки 35% арт.73016 взбитые	230	
Шоколад Шоко Бьянко арт.71116	130	

## Технологическая инструкция

На дно формы Universe 1200 отсадить мусс белый шоколад, затем половину молочного мусса, вставку из Кранфил Темный шоколад (предварительно раскатать между двумя листами пергамент, заморозить) и 1-й слой бисквита, потом оставшийся молочный мусс. Далее весь мусс темный шоколад, вставка из Кранфил Темный шоколад и 2-й слой бисквита. Заморозить. Готовую заготовку покрыть глазурью Брилло Темный шоколад, сделать брызги с помощью металлизированного красителя и украсить декором из шоколадной глазури, посыпав его какао-порошком.

# Рецепты

## Примеры рецептов

### Начинка Миндаль-Мята

<i>Ингредиенты</i>	<i>Кол-во, г</i>	<i>Технология</i>
Сливки Бризе 30 или 36%	100	Довести до кипения сливки с глюкозным сиропом, процедить. Добавить пралине Миндаль-Мята, соединить при 60°C с шоколадом и пробить блендером до гладкости.
Белый шоколад	150	
Пралине Миндаль-Мята	50	
Глюкозный сироп	20	

### Начинка Банан-Маракуйя

<i>Ингредиенты</i>	<i>Кол-во, г</i>	<i>Технология</i>
Глюкозный сироп (подогретый)	25	Сахар, глюкозный сироп, воду в сотейнике довести до 145°C, добавить горячее пюре, проварить 1-2 минуты, остудить до 60°C, добавить молочный шоколад.
Сахарный песок	125	
Пюре Конфрутти Натур Банан	100	
Пюре Конфрутти Натур Маракуйя	25	
Молочный шоколад	100	
Вода	20	

### Ганаш шоколадный

<i>Ингредиенты</i>	<i>Кол-во, г</i>	<i>Технология</i>
Шоколад Шоко Неро 52	400	Довести до кипения сливки с глюкозным сиропом. Шоколад подогреть до 50°C и соединить при помощи блендера с остывшими до 60°C сливками с глюкозой. Добавить сливочное масло, перемешать.
Глюкозный сироп	50	
Сливки Бризе 30 или 36%	500	
Масло сливочное	50	



# Полезные сведения

## Темперирование

Плохо оттемперированный шоколад с неправильными формами кристаллизации шоколадной массы имеет грубый вкус и на поверхности может иметь серый налет - «седину». Пищевые ценности такого шоколада сохраняются, но он обладает неприятным внешним видом и грубым вкусом и у кондитеров считается браком.

Вид шоколада	Разогрев	Охлаждение на столе, не выше	Подогрев до рабочей t, не выше
<b>Белый шоколад и Какао масло</b>	45/50°C	25°C	30°C
<b>Молочный шоколад</b>		26°C	31°C
<b>Темный шоколад</b>		27°C	32°C

## Условия хранения шоколада

Шоколад невероятно чувствительный к окружающей среде продукт – он боится всего: воздуха, солнечного света и влаги, для него равно невыносимы и холод в холодильнике (не храните его там!), и жара в помещении, и перепады температуры (шоколад седеет). Для шоколада опасны посторонние запахи и механические повреждения, наконец, он просто быстро стареет.

Таким образом, шоколад должен храниться в закрытой упаковке при стабильной температуре 12/20°C и максимальной влажности 70%. Хранение при постоянной температуре предотвратит жировое поседение шоколада, а сахарного поседения можно избежать, если резко не перемещать шоколад из холодного места в теплое, таким образом предотвращая появление конденсата.

**Температурные режимы при изготовлении шоколадных изделий:**

Температура стола: 20/22°C Температура помещения: 20/22°C


Остывание шоколадных изделий после приготовления: 16°C – 2 часа, 20°C – 5 часов.

Температура начинки: 21-27°C Хранение готовых изделий: 12/14°C



смотрите  
видео





ООО «Италика-Трејдинг»  
109429, г. Москва, 14 км МКАД  
(внутр. сторона), д. 10  
Тел: (495) 685-96-85  
E-mail: info@italika.ru



[www.italika.ru](http://www.italika.ru)

ООО «Италика Северо-Запад»  
192148, г. Санкт-Петербург,  
проспект Елизарова, д.38К  
Тел/Факс: (812) 670-72-70  
E-mail: info-spb@italika.ru