



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  
(короб 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!



**75143. Паста сахарно-миндальная  
МАРЦИПАН 24% (пакет 2.5 кг.)**

**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

### **75059. Паста сахарно-миндаль. МАРЦИПАН МО**

Марципан МО – марципановая масса наивысшего качества с максимально возможным содержанием ореха, приготовленная традиционным методом из отборного калифорнийского сладкого миндаля, сахара и воды. Содержание сухого миндаля – 51 %. 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**

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.

**75064. Паста сахарно-миндаль. МАРЦИПАН 2:1 (пакет 2.5 кг.)**

Марципановая масса, приготовленная на основе Марципана МО в пропорции: 2 части Марципана МО и 1 часть сахара. Содержание миндаля – 36 %.

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

**75062. Паста сахарная ПЕРСИПАН (короб 6.25 кг.)**

Разработан как альтернатива марципану из менее дорогого сырья – абрикосовой косточки (содержание 48%). 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

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

### Сицилийские штучки



Из марципана скатайте колбаски длиной 5-6 см, диаметром 2 см, придайте им изогнутую форму. Смочите водой и обваляйте в сахарной пудре. Оставьте на 1 час для подсыхания. Выпекать при 160-170°C 10-12 минут.

### Начинка для корпусных конфет



Добавить в Марципан 90/10 или Марципан 2/1 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

**Начинка для булочек, штолена, круассанов и других слоеных изделий**



## Рецепт/Инструкция

Использовать в чистом виде или с добавлением орешков, цедры лимона или апельсина, имбиря и др. пряных добавок.

## Голландское печенье



Замесите в планетарном миксере ингредиенты (премикс, яйцо куриное, маргарина или слив. масла) на средней скорости 4-6 минут до однородности. Тесто убрать в холодильник на несколько часов. Отлежавшееся в холодильнике песочное тесто раскатать слоем 3 мм, при помощи круглых резачков вырезать четное количество кружочков диаметром в 7-9 см. На каждый кружочек кладем лепешечку из марципана МО или 90/10, смазываем края водой и накрываем другим кружочком из теста, слегка прижимая края. Поверхность смазываем яйцом. Украшаем миндальными лепестками, смешанными с сахаром и белком или вырезанными фигурками из песочного теста. Выпекаем при 160°C до готовности.

## Шоколадные конфеты



Марципан МО или Персипан – 400 г  
Цукаты Амарена Экстра – 20 шт.  
Шоколад темный – 120 г  
Посыпка Амарелла – 30 г  
Цукаты Амарена Экстра завернуть в кусочки Марципана МО или Персипана, скатать ровные шарики диаметром 3-4 см, окунуть в темперированный темный шоколад, сверху украсить посыпкой, убрать для застывания в прохладное место.

# Рецепты с марципановыми пастами:

Изделие	Рецепт/Инструкция
<b>Миндальное печенье</b>	<p>Персипан – 400 г Яйцо – 100 г Масло сливочное – 100 г Цукаты Черешня – для декора</p> <p>Приготовьте миндальную массу из перечисленных ингредиентов в миксере, наполните ей кондитерский мешок. Отсадите печенье на противень, покрытый пекарской бумагой. Украсьте по желанию цукатной черешней. Выпекайте при 160°C примерно 10-12 минут. Готовые печенье можно смазать холодной желевой глазурью Фрио для придания блеска.</p>
<b>Ароматная начинка для пирогов, паев, тартов, кростат</b>	<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>
<b>Миндальные шарики</b>	<p>Марципановую массу 90/10 (400 г) рвём на мелкие кусочки, добавляем 2 яичных белка, ванильный сахар по желанию. Перемешиваем всё это миксером в пластичную однородную массу. Разогреваем духовку до 170°C. Предварительно смачивая каждый раз пальцы в воде, формируем из марципанового теста небольшие шарики и обваливаем их в миндале. Из такого количества теста можно сделать 20-24 шарика. Выпекаем печенье в духовке при температуре 170°C 10 минут (до золотистого цвета). Очень важно — после извлечения из духовки, миндальным печеньям обязательно нужно дать остыть! В горячем виде это тесто ломкое и нестабильное, легко деформируется. Готовые изделия получаются мягкими внутри, покрытыми твёрдым хрустящим панцирем из лепестков миндаля.</p>



# Рецепты с марципановыми пастами:

## Изделие

### Марципановый гугельхупф



## Рецепт/Инструкция

Марципан МО – 100 г  
Цукаты Апельсиновые кубики – 100 г  
Изюм темный – 50 г  
Шоколадные капли – 75 г  
Мука пшеничная – 225 г  
Сахарный песок – 200 г  
Соль – 2 г  
Яйца куриные – 5 штук  
Паста Цедра Лимон – по вкусу  
Крахмал кукурузный – 75 г  
Масло сливочное – 150 г  
Молоко – 100 г  
Разрыхлитель – 15 г

Подготовим ингредиенты: яйца, молоко, цукаты, марципан, муку, масло сливочное, шоколадные капли и изюм. Масло мягкое взбиваем миксером с солью, сахаром. По одному добавляем яйца, не переставая взбивать. Натираем марципан на тёрке и тоже добавляем. Наливаем молоко, размешиваем. Подсыпая муку, смешанную с крахмалом и разрыхлителем. Добавляем цукаты, пасту Цедра лимон, капли, изюм. Выкладываем в силиконовую форму Унифлекс, предварительно сбрызнув ее жировым спреем Кинг. Выпекаем 50-60 минут при 160-170°C до готовности. Даём ему полностью остыть в форме. Остывший кекс украшаем, используя: шоколадную глазурь, посыпки, миндальные лепестки, цукатную черешню.

# Продукты на основе орехов

**76002. Миндаль нарезанный Лепестки Экстра (короб 12.5 кг.)**

**76006. Миндаль нарезанный Лепестки Экстра (ведро 2.5 кг.)**

Об удивительных полезных свойствах миндаля человечеству известно очень давно. Еще в глубокой древности миндаль начали активно использовать в кулинарных, косметических и медицинских целях.

Плоды этого растения содержат в своем составе не менее 60% ценного масла, 30% полезных природных белков. Помимо этого, в его составе присутствуют такие важные витамины, как рибофлавин, ниацин, тиамин, пантотеновая кислота, пиридоксин, а также токоферол. Также ядра миндаля богаты магнием, железом, калием, фосфором и кальцием.

Миндальные лепестки также способны не только значительно улучшить внешний вид, но и вкус рулетов, тортов, пирогов, бисквитов и других сладких блюд.



**76003. Мука миндальная ПРЕМИУМ (пакет 12.5 кг.)**

**76004. Мука миндальная ПРЕМИУМ (ведро 2.5 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 шоколаты 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. Вымешиваем лопаткой, снимая с бортов. Масса должна остаться густая и воздушная. Распределяем слоем 1 см на силиконовый коврик. Отпекаем 6 минут при 200°C, замораживаем, чтобы было проще снять с коврика.

### Печенье Макарунс



125 г миндальной муки Премиум просеять и смешать с просеянной сахарной пудрой (125 г), перемешать с 42 г белков в единую консистенцию. По необходимости добавить красители, специи и перемешать. Накрывать плёнкой.

В массу добавлять частями 160 г меренги, всё перемешать до однородной массы. Вымешивать 3-5 мин интенсивно. Массу выложить в кондитерский мешок и отсадить. Дать образоваться легкой корочке. Выпекать при 140°C 7 минут, 130°C 10 минут, 7 минут при выключенной духовке.

## Новинки компании: Ореховые кремы (начинки)



### **Кокосовый крем**

Предложите своим клиентам новую начинку с незабываемым экзотическим вкусом. Новый продукт от компании Лемке помогает продлить момент удовольствия.



### **Фундучный крем**

Намажьте горячие вафли или свежий хлеб этим вкусным, нежным и сливочным кремом. Вы и Ваши клиенты полюбят крем. Создайте удовольствие!

# Новинки компании: Натуральные ароматизированные марципаны



## Марципан Солнечный Апельсин

Новый марципан компании Лемке Солнечный Апельсин удивительным образом сочетает в себе яркий вкус спелых сочных апельсинов и тонкий вкус лучшего миндаля. Удивите своих клиентов и установите новые высоты в своей линейке продуктов.



## Марципан Настоящая Вишня

Новый марципан от Лемке с вишневым вкусом сочетает в себе фруктовую свежесть сочных вишен и утонченный вкус отборного миндаля. Удивите своих клиентов и установите новое качество своих продуктов.



## Марципан Облепиха

Вы ощутите настоящий взрыв вкуса и цвета от безумного сочетания ягод облепихи и калифорнийского миндаля— новинки от компании Лемке.



## Марципан Лесные Ягоды

С выпуском этого вкуса Лемке устанавливает новые стандарты в производстве марципана. Новый особый марципан Лесные ягоды содержит только натуральные ароматизаторы. В нем вы почувствуете настоящий вкус лесной ежевики, малины и, конечно же, тонкий оттенок миндаля.



## Марципан Соленая Карамель Тoffи

Популярнейший вкус ириски Тoffи с легкой ноткой соли в сочетании с деликатным вкусом миндаля — новый потрясающий вкус в линейке марципанов от компании Лемке.

# Известные конфеты с марципаном



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

ООО «Италика-Трејдинг», 109429, г.Москва, 14 км МКАД (внутр. сторона), д. 10  
Тел: (495) 685-96-85, Факс: (495) 685-96-86, E-mail: [info@italika.ru](mailto:info@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](mailto:info-spb@italika.ru)

