



## МАРЦИПАН

Продукт с традициями. Продукт времени. Продукт для будущего. Продукт для здоровья.  
Миндаль, сахар и вода – это и есть ингредиенты.  
Более натурального продукта не бывает.

Название/Описание	Область применения
<p><b>Арт.75059 Марципан М0</b> «Чистый» марципан из калифорнийского миндаля и сахара. Содержание миндаля – 52%</p> <p><b>Арт.75997 Марципан 90:10</b> (48% миндаля)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Начинка для конфет и шоколада</li> <li>• Приготовление марципановых паст</li> <li>• Приготовление кондитерских масс, наполнителей и теста</li> <li>• Выпечка</li> <li>• Приготовление съедобных фигурок</li> <li>• Обтяжка и украшение тортов</li> </ul>
<p><b>Арт.75064 Марципан 2:1</b> соотношение 2:1 означает соотношение «чистого» марципана М0 и сахара (36% миндаля)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Начинка для конфет и шоколада</li> <li>• Лепка фигурок и декорации для заказных тортов</li> <li>• Обтяжка и украшение тортов</li> </ul>
<p><b>Арт.75052 / Арт.75135 Марципан 27%</b> (27% миндаля)</p> <p><b>Арт.75143 Марципан 24%</b> <span style="background-color: red; color: white; border-radius: 50%; padding: 2px;">НОВИНКА</span> Масса 1:3 (24% миндаля)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обтяжка и украшение тортов</li> <li>• Изготовление декоративных элементов</li> </ul>
<p><b>Арт.75999 Марципан для моделирования</b> (34,5% миндаля)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Идеален для лепки съедобных фигурок. Благодаря особой формуле марципан имеет необыкновенную пластичность, не тает в помещении, при лепке можно приклеивать детали фигурок (руки, ноги, голову и т.д.) без сиропов, проволочек, палочек. Пасту можно окрашивать водорастворимыми красителями. К тому же, содержание миндаля составляет 34,5%, что значительно больше, чем в других аналогах, представленных на рынке.</li> <li>• Кроме того, фигурки, приготовленные из этого марципана, обладают отличным вкусом, остаются мягкими внутри больше месяца и являются очень полезным лакомством!</li> </ul>
<p><b>Арт. 75062 Персипан</b> Разработан для замены марципана, обладает более ярким вкусом и ароматом (48% косточки абрикоса)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Начинка для конфет и шоколада</li> <li>• Приготовление кондитерских масс, наполнителей и теста</li> <li>• Выпечка</li> <li>• Приготовление съедобных фигурок</li> <li>• Обтяжка и украшение тортов</li> </ul>



## Примеры применения

### Миндальные полумесяцы

Рецептура (на 8 изделий)	Технологическая инструкция
Марципан 90:10 – 500 г Миндальные лепестки Экстра – 150 г Шоколад темный – 120 г	Через кондитерский мешок на силиконовый коврик отсадить марципан в виде полумесяцев, покрыть миндальными слайсами. Выпекать при 170°C 10 минут. Концы остывших изделий окунуть в темперированный шоколад. Дать остыть.



### Ароматная Персипановая начинка для выпечки

Рецептура (на 8 изделий)	Технологическая инструкция
Персипан – 500 г Масло сливочное (размягченное) – 100 г Сахарный песок – 60 г Сливки 35% – 100 г Яйцо – 50 г Миндаль рубленый – 125 г	Перемешать до однородности марципан, масло, сахар. При постоянном перемешивании постепенно внести яйца и сливки. В конце добавить миндаль.

### Шоколадные конфеты

Рецептура (на 8 изделий)	Технологическая инструкция
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.



**Лепка фигурок:** Марципан для моделирования, Марципан 27%, Марципан 24%, окрасить водорастворимыми красителями и слепить фигурку вручную или при помощи специальных формочек, например, серии Шугафлекс.

