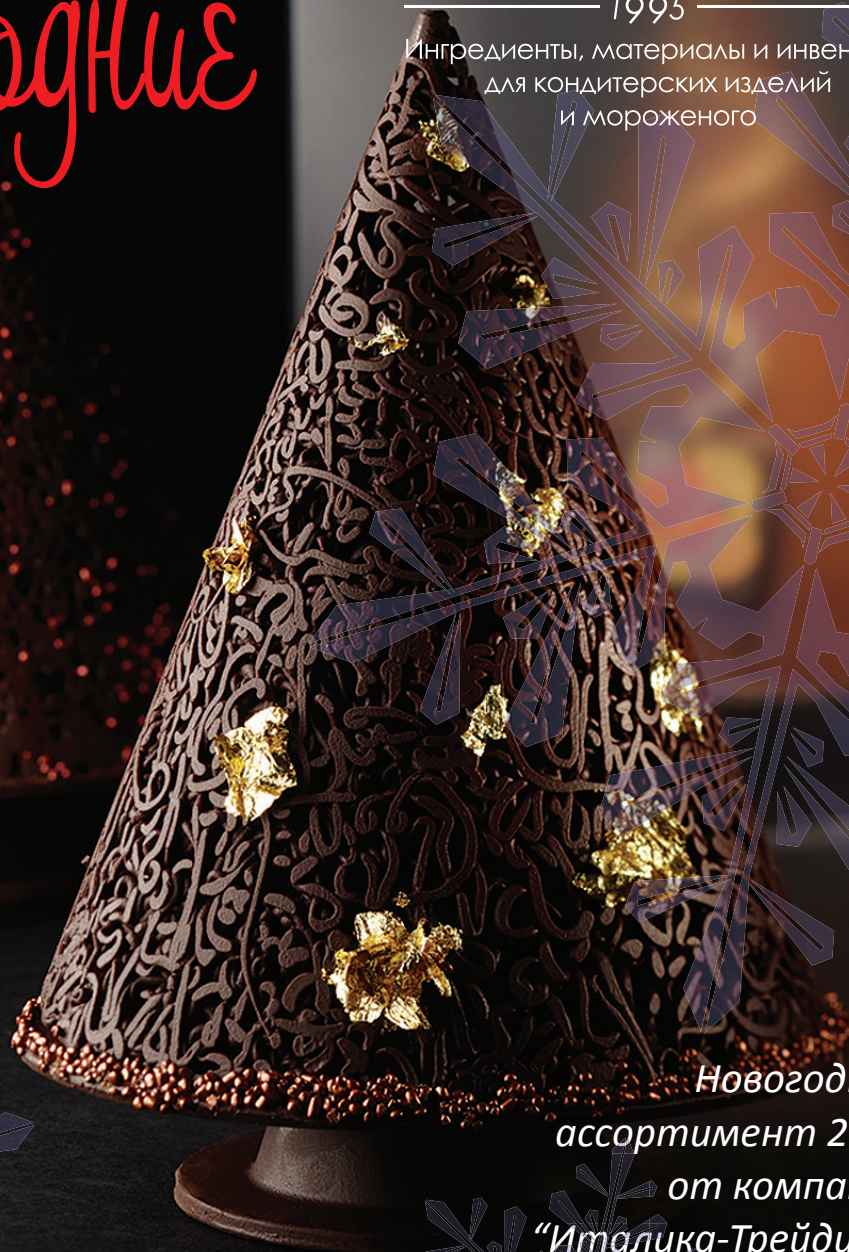


# Новогодние идеи 2019

ИТАЛИКА

1995

Ингредиенты, материалы и инвентарь  
для кондитерских изделий  
и мороженого



Новогодний  
ассортимент 2019  
от компании  
“Италика-Трејдинг”

Форма для шоколада Елка-конус КТ20

# Готовим рождественские сладости!

## Формы-резаки



Ёлка ACC075



Звезда ACC079



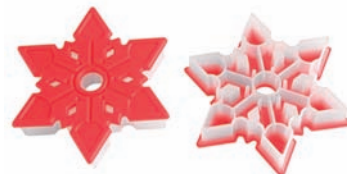
Снежинка NO16



Снеговик ACC097



Джинджер ACC076



Снежинка ACC098



Новый год СК001



Рождество СК002



Силиконовые формы



Форма для печенья  
Рождество  
HSH02A



Форма для  
печенья  
Рождество  
HSH04



Волшебный поезд HSH08



Форма для шоколада и печенья  
Пряничный Домик HSH01



Новогодние сани  
SETHSH05



Форма для шоколада  
и печенья Новогодние  
сюжеты SF146

## Силиконовые формы



Коврик Снежинки **TEX11**  
Использовать вместе с формой Буше арт.51630



мистер Джинджер **POP02**



Шишки **FORESTA**



Ёлка **SFT203**



Звезда **POP03**



Звезда **SFT201**



4 Минитрюфель **SF172**



Поросенок **FRT133S**

Поросенок -  
символ  
2019 года!



Коврик Дерево **TEX01**  
Использовать вместе с формой Буше арт.51630



Ёлка SF108



Снежинки SF115



ИТАЛИКА

Зимнее ассорти SF136



Мандарин PX4332



Аромат FRAGR  
см. рецепт на стр.18



Звезда ETOILE



Звезда SF107



Рождество HSF01



мистер Джинджер SF106 5

# Шоколадные фигуры!

Формы из поликарбоната для шоколада



Форма для  
шоколада **KT149**



Форма для  
шоколада **KT163**



Альберо **KT150**



Форма для  
шоколада **KT136**



Домик **KT126**



Сани **KT127**

Новинки



Ампула КТ175



Свеча КТ87



Дерево сатурна  
КТ176



Форма для  
шоколада КТ137



Снеговик КТ22

# Шоколадные конфеты и карамель!

## Формы для конфет



мистер Джинджер SCG12



Чайпитие SCG17



Рождество SCG06



Снежинки SCG40



Зима SCG23

## Формы ШУГАФЛЕКС для карамели



Снежинка SLK044



Ёлка новогодняя SLK050



Снежинки SLK131



Ёлки SLK136



Ёлки SLK215

В нашем ассортименте: горький шоколад, темный шоколад, белый и молочный шоколад.



Ингредиенты для карамели:  
ИЗОМАЛЬТ арт. 80405  
АРТИСТИКО арт. 80402  
Глюкозный сироп арт. 75097



# Готовые сахарные фигурки



Дед мороз  
арт. 07250



Ёлка  
арт. 07252



Снегурочка  
арт. 07251



Набор Новый год плоск.  
арт. 07275



Снеговичек  
арт. 07270



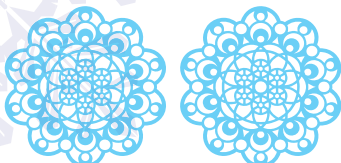
Новогодние поросята  
арт. 07288



Поросянок в кафтане h 3,5-4 см  
арт. 07286

Поросянок -  
символ  
2019 года!

## Сахарные кружева



Коврик для кружев  
арт. TRD01



Коврик для кружев  
арт. TMD02



Коврик для кружев  
арт. TRD18

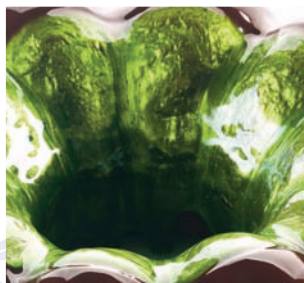
Ингредиенты для кружев:

САХАРНЫЕ КРУЖЕВА арт. 75200  
ПАСТА ДЭЙЗИ арт. 75203

Ингредиенты для айсинга:

КОРОЛЕВСКАЯ ГЛАЗУРЬ арт. 75201  
подходит для росписи пряников

## Блестящие красители



Красители

ЗОЛОТО металлизир.спрей SM01R  
СЕРЕБРО металлизир.спрей SM02R  
БРОНЗА металлизир.спрей SM04R  
ЗОЛОТО с дозатором арт. S02R  
СЕРЕБРО с дозатором арт. S03R  
РУБИН с дозатором арт. S01R  
ЗОЛОТО металлизиров. арт. PM01R  
СЕРЕБРО металлизиров. арт. PM02R  
БРОНЗА металлизиров. арт. PM04R  
ЗЕЛЕНый металлизиров. арт. PM06R  
РУБИН металлизиров. арт. PM03R  
МЕДЬ металлизиров. арт. PM09R 9

# Новогодние посыпки



**80273.** Долomite 20 кг



**80277.** Декор-пудра золото 0,5 кг



**80288.** Меренга крошка 13 кг



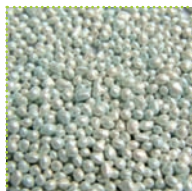
**80297.** Гранелла мелкая 10 кг



**33040.** Вермишель серебро 0,5 кг



**33041.** Вермишель золото 0,5 кг



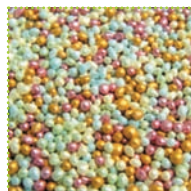
**33042.** Монпарель серебро 0,5 кг



**33044.** Монпарель бел. жемчуг 0,5 кг



**33045.** Монпарель розов. жемчуг 0,5 кг



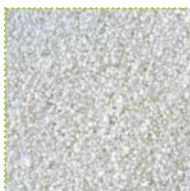
**33046.** Монпарель жемчуг микс 0,5 кг



**33036.** Кристалл бронза 0,5 кг



**33037.** Кристалл золото 0,5 кг



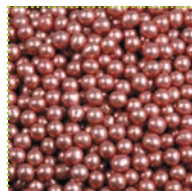
**33035.** Кристалл серебро 0,5 кг



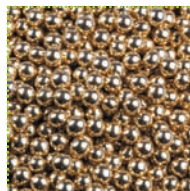
**33043.** Монпарель золото 0,5 кг



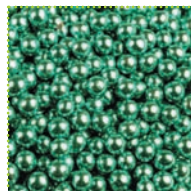
**33050.** Шарикo золото 6 мм перламутр



**33027.** Шарикo красные 5 мм металл



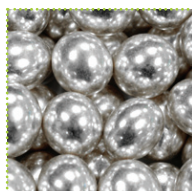
**33022.** Шарикo золотые 5 мм металл



**33024.** Шарикo голубые 5 мм металл



**10 33017.** Фундук золотой 18-22 мм 1 кг



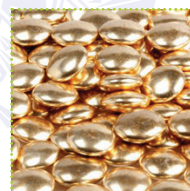
**33016.** Фундук серебр. 18-22 мм 1 кг



**33014.** Миндаль в глазури 27 мм 1 кг



**33015.** Миндаль в глазури 27 мм 1 кг



**33033.** Конфетти золото 14-15 мм 1 кг



**33034.** Конфетти серебро 14-16 мм 1 кг

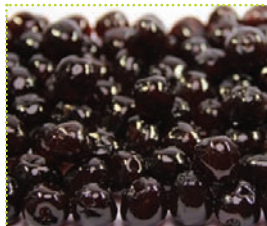
# Цукаты и черешня



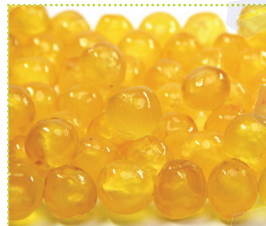
**84129.** Черешня засах. красн. с веточкой 5 кг Ø 20-22 мм  
**84131.** Черешня засах. красн. с веточкой 0.9 кг Ø 20-22 мм



**84083./84017.** Черешня зас. красн. 1 кг/5 кг Ø 20-22 мм  
**84082./84081.** Черешня зас. красн. 0.2 кг/5 кг Ø 20-22 мм



**84014.** Черешня засах. черная 5 кг Ø 20-22 мм



**84018.** Черешня засах. желтая 5 кг Ø 20-22 мм



**84019.** Черешня засах. еловая 5 кг Ø 20-22 мм



**84080.** Черешня красная Мини 5 кг Ø 14-16 мм



**84041.** Мандарин засах. целый 5 кг Ø 30-50 мм



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



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



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



**84004.** Инжир засахаренный 5 кг Ø 30-50 мм



**84003.** Груша засах. целая белая 5 кг Ø 40-55 мм



**84043.** Груша засах. целая красная 5 кг Ø 40-55 мм



**84047.** Груша засах. целая зеленая 5 кг Ø 40-55 мм



**84049.** Фрукты засах. целые ассорти 5 кг



**84085.** Лимон. корочка засах. кубик 5 кг 4x4 мм  
**84027.** Лимон. корочка засах. кубик 5 кг 6x6 мм



**84023.** Апельсин. корочка засах. кубик 5 кг 6x6 мм  
**84075.** Апельсин. корочка засах. кубик 5 кг 4x4 мм



**84057.** Фрукты засах. ассорти кубик 5 кг 6x6 мм  
**84073.** Фрукты засах. ассорти кубик 5 кг 4x4 мм



**84010.** Ананасовые засах. кусочки 5 кг



**84011.** Ананасовые засах. дольки 5 кг

# Фуршетный стол: тарталетки



Бризе – это разновидность песочного теста с низким содержанием сахара, которое можно использовать как для сладких изделий, так и для несладких, типа мини паев, киш лорен, жульенов, салатов, а также овощных, мясных и рыбных гастрономических холодных и горячих закусок.



Тарталетки, приготовленные с использованием сливочного масла самого высокого качества.

## Стандарт



**ST44.** Тарталетка СТАНДАРТ  
44 мм 250 шт.



**ST44B.** Тарталетка СТАНДАРТ  
44 мм.бризе 250 шт.



**ST44K.** Тарталетка СТАНДАРТ  
44 мм.какао 250 шт.



**ST44P.** Тарталетка СТАНДАРТ  
44 мм.премиум 250 шт.



**ST74.** Тарталетка СТАНДАРТ  
74 мм 100 шт.



**ST74B.** Тарталетка СТАНДАРТ  
74 мм.бризе 100 шт.



**ST74P.** Тарталетка СТАНДАРТ  
74 мм.премиум 100 шт.



**SL67.** Лодочка СТАНДАРТ  
67 мм 250 шт.



**SL67B.** Лодочка СТАНДАРТ  
67 мм.бризе 250 шт.



**SL67K.** Лодочка СТАНДАРТ  
67 мм.какао 250 шт.



**SL67P.** Лодочка СТАНДАРТ  
67 мм.премиум 250 шт.



**VLV38.** Валован 38 мм 200 шт.



**VLV44.** Валован 44 мм 160 шт.



**MKRAS.** Печенье МАКАРУНС ассорти 6 цветов 156 шт.

## Классика



**KT53.** Тарталетка КЛАССИКА  
53 мм. 250 шт.



**KT53В.** Тарталетка КЛАССИКА  
53 мм.бризе 250 шт.



**KT53К.** Тарталетка КЛАССИКА  
53 мм.какао 250 шт.



**KT53Р.** Тарталетка КЛАССИКА  
53 мм.премиум 250 шт.

## Модерн



**MK185.** Кростата МОДЕРН 185 мм 10 шт.



**MK185Р.** Кростата МОДЕРН 185 мм премиум 10 шт.

Все песочные тарталетки "Cassibba" можно дополнительно отпекать 10-15 минут с начинками, а также замораживать при -20°C, что дает еще больше возможностей в применении!

## Модерн



**МТК45.** Тарталетка квадрат.МОДЕРН 45x45 мм 168 шт.



**МТК45В.** Тарталетка квадрат. МОДЕРН 45x45 мм бризе 168 шт.



**МТК45К.** Тарталетка квадрат. МОДЕРН 45x45 мм.какао 168 шт.



**МТК45Р.** Тарталетка квадрат. МОДЕРН 45x45 мм.премиум 168 шт.



**МТК45SP.** Тарталетка квадрат. МОДЕРН 45x45 мм.спаржа 168 шт.



**МТК45PZ.** Тарталетка квадрат. МОДЕРН 45x45 мм.пицца 168 шт.



**МТК45KR.** Тарталетка квадрат. МОДЕРН 45x45 мм.карактица 168 шт.



**МТК45AS.** Тарталетка квадрат. МОДЕРН 45x45 мм.ассорти 168 шт.

## Артлайн



**ALZ80.** Ложечка АРТЛАЙН 80 мм 270 шт.



**ALZ80В.** Ложечка АРТЛАЙН 80 мм.бризе 270 шт.



**ALZ80К.** Ложечка АРТЛАЙН 80 мм.какао 270 шт.



**ALZ80KR.** Ложечка АРТЛАЙН 80 мм.карактица 270 шт.



**ACV45В.** Цветок АРТЛАЙН 45 мм.бризе 144 шт.



**ACV45К.** Цветок АРТЛАЙН 45 мм.какао 144 шт.



**AS56Р.** Сердце АРТЛАЙН 56x66 мм.премиум 30 шт.



**AS56КР.** Сердце АРТЛАЙН 56x66 мм.какао премиум 30 шт.

## Артлайн



**АТР25ВР.** Тарт.прямоуг.АРТЛАЙН 25x40 мм.бризе премиум 144 шт.



**АТS25ВР.** Тарт.сота АРТЛАЙН 25x40 мм.бризе премиум 108 шт.



**АТCL35Р.** Тарт.цилиндр АРТЛАЙН 35 мм. премиум 120 шт.



**АТCL35ВР.** Тарт.цилиндр АРТЛАЙН 35 мм.бризе премиум 120 шт.



**АТCL90Р.** Тарт.цилиндр АРТЛАЙН 90 мм. премиум 24 шт.



**АТCL90ВР.** Тарт.цилиндр АРТЛАЙН 90 мм.бризе премиум 24 шт.



**АТCL90КР.** Тарт.цилиндр АРТЛАЙН 90 мм.какао премиум 24 шт.



**АТZV35ВР.** Тарт.звезда АРТЛАЙН 35 мм.бризе премиум 132 шт.



**АТР55ВР.** Треугольник АРТЛАЙН 55x110 мм.бризе премиум 54 шт.



**АТР40ВР.** Треугольник АРТЛАЙН 40x70 мм.бризе премиум 72 шт.



**АЕ70Р.** Эклер АРТЛАЙН 70 мм.премиум 60 шт.



**АЕ70КР.** Эклер АРТЛАЙН 70 мм.какао премиум 60 шт.



**АЕ70ВР.** Эклер АРТЛАЙН 70 мм.бризе премиум 60 шт.



**АЕ130Р.** Эклер АРТЛАЙН 130 мм.премиум 24 шт.



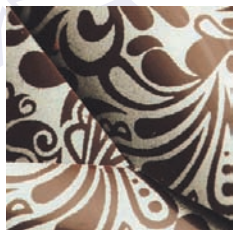
**АЕ130КР.** Эклер АРТЛАЙН 130 мм.какао премиум 24 шт.



**АЕ130ВР.** Эклер АРТЛАЙН 130 мм.бризе премиум 24 шт.

# Быстрое приготовление новогоднего шоколадного декора!

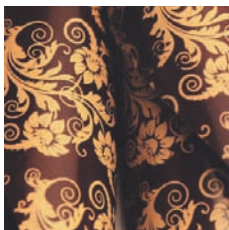
*Трафаретные листы Декоршок*



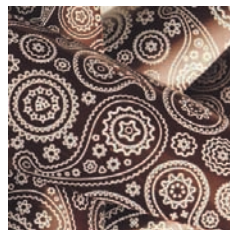
арт. DB47



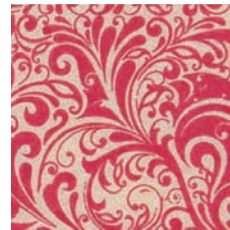
арт. DB14



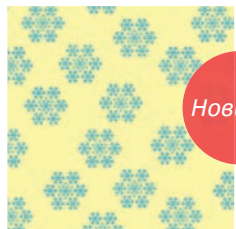
арт. SD76



арт. SD77



арт. SD117



арт. SDBL



арт. SDGR



арт. DB39



арт. SD88



арт. SD107

Новинки

*Новогодние формочки Блистершок*



арт. 51096  
h 62 мм



арт. 51094  
h 42 мм



арт. 51100  
h 53 мм



арт. 51104  $\varnothing$  30 мм



арт. 51087 h 47 мм



арт. 51117  $\varnothing$  30 мм



арт. T100  $\varnothing$  30 мм





арт. Т826 h 56 мм



арт. Т837 h 55 мм



арт. Т836 h 45 мм



арт. Т828 h 52 мм



арт. Т827 h 62 мм



арт. Т845 h 40 мм



арт. Т823 ø 35 мм



арт. 51097 h 37-65 мм



арт. Т835 h 40-60 мм

# Наши рецепты из новогодней коллекции

## Десерт Снеговика



Форма Аромат FRAGR

### Бисквит Шоколадный без муки

Белки - 81 г  
Желтки - 72 г  
Темный шоколад 36/38 - 35 г  
Сахар - 70 г  
Какао-порошок 22/24 - 10 г

### Технология приготовления

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. Разливаем слоем 1 см. Выпекать при 170°C (стационарная печь) примерно 12 минут.

### Мусс Из Горького Шоколада

Патабомб/Pate A Bombe:  
Сахар - 167 г  
Вода - 40 г  
Желток - 120 г  
Сахар - 10 г

### Технология приготовления

Довести до 118°C сахарный сироп и вливать тонкой струйкой в желток, предварительно перемешанный с сахаром. Взбивать на средней скорости до остывания до 35°C.

Патабомб - 250 г  
Горький шоколад Диамант - 150 г  
Сливки 36% (1) - 150 г  
Полувзбитые сливки Бризе 36% (2) - 450 г  
Желатин листовой - 8 г

Приготовить ганаш из шоколада и сливок (1): сливки, доведенные до кипения смешать с шоколадом. Добавить разогретую желатиновую массу, перемешать с патабомбом, охладить до 30°C и соединить в 2 захода со сливками 2.

### Суфле Мокко

Сахар - 120 г  
Вода - 120 г  
Белок комнатной температуры - 107 г  
Листовой желатин - 14 г  
Лимонный сок - 14 г  
Десертная паста Мокко (Фаббри) - 40 г  
Сливки взбитые 36% - 267 г

### Технология приготовления

Сахар с водой уварить до 121°C и заварить взбитый белок. Желатин распустить в лимонном соке, перемешать с пастой Мокко и соединить с меренгой. Полученную массу в 2 захода соединить со взбитыми сливками.

### Технологическая инструкция

Покрывать замороженную заготовку белым велюром, нарисовать шоколадной пастой глаза и рот, из окрашенного марципана сделать нос-морковку и шарфик. Ведерко на голову сделать из шоколада или шоколадной глазури, используя поликарбонатную форму для конфет арт. РС36, покрыть его серебряным красителем. Для елочки использовать минирожок вафельный арт.88103, предварительно замороженный и покрытый зеленым велюром Дольче Велюто.

## Пирожное Елка



Форма с микроперфорацией Треугольник XF33

### Технологическая инструкция

Аккратно выложить марципановое тесто в микроперфорированную форму Треугольник арт. XF33, сверху поместить яблочную начинку. Выпекать при 160/170°C примерно 25 минут. Аккуратно извлечь из формы остывший тарт, отсадить крем Шантильи «Яблочный пирог» заморозить при -18°C, покрыть зеленым велюром и украсить новогодними декоршоками.

### Тесто

Премикс Фролла Злаки – 250 г  
Марципан МО/90:10 – 170 г  
Сливочное масло 82% – 100 г  
Яйцо – 25 г  
Десерт. паста Цедра Лимона – 15 г

### Технология приготовления

Перемешать до однородности. Убрать в холодильник перед работой на несколько часов. Раскатать слоем 2-3 мм, сформировать диски диам.130 мм, поместить в формочки 60835. Форма бумаж.ПАЙ 90/20 коричневая/С109G. Форма из алюмин.фольги ПАЙ 90/100/21.

### Яблочная начинка

Яблоко кубик 12x12 мм – 300 г  
Сахар песок (можно тростниковый) – 30 г  
Миндальные лепестки – 25 г  
Премикс желирующий Трим – 20 г  
Корица – 2 г

### Технология приготовления

Соединить Премикс желирующий Трим с сахаром. Перемешать со всеми остальными компонентами.

### Шантильи «Яблочный пирог»

Крем заварной (200 г молока+80 г крема Перфекта) – 200 г  
Взбитые сливки Бризе 36% – 200 г  
Десертная паста Яблочный Пирог – 40 г

### Технология приготовления

Добавить в заварной крем десертную пасту, соединить в 2 захода со взбитыми сливками



Поднос МЕДОРО СЕГМЕНТ 34103



Крышка для подноса МЕДОРО СЕГМЕНТ 34104



©  
Новым годом!

ООО «Италика-Трејдинг», 109429, г.Москва, 14 км МКАД (внутр. сторона), д.10,  
Тел: (495) 685-96-85, E-mail: [info@italika.ru](mailto:info@italika.ru)  
ООО «Италика Северо-Запад», 192148, г.С-Петербург, проспект Елизарова, д.38К,  
Тел/факс: (812) 670-72-70, E-mail: [info-spb@italika.ru](mailto:info-spb@italika.ru)

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

