Tartas- semifríos

QUARK STABIL

Producto para la elaboración de Tartas de queso al horno. Permite la adición de diferentes quesos, según tipo de tarta que se quiera obtener. Óptima estabilidad tras el horneado.

Cod: C00027

Mezclar 300 g de Quark Stabil, 500 g de agua, 100 g de huevo y 1 kg de queso fresco tipo quark durante 1 minuto a marcha lenta y 4 minutos a marcha media. Llenar moldes y cocer 45 minutos a 160 °C o al baño María.

Formato:
Caja 5 Kg

FOND

Estabilizante para nata fresca para la elaboración de semifríos, mousses, bavaroises. Corte limpio, excelente sabor y textura suave. Con aromas y colorantes naturales.

C00066 Fond Neutro
C00069 Fond Quark
C00080 Fond Frambuesa

Mezclar 250 g Fond, 300 g agua, 50 g azúcar. Añadir 1 kg de nata montada.

Formato:
Caja 5 Kg

TURRON EN PASTA

Turrón en pasta granulado. Ideal para elaboraciones de repostería, pastelería y heladería. Para elaborar cremas de relleno, mousses, turrones, bombones, helados, semifríos, cookies y masas abizcochadas

Cod: C10492

Listo para usar.

Formato:
Cubo 6.5 Kg

YEMA CONFITADA

Producto elaborado a partir de huevos frescos. Para la elaboración de todo tipo de tartas. Textura muy suave. Facil de extender.

Cod: C10906

Listo para usar.

Formato:
Cubo 7 Kg

Elaboración Bollería-Pan

MUFFINO MAGIC

Producto para la elaboración de Muffin, bizcocho, cakes, magdalenas, planchas. Gran volumen y desarrollo. Sabor limón.

Cod: C00007

Mezclar 1 kg de Muffino Magic, 350 g de huevo, 300 g de aceite y 225 g de agua. Añadir 150 g de chips de chocolate, frutos secos,... Hornear 25 minutos a 200 °C.

Formato:
Saco 15 Kg

LASEMIX BISCOIN

Producto para la elaboración de Bizcochos, planchas, bizcochón, mini piezas. Estructura regular. Muy buen volumen. Esponjoso. Resistente al baño con jarabe de azúcar. No se desmiga.

Cod: C00125

Batir 1 kg de Biscoin, 700 g de huevo y 100 g de agua durante 8-10 minutos. Llenar moldes y cocer 30 minutos a 180 °C.

Formato:
Saco 15 Kg

LASEMIX MUFFIN

Producto para la elaboración de Muffin, bizcocho, cakes.
Contiene huevo incorporado. Esponjoso y tierno. Producto muy regular.

Cod: C00127

Mezclar 1 kg de Lasemix Muffin, 400 g de agua y 400 g de aceite. Añadir 150 g de chips de chocolate, frutos secos, Hornear 25 minutos a 200 °C.

Formato:
Saco 15 Kg

CROISSANT FRESH

Producto preparado para obtener un croissant o bollería danesa muy regular, con buen sabor y textura. Utilizar con una buena margarina de croissant para los pliegues.

Cod. C00163

Amasar 1 kg de mix, 1 kg de harina de fuerza y 900 g de agua y 90 g de levadura fresca. Estirar la masa en cruz, colocar la margarina en el centro y cerrar la masa. Estirar la masa en 3 pliegues sencillos y formar las piezas, fermentar y cocer 20 minutos a 200 °C.

Formato:
Saco 15 Kg

HARINA TRIGALIA

Harina especialmente versátil. Indicada para la elaboración de barra común y barra artesana, tanto en fermentación directa como en fermentación controlada y frio positivo. Sin aditivos

Cod: C10890

Harina floja. Fuerza 120w

Formato:
Saco 25 Kg

Elaboración Repostería

TRUFFISIMA

Preparado en polvo para la elaboración de trufas en frio.

Batir un litro de nata liquida. Mezclar en seco 200 grs del mix con 200 grs de azucar y añadir a la nata montada. Mezclar.

Formato:
Bote 5 Kg

Cod: C00108

CACAO EN POLVO

Cacao en polvo Terra Rossa, ligeramente desaceitado. 22-24% de grasa, de Zaan. Con notas de cacao, nuez, caramelo y cremoso. Ideal para postres, helados, bebidas y dulces.

Listo para usar.

Formato:
Bolsa 1 Kg

Cod: C10499

ALBUMINA MYRUAR

1º En la batidora, disolver los 100 g de albúmina CLARAKEL con un litro de agua, remover con las varillas del batidor.
2º Poner la marcha rápida y batir hasta obtener el montado del producto (Espuma consistente).
3º Mientras, en un recipiente prepararemos, con los 3 kg de azúcar y 1 litro de agua, un jarabe a "punto de bola" (120º/121º C).
4º Cuando la espuma sea lo suficientemente consistente, poner la marcha lenta y añadir el jarabe preparado en el punto 3.
5º Continuar el proceso hasta que se enfríe un poco el merengue, sacar de la batidora, extender sobre una bandeja o sobre la mesa y dejar enfriar la masa, que irá tomando cuerpo y se trabajará mejor.

Formato:
Bote 1 Kg

Cod: C10496

ALBUMINA CLARAKEL

1º En la batidora, disolver los 100 g de albúmina CLARAKEL con un litro de agua, remover con las varillas del batidor.
2º Poner la marcha rápida y batir hasta obtener el montado del producto (Espuma consistente).
3º Mientras, en un recipiente prepararemos, con los 3 kg de azúcar y 1 litro de agua, un jarabe a "punto de bola" (120º/121º C).
4º Cuando la espuma sea lo suficientemente consistente, poner la marcha lenta y añadir el jarabe preparado en el punto 3.
5º Continuar el proceso hasta que se enfríe un poco el merengue, sacar de la batidora, extender sobre una bandeja o sobre la mesa y dejar enfriar la masa, que irá tomando cuerpo y se trabajará mejor.

Formato:
Bote 800 grs

Cod: C10383

Impulsores/ Emulsionante

TANGO F

Impulsor enternecedor en polvo para masas de batido. Más indicado para elaboraciones donde se pretenda alargar la vida del producto final. Aporta un bonito tono dorado a la corteza. Para bizcochos densos, rosquillas fritas y elaboraciones que se les quiera dar larga duración en ternura de la miga.

Cod: C00033

Añadir al resto de ingredientes sólidos. Dosis de 25 g por cada 1 kg del total del batido.

Formato:
Saco 10 Kg

FERPO B

Para elaboraciones básicas de pastelería: bizcochos, magdalenas, planchas, soletillas. impulsor en polvo para masas de batidos

Para elaboraciones en las que se quiera conseguir una corteza fina, suave y dorada.

Cod: C00034

Mezclar con la harina y añadir el resto de ingredientes. Dosis de 5-10 g por cada 1 kg del total del batido.

Formato:
Cubo 5 Kg

BOESON

Para elaboraciones básicas de pastelería: bizcochos, magdalenas, planchas, soletillas.

Impulsor en polvo para masas de batido. Aporta una subida muy regular. Se recomienda para masas emulsionadas tipo bizcocho de tartas, planchas, etc.

Cod: C00035

Mezclar 10-30 g de impulsor por 1 kg de harina y a continuación añadir el resto de ingredientes.

Formato:
Saco 20 kg

ADEMUL

Emulsionante para masas de bizcocho.

Cod: C00129

Mezclar con la masa.

Formato:
Cubo 5 Kg

Azucares y derivados

WHITE MANTLE ESPOLVOREAR

Azúcar antihumedad de gran calidad. Para elaboración de pastelería y bollería, ensaimadas, pandoros, berlinas.

Listo para usar. Aplicar sobre la pieza para aportar una capa de azúcar.

Formato:
Saco 10 Kg

Cod: C00090

AZUCAR

Endulzante de origen natural para pasteleria y bolleria.

Listo para usar.

Formato:
Saco 20 Kg

Cod: C10681

JARABE GLUCOSA

Edulcorante muy utilizado en pastelería. Ideal para la elaboración de helados, bizcochos y sobre todo bombones. También se utiliza como espesante. Aporta vistosidad y coloración.

Listo para usar.

Formato:
Bote 1,3 Kg

Cod: C10385

AZUCAR LUSTRE

Azúcar para espolvorear

Listo para usar

Formato:
Saco 10 Kg

Cod: C10384

AZUCAR INVERTIDO

Se utiliza en la elaboración de helados por su poder anticristalizante, y en alimentos dulces en los que se desee una textura suave. Acelera la fermentación de la masa de levadura. Tiene mayor poder endulzante que el azúcar común.

Listo para usar

Formato:
Garrafa 14 litros

Cod: C10498

Rellenos

TRADICION MANZANA

Preparación de fruta lista para usar para relleno y decoración de piezas de pastelería. Contiene un 90% de manzana variedad Jonagold. Estable al horno y congelación. Con trozos de fruta y compota. Con aromas y colorantes naturales.

Cod: C00152

Relleno de fruta. Uso directo, tanto en procesos fríos como en procesos en caliente.

Formato:
cubo 5,5 Kg

DELIFRUIT

Compuestos entre un 60-70% de fruta, contienen trozos de fruta o frutas enteras. Ofrece una textura excelente, estabilidad al horneado y congelación, aromas y colorantes naturales.

Uso directo.

C00048 Delifruit Arandanos
C00040 Delifruit Dark Cherry
C00047 Delifruit Frambuesa
C00042 Delifruit Manzana

Formato:
lata 2,7 Kg

DELIFRUIT DAILY

Compuestos entre un 15-50% de fruta. Ofrece una textura excelente, estabilidad al horneado y congelación.

Uso directo.

C00054 Daily Fresa (15 % fruta)

Formato:
cubo 6 Kg

CABELLO DE ANGEL

El cabello de Angel es un relleno dulce que se hace con calabaza y se utiliza para rellenar, acompañar o elaborar multitud de dulces.

Cod: C10335

Listo para usar.

Formato:
Cubo 20 Kg

MORELA

Producto para aplicar en tartas donde se quiera conseguir mucho brillo.

Cod: C10605

Listo para usar

Formato:
Lata 3 Kg

Rellenos

GAJOS DE MANZANA

Manzanas en gajos al natural se cuecen con un almíbar hasta conseguir un grado Brix de 73-75º y una textura, sabor y aspecto característico. Admite horno.

Cod: C10440

Listo para usar.

Formato:
Lata 3 Kg

SUCREM NOVA

Preparado para crema pastelera en frio.

Cod: C00162

Mezclar entre 350- 400 grs con 1000 ml de agua. Mezclar todo junto en la batidora a maxima velocidad entre 3 y 5 minutos.

Formato:
Caja 5 Kg

BECHAMEL

Preparado para rellenos salados.

Cod: C00117

Mezclar 300 grs de mix con 1000 ml de agua. Mezclar durante dos minutos a velocidad media.

Formato:
Caja 5 Kg

Coberturas

COBERTURA NEGRA S.FELIPE

Chocolate negro en gotas con un sabor intenso y muy fino al paladar. Hecho con chocolate belga. Para ganache, bombones, trufas, cremas, bolleria. Cuartea.

Cod: C00131

Fundir y aplicar según la receta.

Formato:
Saco 5 Kg

CREMA DECORAR NEGRA

Para cubrir pasteles, tarta y bizcochos. No cuartea. Al reposar queda crema.

Cod: C10589

Calentar en el microondas para fundir.

Formato:
Cubo 5 Kg

SOUPLESSE

Cobertura de chocolate con color y sabor ligero. No cuartea. Al reposar queda cremoso. No pierde color. No pierde el color con el frio.

C10847 Souplesse Blanco
C10879 Souplesse Caramelo
C10848 Souplesse Chocolate con leche
C10845 Souplesse Naranja
C10846 Souplesse Platano
C10844 Souplesse Fresa

Calentar para fundirlo y aplicar directamente.

Formato:
Cubo 3 Kg

COBERTURA MYRUAR NEGRA

Cobertura de chocolate con color y sabor ligero.

Cod: C10593

Calentar para fundirlo y aplicar directamente.

Formato:
Caja 12 Kg

COBERTURA MYRUAR BLANCA

Cobertura de chocolate con color y sabor ligero.

Cod: C10592

Calentar para fundirlo y aplicar directamente.

Formato:
Caja 12 Kg

Gelatinas y brillo

DECORGEL

Brillo especialmente recomentado para bandas de fruta, semifríos, tartas, croisanes, brioches y todo tipo de bollería. No daña la fruta.

POR ENCARGO **C00058 Decorgel Neutro classic**
C00164 Decorgel Caramelo

Muy fluido, se puede introducir el pincel y aplicar a la pieza. Indicada para "puntos calientes" ya que no requiere de muchas herramientas y se aplica directamente en el producto. Aplicar en frio. Admite frio y congelación. No pierde color con el frio.

Formato:
Cubo 7 Kg

PRESTINAP MANZANA

Gelatina de uso en caliente para pastelería y bollería. Cubierta transparente y resistente. Agradable sabor a manzana.

Cod: C00122

Mezclar 1 kg de Prestinap con aprox. 500 g de agua. Hervir.

Formato:
Cubo 14 Kg

GELATINA MANZANA EL GAITERO

Gelatina de manzana el Gaitero, de color dorado y brillante, se elabora al estilo tradicional, a partir de la cocción del mosto de manzana con azucares y su posterior enfriamiento. Absorción de agua del 25%. Sabor a manzana.

Cod: C10391

Listo para usar. Aplicación en caliente.

Formato:
Cubo 6,5 Kg

GELATINA MIROIR

Gelatina en frio neutra profesional, ideal para acabados de piezas de pasteleria y bolleria.

Cod: C10505

Listo para usar.

Formato:
Cubo 6 Kg

LAMINAS GELATINA ORO

Conocidas también como cola de pescado, la gelatina en laminas se presenta en forma de rectángulo, son hojas transparentes, apariencia plástica y rígidas. Se puede utilizar para gelificar o solo para darle espesor y densidad.

Cod: C10519

Una vez hidratadas en agua fría se vuelven maleables y están listas para usar.

Formato:
Caja 1 Kg
25 uds

Frutos secos

Filete de Almendra
Formato: 1 kg
Cod: C10542

Granillo de Almendra
Formato: 1 kg
Cod: C10544

Crocanti de Almendra
Formato: 1 kg
Cod: C10486

Harina de Almendra
Formato: 1 kg
Cod: C10586

Filete Almendra
Formato: 10 kg
Cod: C10577

Granillo Almendra
Formato: 10 kg
Cod: C10575

Harina Almendra
Formato: 10 kg
Cod: C10574

Frutos secos

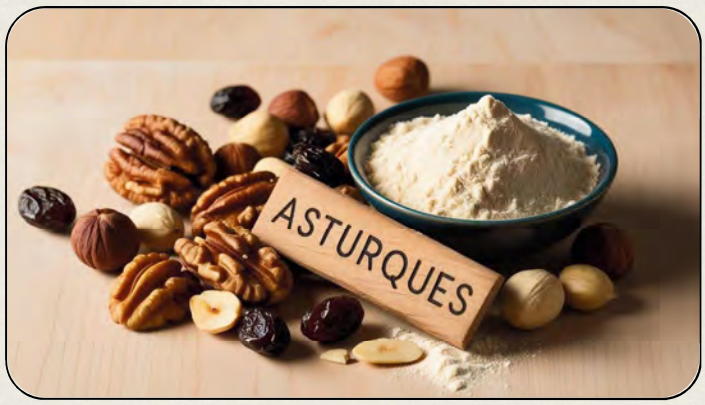
Nuez Granillo
Formato: 10 kg
Cod: C10553

Nuez USA 20% mitad
Formato: 11,34 kg
Cod: C10556

Avellana Mondada
Formato: 5 kg
Cod: C10571

Avellana Repelada
Formato: 10 kg
Cod: C10572

Pasas sultanas
Formato: 5 kg
Cod: C10557



Cartón

Bandeja Blanca Rectangular

Paquetes 100 uds

C10018 Bandeja Rectangular Nº 2 (11,5 x 18.0 cm)
C10019 Bandeja Rectangular Nº 3 (13,5 x 20,5 cm)
C10020 Bandeja Rectangular Nº 4 (15,6 x 21,8 cm)
C10021 Bandeja Rectangular Nº 5 (16,7 x 23,7 cm)
C10022 Bandeja Rectangular Nº 6 (18,8 x 25,5 cm)
C10023 Bandeja Rectangular Nº 7 (20,8 x 27,7 cm)
C10024 Bandeja Rectangular Nº 8 (22,7 x 28,7 cm)
C10025 Bandeja Rectangular Nº 9 (24.0 x 31,5 cm)
C10026 Bandeja Rectangular Nº 10 (26.0 x 32,8 cm)

Paquetes 50 uds

C10027 Bandeja Rectangular Nº 11 (28.0 x 36.0 cm)
C10028 Bandeja Rectangular Nº 12 (31.0 x 38.0 cm)
C10029 Bandeja Rectangular Nº 13 (33.0 x 41,5 cm)
C10030 Bandeja Rectangular Nº 14 (36.0 x 43.0 cm)
C10031 Bandeja Rectangular Nº 15 (39.5 x 50.4 cm)
C10032 Bandeja Rectangular Nº 16 (37.5 x 56.4 cm)

Bandeja Oro Rectangular

Paquetes 100 uds

C10163 Bandeja Rectangular Nº 2 (10.0 x 16.0 cm)
C10164 Bandeja Rectangular Nº 3 (13,5 x 20,5 cm)
C10165 Bandeja Rectangular Nº 4 (15,6 x 21,8 cm)
C10166 Bandeja Rectangular Nº 5 (16.7 x 23,7 cm)
C10167 Bandeja Rectangular Nº 6 (18,8 x 24,5 cm)
C10168 Bandeja Rectangular Nº 7 (20,0 x 27,0 cm)

Paquetes 100 uds

C10169 Bandeja Rectangular Nº 8 (22,7 x 28,7 cm)
C10170 Bandeja Rectangular Nº 9 (24.0 x 31.5 cm)
C10171 Bandeja Rectangular Nº 10 (26.0 x 32,8 cm)

Paquetes 50 uds

C10186 Bandeja Rectangular Nº 11 (28.0 x 36.0 cm)
C10187 Bandeja Rectangular Nº 12 (31.0 x 38,0 cm)

Cartón

Bandeja Blanca Redonda

Paquetes 100 uds

C10033 Bandeja Redonda Nº 18
C10034 Bandeja Redonda Nº 20
C10035 Bandeja Redonda Nº 22
C10036 Bandeja Redonda Nº 25
C10037 Bandeja Redonda Nº 28
C10038 Bandeja Redonda Nº 30
C10039 Bandeja Redonda Nº 32
C10040 Bandeja Redonda Nº 35

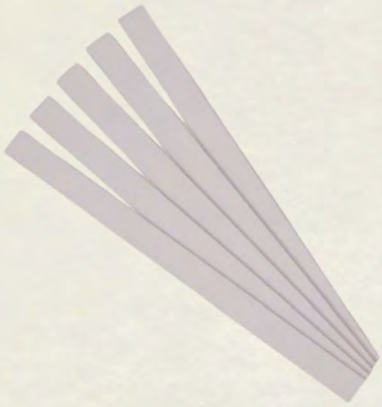
Paquetes 50 uds

C10041 Bandeja Redonda Nº 37
C10042 Bandeja Redonda Nº 40
C10043 Bandeja Redonda Nº 44
C10044 Bandeja Redonda Nº 48

Bandeja Blanca Brazo

Paquetes 50 uds

C10046 Bandeja Brazo Nº 55 (14,0 x 35,0 cm)
C10047 Bandeja Brazo Nº 65 (15,0 x 39,8 cm)
C10048 Bandeja Brazo Nº 75 (15,0 x 46,0 cm)



Tira Larga Cartón

C10050 Tira larga cartón 75 cm

Otros

Papel de horno
Formato: 500 hojas de 41 grs
Medidas: 60x40
Cod: C00121

Papel de horno
Formato: 500 hojas de 50 grs
Medidas: 60x40
Cod: C10511

Desmoldeante
Formato: 500 ml
Cod: C10504

Guantes Anticalórico
Formato: 2 uds
Cod: C10421