

ГЛЮКОЗНЫЙ СИРОП 43%

Сироп глюкозы – продукт многофункциональный, обладающий рядом свойств, необходимых в кондитерском деле. Он вязкий и липкий, очень сильно напоминает свежий мед. При этом сироп абсолютно прозрачный, а его вкус похож на карамель



Паста термостабильная

Идеально сочетается со всеми жировыми кремами. Применяется для начинки хлебобулочных и кондитерских изделий: слоеных, вафельных, песочных.

Паста термостабильная ОРЕХОВАЯ "Hallipso"

вед.3кг

Идеально сочетается со всеми жировыми кремами. Применяется для начинки хлебобулочных и кондитерских изделий: слоеных, вафельных, песочных. Термостабильная.



Ганаш шоколадный крем порытие "Hallipso"

вед. 3 кг

Начинка придает пряные нотки сладкому тесту и выпечке, оставляя приятное послевкусие, свойственное для какао. Густая консистенция не впитывается в изделие при термообработке, сохраняя свою форму. С пастой удобно работать над сложными кондитерскими десертами, поэтому ее можно использовать не только в качестве начинки, но и для декора. Термостабильная.



"ШОКОДЕЛЬ"

обеспечивает гладкую, равномерную поверхность, которая не крошится при нарезании готового изделия

"Белое"

вед. 6 кг.



вкус "Лимона"

вед. 6 кг.



вкус "Соленая карамель"

вед. 6 кг.



"ШОКОДЕЛЬ"

обеспечивает гладкую, равномерную поверхность, которая не крошится при нарезании готового изделия

вкус "Фисташка"

вед. 6 кг.



вкус "Апельсин"

вед. 6 кг.



вкус "Клубника"

вед. 6 кг.

