

Ingredientes de repostería

Pastry ingredients · Ingrédients de pâtisserie · Ingredientes para pastelería
Ingredienti per la pasticceria

Fondant

Sugar paste · Pâte à sucre · Pasta de açúcar · Pasta di zucchero

Sabor vainilla · Vanilla flavour · Arôme de vanille · Sabor a baunilha · Aroma vaniglia

¡Ideal para modelar!

Ideal for modelling! · Idéal pour le modelage!
Ideale per modellare! · Ideal para a modelação!



Especial para hacer decoraciones
Special for making decorations



Calidad premium
Premium quality



Elástico y fácil de trabajar
Elastic and easy to work with

424123

PASTA DE AZÚCAR MOLDEABLE COLOR NATURAL Natural color shapeable sugar paste · Pâte de sucre qu'on peut mouler · Pasta de açúcar moldável cor natural · Pasta di zucchero modellabile colore naturale

 3 kg



424041

PASTA DE AZÚCAR MOLDEABLE BLANCA White shapeable sugar paste · Pâte de sucre qu'on peut mouler blanc · Pasta de açúcar moldável branco · Pasta di zucchero modellabile bianca

 1 kg



¡Decora sin límites!

Decorate without limits! · Décorez sans limites!
Decore sem limites! · Decora senza limiti!



424157
NEGRO · Black



424156
ROJO · Red



424158
AZUL CIELO · Blue



424154
BLANCO · White



Todas / All references



424154

¡Listo para usar!

Ready to use! · Prêt à l'emploi!
Pronto a usar! · Pronto all'uso!

¡Ideal para cubrir!

Ideal for covering!o · Idéal pour la couverture!o
Ideale per la copertura!o · Cubri ideal!



250 g

x 8



Colorea o mezcla diferentes pastas de azúcar para obtener nuevos colores
Colour or mix different sugar pastes to obtain new colours



424169
VERDE
Green mint



424170
AZUL
Navy blue



424171
VERDE
Spring green



424172
AMARILLO
Sun drops



424173
BLANCO
Snow white



424174
AZUL
Island turquoise



424175
BEIGE
Natural nude
P. Unit. 2,00 €



424176
ROJO
Passion red
P. Unit. 2,00 €



424177
VERDE
Emerald green
P. Unit. 2,00 €



424178
NEGRO
Absolute black
P. Unit. 2,00 €



424179
AMARILLO
Lemon bliss
P. Unit. 2,00 €



424180
AZUL
Sky dream
P. Unit. 2,00 €



424181
ROSA
Think pink



424182
MARRÓN
Mocca



424183
LILA
Lilac bloom



424184
NARANJA
Orange glace



424185
ROSA
Bubblegum pink



Todas / All references



424169 / 424180 / 424174 / 424170



424173 / 424172 / 424184 / 424178 / 424182

Fondant

Sugar paste · Pâte à sucre · Pasta de açúcar · Pasta di zucchero



VERDE
Green

AMARILLO PASTEL
Light yellow

AZUL
Blue

ROSA
Pink

VIOLETA
Violet

Blanco
White



NEW

424189

COLORES PASTEL Pastel colours
100 g x pastilla / 100 g x piece



ROJO
Red

BLANCO
White

NARANJA
Orange

AZUL MARINO
Navy green

AZUL
Blue

AZUL CLARO
Light blue



NEW

424190

MISIÓN ESPACIAL Space mission
100 g x pastilla / 100 g x piece



VERDE OSCURO
Dark green

VERDE
Green

VERDE CLARO
Light green

AMARILLO
Yellow

MARRÓN
Brown

PIEL
Skin



NEW

424191

LA JUNGLA The Jungle
100 g x pastilla / 100 g x piece



424159

FONDANT PACK

100 g x 6 · 1 ud.



100 g



Preparados

Prepared · Préparés · Preparados · Preparato

MERENGUE EN POLVO

Powdered meringue · Meringue en poudre · Merengue em pó · Merengue in polvere



NEW

230076

x 4 x 200 g



Preparados

Prepared · Préparés · Preparados · Preparato

ROYAL ICING

PASO A PASO

Step by step · Pas à pas · Passo a passo · Passo dopo passo



Mezclar durante 10 minutos en la batidora a velocidad 2 sin airear el producto, hasta obtener un glaseado blanco y consistente.

EN: Instructions: combine for 10 minutes in a mixer set to 2 without aerating the product, until smooth white glaze is obtained. **FR:** Mode d'emploi: mélanger pendant 10 minutes au mixeur, vitesse 2, sans aérer le produit, jusqu'à l'obtention d'un glaçage blanc homogène. **PT:** Modo de aplicação: misturar durante 10 minutos na batedeira, na velocidade 2, sem deixar o produto ao ar, até obter um glacê branco e consistente. **IT:** Mescolare per 10 minuti nel frullatore a velocità 2 senza far prendere aria al prodotto, fino a ottenere una glassa bianca e consistente.



230049

ROYAL ICING

Glasa real · Glaçage royal

Glacé real · Glassa reale

300 g · 4 uds.



DOSIS DE USO: consistencia dura, a 300 g de producto añadir 36 ml de agua. Consistencia media, a 300 g de producto añadir 48 ml de agua. Consistencia suave, a 300 g de producto añadir 72 ml de agua.

EN: USES: for a hard consistency, add 36 ml of water to 300 g of product. For a medium consistency, add 48 ml of water to 300 g of product. For a smooth consistency, add 72 ml of water to 300 g of product. **FR:** DOSAGE: pour une consistance dure, ajoutez 36 ml d'eau pour 300 g de produit. Pour une consistance moyenne, ajoutez 48 ml d'eau pour 300 g de produit. Pour une consistance molle, ajoutez 72 ml d'eau pour 300 g de produit. **PT:** DOSE RECOMENDADA: para consistência dura, juntar 36 ml de água a 300 g de produto. Para consistência média, juntar 48 ml de água a 300 g de produto. Para consistência suave, juntar 72 ml de água a 300 g de produto. **IT:** DOSI D'USO: consistenza dura, per 300 g di prodotto aggiungere 36 ml di acqua. Consistenza media, per 300 g di prodotto aggiungere 48 ml di acqua. Consistenza morbida, per 300 g di prodotto aggiungere 72 ml di acqua.

Preparados

Prepared · Préparés · Preparados · Preparato

FROSTING EN POLVO In powder · En poudre · Em pó · In polvere



230044
FROSTING CHOCOLATE
Chocolat · Cioccolato
300 g · 4 uds.



230046
FROSTING STRAWBERRY
Fresa · Fraise · Morango
Fragola
300 g · 4 uds.



230045
FROSTING VANILLA
Vainilla · Vanille · Baunilha
Vaniglia
300 g · 4 uds.



Colocar en un bol y mezclar durante 5 minutos / decora a tu gusto pasteles, magdalenas, galletas, bizcochos...

EN: Place in a bowl and mix for 5 minutes / decorate cakes, muffins, cookies and more to your liking. **FR:** Mettre dans un bol puis mélanger pendant 5 minutes / décorez gâteaux, madeleines, biscuits, cakes à votre goût. **PT:** Colocar numa taça e misturar durante 5 minutos / decore ao seu gosto: bolos, queques, bolachas, biscoitos... **IT:** Posizionare in una ciotola e mescolare per 5 minuti / decora come vuoi torte, madeleine, biscotti, ciambelle...

Ingredientes

Ingredients · Ingrédients · Ingredientes · Ingredienti

macarons de PARIS

402003

NATURAL, CHOCOLATE, PISTACHO Y FRESA

Natural, chocolate, pistachio and strawberry

Naturel, chocolat, pistache et fraise

Natural, chocolate, pistachio e morango

Naturale, cioccolato, pistacchio e fragola

Ø 3,5 cm · 160 uds.



Cómo decorar una tarta de cumpleaños / How to decorate a birthday cake / Comment décorer un gâteau d'anniversaire / Como decorar um bolo de aniversário / Come decorare una torta di compleanno



Tronco de chocolate / Chocolate log / Bûche au chocolat / Tronco de chocolate / Tronco di cioccolato



A vibrant, artistic photograph of several macarons in various colors (pink, yellow, purple, green, and orange) falling through the air. The background is a soft, teal gradient. Numerous small, white sugar crystals and tiny pieces of macaron shells are suspended in the air around the macarons, creating a sense of motion and texture. The lighting is bright and even, highlighting the smooth, slightly domed shape of the macaron shells and the filling between them.

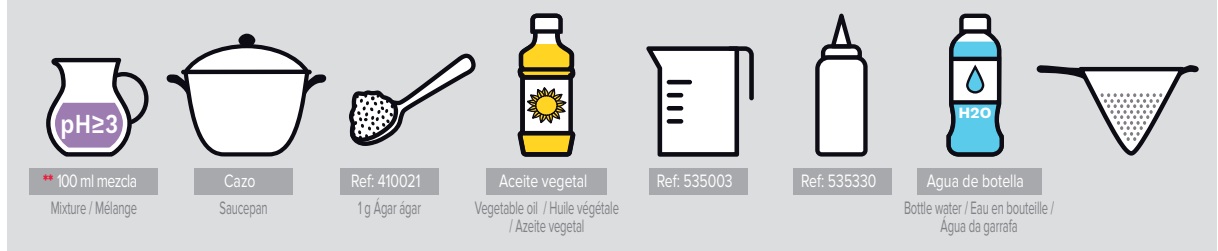
Un clásico que nunca pasa de moda

A classic that never goes out of style

Texturizantes

Texturizers · Épaississants · Texturas · Testurizzanti

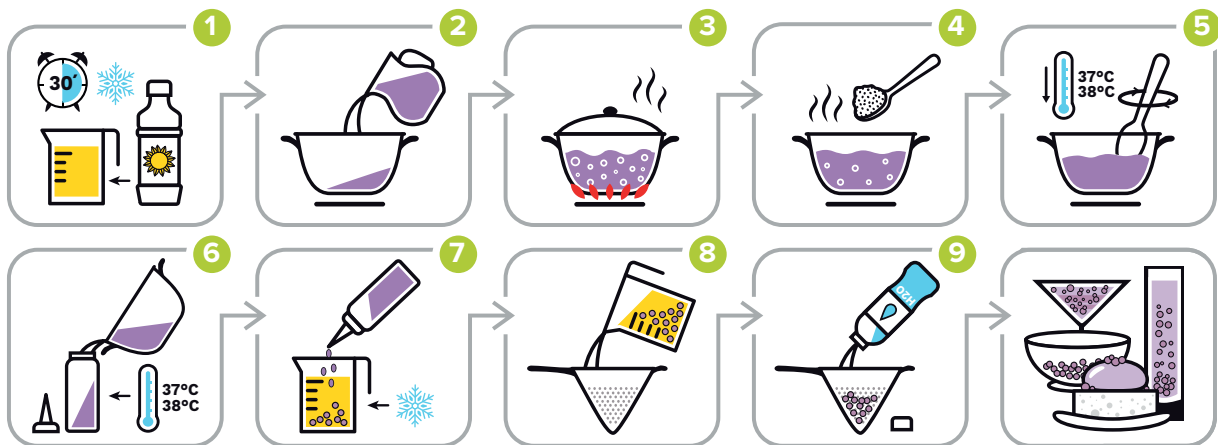
UTENSILIOS · TOOLS · OUTILLAGE · UTENSÍLIOS



**** ES.** Zumo de frutos rojos (elegir la mezcla líquida a esferificar al gusto pH ≥ 3). **EN.** Red berries juice (choose the liquid mixture to spherify to your liking pH ≥ 3). **FR.** Jus de fruits rouges (choisir le mélange liquide à sphérifier selon votre goût pH ≥ 3). **PT.** Sumo de frutos vermelhos (escolher a mistura líquida a esferificar conforme o gosto pH ≥ 3). **IT.** Succo di frutti rossi (scegliere la miscela liquida ed effettuare la sferificazione a proprio gusto pH ≥ 3).

PASO A PASO

Step by step · Pas à pas · Passo a passo · Passo dopo passo



1 ES. Congelar o refrigerar durante 30' previamente. **EN.** reeze or refrigerate for 30' beforehand. **FR.** Congeler ou placer préalablement au réfrigérateur durant 30'. **PT.** Congelar ou refrigerar durante 30 segundos antes. **IT.** Surgelare o conservare refrigerato 30' prima. **2 ES.** Mezcla el producto a esferificar (elegir al gusto). **EN.** Mix or product to spherify (choose to your liking). **FR.** Mélange ou produit à sphérifier (au choix). **PT.** Mistura ou produto a esferificar (escolher conforme o gosto). **IT.** Miscelare il prodotto da sterilizzare (scegliere a proprio gusto). **3 ES.** Llevar a ebullición. **EN.** Bring to the boil. **FR.** Porter à ébullition. **PT.** Deixar ferver. **IT.** Portare a ebollizione. **4 ES.** Añadir 1 g ágar ágar. **EN.** To add 1 g agar agar. **FR.** Ajouter 1 g agar agar. **PT.** Adicionar 1 g agar agar. **IT.** Aggiungere 1 g di agar agar. **5 ES.** Remover bien, una vez el producto este integrado, dejar reposar hasta conseguir 37–38°C. **EN.** Stir well, once the product is integrated, let it rest until you get 37–38°C. **FR.** Une fois le produit ajouté, bien remuer, laisser reposer jusqu'à obtenir 37–38°C. **PT.** Remover bem, uma vez que o produto está impregnado, deixar repousar até conseguir 37–38°C. **IT.** Mescolare con attenzione, una volta ben miscelato il prodotto, lasciar riposare fino a condurre a una temperatura pari a 37–38°C. **6 ES.** Verter la mezcla a 37–38°C. **EN.** Pour the mixture at 37–38°C. **FR.** Verser le mélange à 37–38°C. **PT.** Derramar a mistura a 37–38°C. **IT.** Versare la miscela a 37–38°C. **7 ES.** dejar caer gotitas lentamente. **EN.** drop droplets slowly. **FR.** faire tomber doucement des gouttelettes. **PT.** deixar cair pequenas gotas lentamente. **IT.** Far gocciolare lentamente. **8 ES.** Colar el contenido de la jarra. **EN.** Strain the contents of the jar. **FR.** Filtrer le contenu du récipient. **PT.** Colar o conteúdo da jarra. **IT.** Scolare il contenuto della brocca. **9 ES.** Enjuagar con agua de botella. **EN.** Rinse with bottled water. **FR.** Rincer à l'aide d'eau en bouteille. **PT.** Enxaguar com água da garrafa. **IT.** Risciacquare la bottiglia con acqua

RECOMENDACIONES

Recommendations · Conseils · Recomendações · Raccomandazioni

ES. Usar siempre un recipiente alto para dejar caer las gotitas. **EN.** Always use a tall container for the drops to fall into. **FR.** Toujours utiliser un récipient haut pour laisser tomber les gouttelettes. **PT.** Utilizar sempre um recipiente alto para deixar cair as gotinhas. **IT.** Servirsi sempre di un recipiente alto per lo sgocciolamento. **ES.** Para mezclas dulces, se recomienda usar aceite de girasol, para que no adquieran sabor. Estas perlas se pueden usar para diversas elaboraciones, como decorar tartas, acompañar platos, salsas, incluso dentro de algún coctel, o ensaladas. **EN.** For sweet mixtures, it is recommended to use sunflower oil, so that they do not acquire flavour. These pearls can be used for various preparations, such as decorating cakes, accompanying dishes, sauces, even in a cocktail, or salads. **FR.** Pour des mélanges sucrés, il est conseillé d'utiliser de l'huile de tournesol, afin d'éviter qu'elle prennent le goût des aliments. Ces perles peuvent être utilisées dans différentes recettes, en guise de décoration pour les pâtisseries, pour accompagner plats et sauces, et même dans un cocktail ou des salades. **PT.** Para misturas doces, recomenda-se utilizar óleo de girassol, para que não adquiram sabor. Estes pérolas podem ser utilizadas em várias elaborações, como decorar tartes, acompanhar pratos, molhos, inclusive dentro de cocktails ou saladas. **IT.** Per miscele dolci, si consiglia di utilizzare l'olio di girasole per non alterare sapore al prodotto. Queste perle possono essere utilizzate in diverse lavorazioni, per esempio per la decorazione di torte e piatti, salse e persino all'interno di alcuni cocktail o insalate.

Texturizantes

Texturizers · Épaississants · Texturas · Testurizzanti



410021
ÁGAR · ÁGAR

400 g



Propiedades: Gelificante.

Modo de uso: El agar-agar al estar en polvo, se debe de mezclar con la preparación que deseemos espesar y/o gelificar y disolvemos en un líquido para que pueda empezar a funcionar.

Aplicación: Sustancia que da textura a un producto alimenticio mediante la formación de un gel.

Solubilidad: Soluble en agua en ebullición.

Dosificación: 1-10 g/kg según aplicación.

Elaboraciones: En golosinas, mermeladas, frutas, gelatinas, etc.

EN: Properties: Gelling. How to use: When agar-agar is a powder, it must be mixed with the preparation we want to thicken and/or gel, and dissolve it in a liquid so that it can begin to take effect. Application: Substance that gives a food product texture by forming a gel. Solubility: Soluble in boiling water. Dosage: 1-10 g/kg depending on application. Production of: Sweets, jams, fruits, gelatine, etc.

AZÚCARES GRANULADOS

Granulated sugars · Sucres granulés · Açúcares granulados · Zuccheri granulati



424138
FRUCTOSA
Fructose · Fruttosio

400 g



424034
GLUCOSA 44
Glucose · Glicose
Glucosio

5 kg



Propiedades: Edulcorante.

Modo de uso: Aplicar directamente sobre el producto y remover.

Aplicación: Sustancia que se emplea para dar sabor dulce a los alimentos.

Solubilidad: Soluble en líquidos.

Elaboraciones: Repostería, confitería, golosinas, etc (a cualquier producto que se quiera endulzar).

EN: Properties: Sweetener

How to use: Apply directly in the product and stir.

Application: Substance that is used to give food a sweet flavour.

Solubility: Soluble in liquids.

Production of: pastries, confectionary products, sweets... etc. (any product that you want to sweeten)

Modo de uso: Aplicar directamente sobre el producto y remover.

Aplicación: Sustancia que se emplea para dar sabor dulce a los alimentos.

Solubilidad: Soluble en líquidos.

Elaboraciones: Repostería, confitería, golosinas, etc (a cualquier producto que se quiera endulzar)

EN: How to use: Apply directly in the product and stir.

Application: Substance that is used to give food a sweet flavour. Solubility: Soluble in liquids. Production of: Pastries, confectionary products, sweets... etc. (any product that you want to sweeten).

Resto de idiomas, consultar la web. FR: Consulter les langues sur le site web. **PT:** Consultar idiomas na web. **IT:** Per le lingue disponibili consultare il sito web.

Texturizantes

Texturizers · Épaississants · Texturas · Testurizzanti

ÁCIDOS Acids · Acides · Ácidos · Acidi



410017

ÁCIDO CÍTRICO

Citric acid · Acide citrique · Ácido cítrico · Acido citrico

 400 g



Propiedades: Regulador de la acidez y conservador.

Modo de uso: Directamente sobre el producto y remover.

Aplicación: Controla la acidez o alcalinidad de un producto alimenticio.

Solubilidad: Soluble en líquidos.

Dosificación: 1-10 g/ kg según aplicación.

Elaboraciones: En golosinas, mermeladas, frutas, gelatinas, etc.

EN: Properties: Acidity regulator and preservative.

How to use: Directly in the product and stir.

Application: Controls the acidity or alkalinity of a food product.

Solubility: Soluble in liquids.

Dosage: 1-10 g/kg depending on application.

Production of: Sweets, jams, fruits, gelatine, etc.



410018

ÁCIDO TARTÁRICO

Tartaric acid · Acide tartrique · Ácido tartárico · Acido tartarico

 400 g



Propiedades: Acidulante y conservante natural.

Modo de uso: Directamente sobre el producto y remover.

Aplicación: Prolonga la vida útil de los alimentos protegiéndolos del deterioro causado por microorganismos, incrementan la acidez de un producto alimenticio o le confieren un sabor ácido, o ambas cosas.

Solubilidad: Soluble en líquidos.

Dosificación: 1 g/ kg según aplicación.

Elaboraciones: Como conservante natural para mermeladas, helados, gelatinas, conservas, bebidas. En los mostos y vinos se emplea para elaborar vinos más equilibrados desde el punto de vista gustativo.

EN: Properties: Acidulant and natural preservative.

How to use: Directly in the product and stir.

Application: Prolongs a food's shelf life by protecting it from the deterioration caused by microorganisms, and increases the acidity of a food product or gives it an acidic flavour, or both.

Solubility: Soluble in liquids.

Dosage: 1 g/kg depending on application.

Production of: As a natural preservative in jams, ice creams, gelatine, preserves, drinks. In musts and wines it is used to produce wines that are more balanced in terms of their taste.

Resto de idiomas, consultar la web. FR: Consulter les langues sur le site web. **PT:** Consultar idiomas na web. **IT:** Per le lingue disponibili consultare il sito web.

Texturizantes

Texturizers · Épaississants · Texturas · Testurizzanti



410019

ÁCIDO ASCÓRBICO

Ascorbic acid · Acide ascorbique · Ácido ascórbico · Acido ascorbico

400 g



Propiedades: Conservador, acidulante y antioxidante.

Modo de uso: Directamente sobre el producto y remover.

Aplicación: Prolonga la vida útil de los alimentos protegiéndolos del deterioro causado por la oxidación, incrementan la acidez de un producto alimenticio o le confieren un sabor ácido, o ambas cosas, prolongan la vida útil de los alimentos protegiéndolos del deterioro causado por microorganismos o que protegen del crecimiento de microorganismos patógenos.

Solubilidad: Soluble en líquidos.

Dosificación: 0,05 g/l según aplicación.

Elaboraciones: En golosinas, mermeladas, frutas, gelatinas, etc

EN: Properties: Preservative, acidulant and antioxidant. How to use: Directly in the product and stir.

Application: Prolongs a food's shelf life by protecting it from the deterioration caused by oxidation, and increases the acidity of a food product or gives it an acidic flavour, or both. Prolongs a food's shelf life by protecting it from the deterioration caused by microorganisms.

Solubility: Soluble in liquids.

Dosage: 0,05 g/l depending on application.

Production of: Mix where oxidation needs to be avoided, fruit salads, juices, etc.

ESPESTANTES Thickening agents · Épaississants · Espessantes · Addensanti



410022

GOMA GUAR

Guar gum · Gomme de guar · Goma de guar · Gomma guar

300 g



Propiedades: Espesante.

Modo de uso: Se presenta en forma de polvo que diluiremos en agua (ya sea fría o caliente) para obtener una salsa o una sopa espesa.

Aplicación: Sustancia que aumenta la viscosidad de un alimento.

Solubilidad: Soluble en líquidos fríos o calientes.

Dosificación: 3-5 g/Kg según aplicación.

Elaboraciones: Helados, repostería y salsas.

EN: Properties: Thickener.

How to use: It comes in powder form that we will dilute in water (either hot or cold)

Application: substance that increases a food's viscosity.

Solubility: Completely soluble in hot water.

Dosage: 3-5 g/kg depending on application.

Production of: Ice cream, baking and sauces.

Resto de idiomas, consultar la web. FR: Consulter les langues sur le site web. **PT:** Consultar idiomas na web. **IT:** Per le lingue disponibili consultare il sito web.

Texturizantes

Texturizers · Épaississants · Texturas · Testurizzanti



410023

GOMA ARÁBIGA

Gum arabic · Gomme d'arabica

Goma-arábica · Gomma arabica

 300 g



Propiedades: Espesante.

Modo de uso: Se presenta en forma de polvo que diluiremos en agua ya sea fría o caliente.

Aplicación: Sustancia que aumenta la viscosidad de un alimento.

Solubilidad: Soluble en líquidos fríos o calientes.

Dosificación: 2-10 g/kg según aplicación.

Elaboraciones: Gominolas, marshmallows, repostería y confitería.

EN: Properties: Thickener.

How to use: It comes in powder form that we will dilute in water (either hot or cold)

Application: Substance that increases a food's viscosity.

Solubility: Completely soluble in hot water.

Dosage: 2-10 g/kg depending on application.

Production of: Jellybeans, marshmallows, pastries and confectionery.



410025

GOMA XANTANA

Xanthan gum · Gomme xhantane Goma

xantana · Gomma di xantano

 300 g



Propiedades: Espesante.

Modo de uso: Se presenta en forma de polvo que diluiremos en agua ya sea fría o caliente.

Aplicación: Sustancia que aumenta la viscosidad de un alimento.

Solubilidad: Soluble en líquidos fríos o calientes.

Dosificación: 2-10 g/kg según aplicación.

Elaboraciones: Rellenos para pastelerías, emulsiones saborizantes, aderezos, productos lácteos, salsas, confitería, jarabes, etc.

EN: Properties: Thickener.

How to use: It comes in powder form that we will dilute in water (either hot or cold).

Application: Substance that increases a food's viscosity.

Solubility: Completely soluble in hot water.

Dosage: 2-10 g/kg depending on application.

Production of: Fillings for cakes, flavour emulsions, dressings, dairy products, sauces, confectionery, syrups, etc.

Resto de idiomas, consultar la web. FR: Consulter les langues sur le site web. **PT:** Consultar idiomas na web. **IT:** Per le lingue disponibili consultare il sito web.

Texturizantes

Texturizers · Épaississants · Texturas · Testurizzanti

GELIFICANTES Gelling agents · Gélifiants · Gelificantes · Gelificanti



410020

ALGINATO

Alginate · Alginate · Alginato

300 g



Propiedades: Gelificante/espesante. Modo de uso: Aplicar directamente sobre el producto y mezclar bien con la ayuda de un batidor eléctrico para homogeneizar bien la mezcla. Aplicación: Sustancia que da textura a un producto alimenticio mediante la formación de un gel / Sustancia que aumenta la viscosidad de un alimento. Indicaciones: actúa como gelificante cuando interactúa con medios cálcicos. En helados ayuda a controlar la formación de cristales de hielo, aumenta el volumen y retarda el descongelamiento, además de ofrecer una sensación suave y tersa en boca. Solubilidad: Soluble en líquidos. Dosificación: 5 g/ Kg Elaboraciones: Esferificación, espumas, aires, espesados, geles irreversibles en agua fría.

EN: Properties: Gelling/thickener. Apply directly to the product and mix well with the help of an electric hand mixer to thoroughly mix the mixture. Application: Substance that gives a food product texture by forming a gel / Substance that increases a food's viscosity. Indications: Acts as a gelling agent when it interacts with calcium means. In ice cream it helps to control the formation of ice crystals, increases the volume and delays defrosting, besides offering a soft and smooth sensation in the mouth. Solubility: Soluble in liquids. Dosage: 5 g/kg Production of: Spherification, foams, air, thickening, irreversible gels in cold water.



410024

PECTINA LM

300 g



Pectina LM (bajo metoxilo) forma geles untables, brillantes y confieren al gel características de elevada untabilidad y brillante, son termo-reversibles tanto en caliente como en frío. Para elaboraciones con concentraciones de azúcar (sacarosa) muy altas, se debe trabajar con un PH inferior a 3,5 pues de lo contrario el producto tiende a empanizarse (granillo blanquecino) Para evitar la empanización se recomienda trabajar con pH 3,2 a ácido a la mezcla por ejemplo ácido cítrico.

Modo de uso: Mezclar bien la pectina con el azúcar y con la mermelada a fuego lento hasta conseguir la textura deseada. Las mermeladas necesitan un ácido para gelificar mejor, por lo tanto es importante añadir un ácido a la mezcla, por ejemplo, ácido cítrico. Aplicación: Sustancia que da textura a un producto alimenticio mediante la formación de un gel. Solubilidad: Soluble en líquidos llevados a ebullición. Dosificación: 15 g/kg de pulpa. Elaboraciones: Adecuado para la fabricación de gelatinas, productos de pastelería y repostería.

EN: They form glossy, spreadable gels and give the gel characteristics of high spreadability and shine. They are also thermo-reversible in both hot and cold temperatures. To produce using very high sugar (sucrose) concentrations, work with a pH of less than 3.5, to avoid the product having a coated appearance with white granules. To avoid the coating, it is recommended to work within a pH range of 3.2 - 3.5 or failing that at pH 3.5. Properties: gelling. How to use: Mix the pectin well with the sugar and mix with the jam over low heat until the desired texture is achieved. The jams need an acid for a greater gelation so it is important to add an acid such as citric acid to the mixture. Application: Substance that gives a food product texture by forming a gel. Solubility: Soluble in liquids brought to the boil. Dosage: 15 g/kg of pulp. Production of: Suitable for the production of gelatine, bakery and confectionary products.

Resto de idiomas, consultar la web. FR: Consulter les langues sur le site web. **PT:** Consultar idiomas na web. **IT:** Per le lingue disponibili consultare il sito web.

Pegamento

Glue · Colle · Cola · Colla



NEW

410035

PEGAMENTO COMESTIBLE

Edible glue · Colle comestibile

Cola comestível · Adesivo commestibile

6 x 40 g



Perfecto para pegar pasta de azúcar.

EN: Ideal for adhering the sugar paste.

FR: Idéal pour coller la pâte de sucre.

PT: Perfeito para colar pasta de açúcar.

IT: Perfetto per incollare la pasta di zucchero



424079

CMC EN POLVO

Powder · Poudre

Pó · Polvere

4 x 40 g



GELATINA EN SPRAY

Gelatina spray · Gélatine en spray · Gelatina spray · Gélatine en spray

430078

200 ml



Gelatina en spray para la decoración de productos alimentarios, en particular para pasteles y tartas. Pulverizar una capa homogénea de producto sobre la superficie a decorar desde una distancia de unos 20-25 cm.

EN: Product for the decoration of food, in particular of pastries and cakes. Spray homogeneous layer of product on the food to be decorated from a distance of about 20-25 cm.

Resto de idiomas, consultar la web · Consulter les langues sur le site web · Consultar idiomas na web · Per le lingue disponibili consultare il sito web.



403005

GELATINA EN HOJAS FINAS
CALIDAD ORO

Gelatine sheets gold quality ·
Gélatine en feuilles fines qualité or ·
Gelatina em folhas finas qualidade oro · Gelatina in fogli sottili di qualità oro

1 kg



YouTube

403013

GELATINA EN POLVO
CALIDAD ORO

Powdered gelatine gold quality
Gélatine en poudre fines qualité or
Gelatina em pó qualidade oro
Gelatina in polvere di qualità oro

1 kg



424031

GEL DE SÍLICE
Silica gel
Gel di sílice

100 x 5 g





410036

ISOMALT TEXTURA GRUESA

Thick texture · Texture grosse · Textura grossa · Isomalt consistenza grossa

5 kg



Propiedades: Edulcorante.

Modo de uso: Aplicar directamente sobre el producto y remover.

Aplicación: Para trabajos de caramelo, utilizar directamente, dejar alcanzar textura deseada. Admite colorantes líquidos y en polvo.

Solubilidad: Soluble en líquidos.

Elaboraciones: Decoraciones caramelo, figuras caramelo, caramelo soplado.

EN: Properties: Sweetener. How to use: Apply directly in the product and stir. Application: For sweets, use directly, let them reach desired texture, it can take liquid and powder dyes. Solubility: Soluble in liquids. Production of Candy decorations, candy figures, blown sugar.

FR: Propriétés: Édulcorant. Mode d'utilisation: Appliquer directement sur le produit et retirer. Application: Pour le travail du caramel, utiliser directement jusqu'à obtention de la texture souhaitée. Admet les colorants liquides et en poudre. Solubilité: Solubilité en liquides. Elaborations: Décorations en caramel, figures en caramel, caramel soufflé.

PT: Propriedades: Edulcorante. Modo de utilização: Aplicar diretamente no produto e remover. Aplicação: Para trabalhos de caramelo, usar diretamente, deixar atingir a textura pretendida, pode levar colorantes líquidos e em pó. Solubilidade: Solúvel em líquidos. Elaboraões: Decoraões com caramelo, figuras com caramelo, caramelosoprado.

IT: Proprietà: Edulcorante. Modalità d'uso: Applicare direttamente sul prodotto e mescolare. Applicazione: Per lavorazioni in caramello, utilizzare direttamente, lasciare che il prodotto raggiunga la consistenza desiderata. Compatibile con coloranti liquidi e in polvere. Solubilità: Solubile nei liquidi. Lavorazioni: Decorazioni in caramello, sagome in caramello, caramello soffiato.

410026

AZÚCAR LÍQUIDO INVERTIDO

Invert liquid sugar · Sucre liquide inverti · Açúcar líquido invertido · Zucchero liquido invertito

600 g



Mejora la textura. Proporciona un mejor sabor. Aumenta la vida útil. Facilita la cocción.

Mejora la retención de humedad. Estabiliza la masa. Reduce la cristalización. Ayuda a reducir la formación de cristales de hielo. Proporciona una textura más suave. Aumenta la estabilidad. Ayuda a prevenir la resecaedad.

EN: Improves texture. Provides a better taste. Increases the useful life. Makes cooking easier. Improves moisture retention Stabilizes the dough. Reduces crystallization. Helps reduce the formation of ice crystals. Provides a smoother texture Increases stability. Helps prevent dryness.

FR: Améliore la texture. Fournit un meilleur goût. Augmente la durée de vie utile Facilite la cuisson. Améliore la rétention d'humidité Stabilise la pâte. Réduit la cristallisation. Aide à réduire la formation de cristaux de glace. Fournit une texture plus lisse. Augmente la stabilité. Aide à prévenir le dessèchement.

PT: Melhora a textura. Proporciona um sabor melhor Aumenta a vida útil. Torna o cozimento mais fácil. Melhora a retenção de umidade. Estabiliza a massa. Reduz a cristalização. Ajuda a reduzir a formação de cristais de gelo. Proporciona uma textura mais suave. Aumenta a estabilidade. Ajuda a prevenir o ressecamento

IT: Migliora la consistenza. Fornisce un gusto migliore Aumenta la vita utile. Facilita la cottura. Migliora la ritenzione dell'umidità. Stabilizza l'impasto. Riduce la cristallizzazione. Aiuta a ridurre la formazione di cristalli di ghiaccio. Fornisce una consistenza più liscia. Aumenta la stabilità. Aiuta a prevenire la secchezza.

Ingredientes

Ingredients · Ingrédients · Ingredientes · Ingredienti

KADAYIF



NEW

440032

 x 10 kg

NEW

440033

 x 1 kg



Masa filo, estirada y tostada para cocina y repostería.

Infinitas posibilidades de uso: Chocolate, Dubai bars, éclairs, donuts, pancakes, sushi, cheesecake, decoración, postres, Twirls, etc.

EN: Filo pastry, rolled out and toasted for cooking and baking. Endless possibilities: chocolate, Dubai bars, éclairs, doughnuts, pancakes, sushi, cheesecake, decoration, desserts, Twirls, etc.

FR: Pâte filo, étalée et grillée, pour la cuisine et la pâtisserie. Possibilités d'utilisation infinies : chocolat, barres Dubai, éclairs, beignets, pancakes, sushis, cheesecake, décoration, desserts, Twirls, etc.

PT: Massa filo, esticada e torrada para cozinha e pastelaria. Infinitas possibilidades de utilização: Chocolate, barras Dubai, éclairs, donuts, panquecas, sushi, cheesecake, decoração, sobremesas, Twirls, etc.

IT: Pasta sfoglia, stesa e tostata per cucina e pasticceria. Infinite possibilità di utilizzo: cioccolato, barrette Dubai, éclair, ciambelle, pancake, sushi, cheesecake, decorazioni, dessert, Twirls, ecc.



Choco drip

CHOCO DRIP

PRODUCTO GLASEADO

Glaze to decorate · Produit de

glacage · Prodotto glaceado ·

Prodotto di glassa

180 g · 1 ud.



401027
CHOCOLATE
NEGRO
Dark · Noir
Preto · Nero



401043
ORO ROSA
Rose gold
Or rose
Rosa ouro
Oro rosa



401042
ORO
PERLADO
Pearl gold
Perle or
Ouro perla
Oro perla



401028
CHOCOLATE
BLANCO
White
Blanc
Branco
Bianco



401029
ROJO CEREZO
Cherry red
Rouge cerise
Vermelho cereja
Rosso ciliegia



401030
ROSA
Pink · Rose
Rosa



401031
AZUL
Blue · Bleu
Azul · Blu



Modo de uso

How to use · Mode d'emploi · Modo de utilização · Modalità d'uso



1 Calentar en el microondas a 800 W durante 30" sin tapon
Heat in the microwave at 800 W for 30" without the cap ·
Chauffer au micro-ondes à 800 W pendant 30" sans le bouchon
· Aquecer no micro-ondas a 800 W durante 30" sem a tampa ·
Riscaldare nel microonde a 800 W per 30" senza tappo

2 Pon el tapón y agita para unificar y mezclar el producto
Put the cap on and shake to combine and mix the product ·
Mettre le bouchon et agiter pour homogénéiser et mélanger
le produit · Colocar a tampa e agitar para unificar e misturar o
produto · Mettere il tappo e agitare per uniformare e mescolare
il prodotto

3 Gira la boquilla para decorar
Unscrew the nozzle and decorate · Tourner l'embout du
bouchon pour décorer · Rode o bocal da tampa para decorar ·
Svitare il beccuccio e procedere alla decorazione

4 El producto se solidifica rápidamente
The product sets quickly · Le produit se solidifie rapidement
· O produto solidifica rapidamente · Il prodotto si solidifica
rapidamente



Aromas

Flavours · Arômes · Aromas · Aromi

60 ml ·  x 4 



410028
LIMÓN
Lemon



410031
RED VELVET
Red velvet



410032
VAINILLA
Vanilla



410033
COCO
Coconut



410034
VIOLETAS
Violets



Los aromas alimentarios en pasta son ideales para aromatizar bizcochos, cremas, frosting, cupcakes, fondant, galletas.

Food flavors in paste are ideal for flavoring cakes, creams, frosting, cupcakes, fondant, cookies.



Los aromas en pasta son saborizantes que **APORTAN COLOR** además de sabor a nuestras preparaciones, ya que en su formulación contienen colorantes, excepto el aroma de coco. The paste flavors are flavorings that **ADD COLOR** as well as flavor to our preparations, as they contain colorants in their formulation, except for the coconut flavor.



Además, también están indicados para preparaciones en frío como helados, batidos, granizados.

They are also suitable for cold preparations such as ice cream, milkshakes, slushies.



La dosificación de estos aromas es de +/- 4-7 g por kg de masa, se recomienda añadir el aroma en la última fase de preparación de nuestra receta

The recommended dosage for these flavors is +/- 4-7 grams per kilogram of dough. It is recommended to add the flavor in the last phase of preparing our recipe.



Gama Oro Gourmet

Gourmet Gold Range

Un toque de lujo a tus elaboraciones

A touch of luxury to your elaborations

Todos los productos Orogourmet son comestibles y disponen de los Registros Sanitarios exigidos tanto en la Unión Europea como en Estados Unidos, así como el certificado Kosher de alimentación. **Orogourmet se produce a partir de oro de 24 quilates según la normativa europea.** Tiene múltiples aplicaciones y se funde en el paladar sin alterar el sabor ni aroma natural de los alimentos.

All Orogourmet products are edible and have the Sanitary Registries required both in the European Union and in the United States, as well as the Kosher food certificate. **Orogourmet is produced from 24 carat gold according to European regulations.** It has multiple applications and melts on the palate without altering the natural flavor or aroma of food.



CONFORME
NORMATIVA UE
COMPLIES TO EU
REGULATION



FABRICADO
EN ALEMANIA
MADE IN
GERMANY



CERTIFICADO
KOSHER
KOSHER
CERTIFICATE



IDÓNEO HALAL
HALAL SUITABLE



SIN GLUTEN
GLUTEN FREE



VEGANO
VEGAN



ORO
RESPONSABLE
RESPONSIBLE
GOLD



CERTIFICADO
HACCP
HACCP
CERTIFICATE



FR: VOIR LA VERSION
FRANÇAISE



PT: VER VERSÃO
EM PORTUGUÊS



IT: VEDI VERSIONE
IN ITALIANO

Oro y plata comestible

Edible gold and silver · Or et argent comestibles · Ouro e prata comestíveis · Oro e argento commestibili

Láminas comestibles · Edible leaves



401045
LÁMINAS ORO
Gold leaves
8 x 8 cm ·  25 uds.



401069
LÁMINAS ORO
Gold leaves
5 x 5 cm ·  12 uds.



401046
LÁMINAS
TRANSFER ORO*
Gold transfer leaves
8 x 8 cm ·  25 uds.



401059
LÁMINAS PLATA*
Silver leaves
8 x 8 cm ·  25 uds.



401067
TAPA DOSIFICADORA*
Dosing cap



401068
BROCHA*
Acrylic brush



* BAJO PEDIDO · On request · Sur demande
Sob encomenda · Su richiesta

Oro y plata comestible

Edible gold and silver · Or et argent comestibles · Ouro e prata comestíveis · Oro e argento commestibili

Shabin



401052

SHABIN*
ORO/GOLD

1 g

Filamentos · Filaments



401055

FILAMENTO FINO ORO*
Thin gold filament

300 mg



401056

FILAMENTO GRUESO ORO*
Thick gold filament

300 mg

Polvo · Powder



401048

POLVO ORO*
Gold powder

1 g



401049

POLVO ORO*
Gold powder

300 mg



401060

POLVO PLATA*
Silver powder

1 g

401066

DOSIFICADOR ME-
TÁLICO POLVO*
Stainless Steel
Shaker for powder



Copos · Flakes



401050

COPOS ORO*
Gold flakes

1 g



401051

COPOS ORO*
Gold flakes

300 mg



401061

COPOS PLATA*
Silver flakes

1 g

401065

DOSIFICADOR
METÁLICO COPOS*
Stainless Steel
Shaker for flakes



Quadratus

401053

QUADRATUS ORO*
Gold quadratus

300 mg



Corazones · Hearts

401054

CORAZONES ORO*
Gold hearts

300 mg



Oro y plata comestible

Edible gold and silver · Or et argent comestibles · Ouro e prata comestíveis · Oro e argento commestibili



Premium Set * 401058



SHABIN
300 mg



POLVO *
POWDER
300 mg



COPOS *
FLAKES
300 mg



QUADRATUS *
300 mg



CORAZONES *
HEARTS
300 mg



PINZAS
TWEEZERS



* Compatible



TAPA
DOSIFICADORA
Dosing cap



FILAMENTOS *
FINOS
Thin gold filament
300 mg



FILAMENTOS * GRUESOS
Thick gold filament
300 mg



BROCHA
ACRILIC BRUSH



LÁMINAS ORO
Gold leaves
8 x 8 cm · 25 uds.



LÁMINAS TRANSFER ORO
Gold transfer leaves
8 x 8 cm · 25 uds.

