

## CSOKOLÁDÉ



### **Wengue** 5 kg

Étcsokoládé  
70% kakaótartalommal.

### **Haya** 5 kg

Étcsokoládé  
58% kakaótartalommal.

### **Ebano** 5 kg

Étcsokoládé  
52% kakaótartalommal.

### **Mara** 5 kg

Tejcsokoládé  
34% kakaótartalommal.

### **Miravet** 5 kg

Fehércsokoládé  
30% kakaótartalommal.



A csokoládék széles körben felhasználhatóak. Állaguknak köszönhetően nagyszerűen alkalmazhatóak bevonásra, bonbonok, táblás csokoládék készítéséhez, valamint csokoládé szökőkutakhoz is.

## BEVONÓ



### **Zafiro Bitter** 5 kg

Frakcionált kakaós bevonó  
25% kakaótartalommal.



### **Zafiro Blanca** 5 kg

Fehér bevonó



### **Sacher Supreme** 5 kg

Kakaós krém, mely fényes felületet biztosít.  
Szeletelésnél nem törik.

Zafiro bevonók átmenetet képeznek a csokoládék és a bevonók között. Íze a csokoládéé, de temperálás nélkül, felmelegítve alkalmazható akár egy bevonó. Tökéletes, fényes felületet biztosít bármilyen terméken, mely roppan akár a csokoládé. Csokoládédíszek készítéséhez tökéletes!

Bevonatként felmelegítés után alkalmazható: Melegítse fel 45-50 °C-ig, hűtse 38-42 °C-ra, majd vigye fel a süteményre.

# CSOKOLÁDÉ ÉS KAKAÓS CSEPP



## Csokoládé csepp

2 kg, 12 kg

Csokoládé csepp 44% kakaótartalommal. Süthető.

## Kakaós csepp

2 kg, 12 kg, 20 kg

Kakaós csepp. Süthető.

Kekszek, muffinok készítéséhez ajánjuk.

# KRÉMEK ÉS TÖLTÉLÉKEK



## Crema Vela 6 kg

Magas minőségű magyoro krém, 8% magyoro tartalommal. Fagyasztható.

Azonnal felhasználható krém torták, fánkok, piskóták töltéséhez. Zárt termékekben mérsékelten sűtésálló.



## Fenix 6 kg

Mogyoro csokoládékrém. Fagyasztható.

Azonnal felhasználható krémekek torták, fánkok, piskóták töltéséhez.

## Antares 6 kg

Mogyoro csokoládékrém. Sűtésálló és fagyasztható.



## Caribe Cacau 13 kg

Csokoládé ízű készpuding, Sűtésálló és fagyasztható.

## Samoa Fresh 6 kg

Vanília ízű készpuding

## Moorea 6 kg

Tejkaramell ízű készpuding Kellemesen karakteres ízű

## Apollo 6 kg

Citrom ízű készpuding

Azonnal felhasználható töltelékek leveles és kelt tészták, fánkok töltésére. A kisűlt termékek szobahőmérsékleten akár egy hónapig megőrzik szavatosságukat, így előre csomagolt sűtemények készítéséhez is ajánljuk. Sűtésállóak és fagyaszthatóak

# CSOKOLÁDÉRÚD



**Barritas** 2 kg, 8 kg  
8 g-os csokoládérúd.  
Sütésálló.

A csokoládérúd kiválóan alkalmazható sütemények, croissantok töltésére.

# DÍSZÍTŐ



**Csokoládé dekorációs lap**

1 kg, 10 kg  
42% kakaótartalommal



**Étbevonó dekorációs lap**

1 kg, 10 kg

A dekorációs lapokkal bármely torta, sütemény vagy más desszert könnyen feldobható!



**Gabonagolyó ét**

2,5 kg  
Extrudált rizs étcsokoládé bevonattal.



**Gabonagolyó mix**

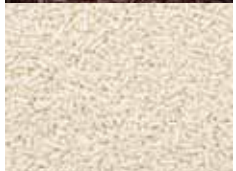
2,5 kg  
Extrudált rizs ét-, tej-, fehér csokoládé bevonattal vegyesen.

Fagylaltok, sütemények, torták, muffinok díszítéséhez ajánljuk!  
Méret: ø 5 mm



**Vermicelli** 1 kg, 10 kg

Ét tortadara



**Fideo Blanco**

1 kg, 10 kg  
Fehér tortadara



**Fideo Multicolor** 1 kg

Színes tortadara

Sütemények, desszertek, fagylaltok díszítésére használt dekorációs kellék.



**Crunchy Crep** 2,5 kg

Ropogós hántolt ostyatörmelék.

Az ostyatörmelék kiválóan használható dekorációs célokra továbbá pralinék, trüffel golyók töltelékébe is tehető, és megőrzi ropogósságát.



## FOND



### Trebon Csokoládé

2 kg



### Trebon Eper

2 kg



### Trebon Natúr

2 kg



### Trebon Túró

2 kg

Adagolás:

250 g Trebon Csokoládé fond  
+ 200-300 g víz + 1000 g tejszínhab

Adagolás:

250 g Trebon Eper fond  
+ 200-250 g víz + 1000 g tejszínhab

Adagolás:

250 g Trebon Natúr fond  
+ 200-250 g víz + 1000 g tejszínhab

Adagolás:

300 g Trebon Túró fond  
+ 500 g víz + 500 g tejszínhab

## ZSELÉ



### Springel 6 kg

Natúr kész zselé.  
Fényes felületét és  
átlátszóságát fagyasztás  
után is megőrzi.  
Ízesíthető és színezhető.

Könnyen alkalmazható minden felületen,  
nem igényel melegítést használat előtt.

## EMULGEÁLÓSZER



### Redol My 10 kg

Használatával egynemű,  
homogén piskótát kapunk.  
Növeli a termék térfogatát.

Keverje össze a cukrot, a tojásokat és a  
Redol My emulgeálópasztát alacsony  
fokozaton 30 másodpercig.

Adja hozzá a többi hozzávalót  
és keverje magas fokozaton 3 -4 percig.  
Adagolás: piskóta tésztához: 10-15 g/kg,  
piskótatekercshez és tortához: 10-25 g/kg.

#### Budapest

1039 Budapest,  
Ipartelep u. 1/b  
(1) 240 1129  
budapest@bekaskft.hu

#### Győr

9028 Győr,  
Fehérvári út 78/b  
(96) 410 080 • (96) 413 355  
gyor@bekaskft.hu

#### Nyíregyháza

4400 Nyíregyháza,  
Tiszavasvári út 37.  
(42) 506 134 • (42) 342 449  
nyiregyhaza@bekaskft.hu

#### Keszthely

8360 Keszthely,  
Külső Zsidi út 6/b  
(83) 200 141  
keszthely@bekaskft.hu

#### Szolnok

5000 Solnok,  
Thököly út 101  
(56) 200 093  
szolnok@bekaskft.hu

bekaskft.hu