



NORTE EUROCAO

Termékkatalógus



BÉKÁS Kft.

cukrász, sütőipari,
gasztronómiai nagykereskedés



Emulgeálószer

A Norte-Eurocao félkész cukrászati és sütőipari termékeket gyártó spanyol cég. A termékek speciális vevői igényeket is kielégítenek, folyamatos innovációkon mennek keresztül.

A termékek többsége azonnal felhasználható.

Folyamatosan bővülő termékkínálatukban megtalálhatóak:

- ▲ Zselék
- ▲ Krémek
- ▲ Sütésálló töltelékek
- ▲ Fondok, tejszínstabilizálók
- ▲ Valódi csokoládék
- ▲ Tortabevonók
- ▲ Dekorációs termékek
- ▲ Emulgeálószer

Az emulgeálószer ideálisak piskóták és vajás krémek készítéséhez. Lehetővé teszik, hogy az összes alapanyagot egyszerre összekeverjük (tojásfehérjét is beleértve), valamint csökkentik a felferési időt. Az emulgeálószer használatával könnyedén egynemű, homogén piskótát, illetve krémet kapunk, mindemellett a termék térfogata is nagyobb lesz.

Redol My	Piskótatészták gyártásához	10 kg
Supernortemul	Piskóták és vajkrémek habosításához	5 kg

NORTE  **EUROCAO**



Zselék

A SprinGel termékek krémes állagú zselék, melyek fényes bevonatként alkalmazhatóak bármely cukrászati terméken. A zselé azonnal felhasználható, finom szerkezete melegítés nélkül lehetővé teszi alkalmazását, könnyedén felvihető ecsettel is.

A SprinGel termékek fagyasztás után is megőrzik fényes felületüket, áttetszőségüket és tökéletes állagukat. Vékony rétegben is felvihetőek, így használatuk gazdaságos. A SprinGel zselék bármilyen, akár függőleges felületen is alkalmazhatóak.

SprinGel Natúr	Semleges ízű kész zselé Fényes bevonatként használható Könnyen alkalmazható bármilyen felületen, nem igényel melegítést Ízesíthető és színezhető (Lassú kevergetés mellett, hogy elkerüljük a légbuborékok kialakulását.) Fényes felületét és átlátszóságát fagyasztás után is megőrzi Ellenáll a gyümölcssavaknak	6 kg
SprinGel Eper, mangó, sárgabarack	Azonnal felhasználható, nem igényel melegítést Fagyasztható Fényes felületet ad Egyéni rendelésre a következő ízek is elérhetőek: citrom, kivi, málna, joghurt, csokoládé, fehér.	3 kg
SprinGel Karamell	A könnyebb felhasználás érdekében 40-45 °C-ra felmelegíthető Tükörmáz, kellemes karamell ízesítéssel	3 kg



Erdei gyümölcsös túró torta

10 dkg Trebon túró fond
2,5 dl víz
50 dkg tejszínhab
piskótalap
Samoa Dekor erdei gyümölcs ízű zselé

A Trebon túró fondot a vízzel és a tejszínhabbal elkeverjük. A piskótát megkenjük a Samoa Dekor erdei gyümölcsös zselével, majd a Trebon túró fonddal elkevert tejszínnel betöltjük a tortakarikákat.

A torta tetejét erdei gyümölcsös Samoa Dekor zselével díszítjük.





Fond alapanyagok

Trebon

Fond alapanyag
Csokoládé, túró, citrom és eper ízekben
Mousse-ok készítéséhez ajánljuk
Víz és tejszín hozzáadásával készíthető el

2 kg

Samoa Dekor

Fényes felület
Fagyasztható
SprinGel zselével együtt használva még fényesebb felületet ad
Dekorációként azonnal felhasználható
Tökéletes tortákhoz és szeletes termékekhez
Erdei gyümölcs, eper, málna és citrom ízekben
(Egyedi megrendelésre: citrom, narancs, kivi, banán, tiramisu, ananász, mangó és kókusz ízekben is elérhető)

6 kg

Epres-csokoládés legyezőtorta

1 db fehér piskótakarika
1 db barna piskótakarika
Samoa Dekor eper ízű zselé
Csokoládés krém:
6 dkg Trebon csokoládés fond
1,5 dl víz
50 dkg tejszínhab
Epres krém:
6 dkg Trebon epres fond
1,5 dl víz
50 dkg tejszínhab
Ét tortadara

A krémekhez a Trebon fondokat vízzel és tejszínhabbal összekeverjük. A barna piskótalapot 2 cm vastagon megkenjük a csokoládékrémmel. A fehér piskótalapot megkenjük az epres krémmel, majd 2 cm vastag csíkokat vágunk belőle. A csíkokat egymás köré roládnak feltekerjük, majd a szélét és a tetejét a maradék csokoládékrémmel bekenjük, és a csokoládékrémes piskótalapra tesszük. A torta tetejét eper ízű Samoa Dekor zselével, az oldalát pedig ét tortadarával díszítjük.





Töltelékek

A Samoa Fresh krémek finom és krémes állaguknak, nagyfokú stabilitásuknak köszönhetően tökéletes töltelékek, melyek azonnal, bármiféle előkészítés nélkül felvihetőek a termékre. Tejszínhabbal dúsíthatóak és tovább ízesíthetőek. Leveles és kelt tészták, fánkok töltésére azonnal használhatóak.

A Samoa Fresh termékek nem igényelnek hűtést, sütésre és fagyasztásra egyaránt alkalmasak. Hosszú szavatossági idővel rendelkeznek. A friss, kisült termékek szobahőmérsékleten akár egy hónapig megőrzik szavatosságukat, így előrecsomagolt sütemények készítéséhez is ajánljuk.

Samoa Fresh Vanília	Vaníliás készpuding Sütésálló és fagyasztható Nem tartalmaz tejpport, ezért laktózérzékenyek is fogyaszthatják	13 kg
Samoa Fresh Karibi kakaó	Csokoládés készpuding Sütésálló és fagyasztható Azonnal felhasználható	13 kg
Samoa Fresh Egyéni rendelésre kapható ízek	fahéj, citrom, gyümölcs ízek: eper, sárgabarack, erdei gyümölcs, stb., cappuccino	13 kg

A krémeket bármilyen tésztába beletölthetjük, ízük kellemes élményt nyújt bármilyen típusú termékben.

A mi javaslatunk: Blundel tészta

Pudingos kifli:

Töltelék: Samoa Fresh Karibi kakaó

A kakaós készpuding megsütve sem szárad ki, és intenzíven érezhető a kakaó íz.

Vaníliás csiga:

Töltelék: Samoa Fresh Vanília

Mogyorókrémes párnácska:

Töltelék: Antares

A mogyorós csokoládékrém íze és krémes állaga érvényesül a süteményben.





Krémek

Sacher Supreme

Kakaós krém (17,5% kakaó)
Fényes. Nem törik, szépen szeletelhető
Bevonatként felmelegítés után alkalmazható: Melegítse fel
45-50 °C-ig, miután 38-42 °C-ra hűlt, felvihető a süteményre

6 kg

Nooki

Párizsi krém
Kenhető
Pralinék, bonbonok, csemegék készítéséhez, sütemények
alapjaként azonnal használható
Kakaós krémek sötétítésére is használható
Zselatinnal és tejszínnel összekeverve mousse készíthető belőle
Likőrös krémek készítésére is használható
Hosszú szavatossági idővel rendelkezik

6 kg

Trufina

Krémes, habosított kakaós trüffel (7,7% kakaó)
Habverővel tovább habosítható
Nincs benne tejszín, nem kell hűtve tárolni
Hosszú minőség megőrzési idő
Sütemények **töltésére és díszítésre** is használható
Intenzív íze miatt vékony rétegben alkalmazható

8 kg



Mogyorós csokoládékrémek

A mogyorókrémek töltelökként alkalmazhatóak, az igényeknek megfelelően megtalálhatóak a sütésálló és magasabb/alacsonyabb mogyorótartalmú krémek. A krémek azonnal felhasználhatóak torták, croissantok, fánkok, piskóták töltéséhez.

Vela

Mogyorós – csokoládés krém
Magas minőség. Azonnal felhasználható
Fagyasztható
Mogyorótartalom: 8%

6 kg

Antares

Mogyorós csokoládékrém
Sütésálló
Fagyasztható
Azonnal felhasználható töltelék
Mogyorótartalom: 0,5-1%

6 kg

Fenix

Mogyorós csokoládékrém
Nem sütésálló
Fagyasztható
Azonnal felhasználható töltelék
Mogyorótartalom: 0,5-1%

6 kg



Csokoládék

Kínálatunkban megtalálhatóak tej, ét és fehér csokoládék. Az étcsokoládék 52-70% között tartalmazznak kakaót, így megtalálhatja az Ön igényeinek leginkább megfelelő termékét. A csokoládék széles körben felhasználhatóak. Állaguknak köszönhetően nagyszerűen alkalmazhatóak bevonásra, valamint bonbonok, táblás csokoládék, csokoládé szökőkutak, stb. készítéséhez is.

Wengue étcsokoládé	70% kakaótartalom Nagyon keserű. Pralinékhoz tökéletes	10 kg
Haya étcsokoládé	58% kakaótartalom	10 kg
Ebano étcsokoládé	52% kakaótartalom	10 kg
Mara tejszokoládé	34% kakaótartalom	10 kg
Miravet fehér csokoládé	Minimum 30% kakaóvaj tartalom	10 kg



Csokoládétorta

20 dkg Samoa Fresh Vaníliás készpuding
50 dkg krémmargarin
30 dkg Nooki párizsi krém
Sacher Supreme vagy Zafiro Bitter bevonó
1 db piskótakarika

A Samoa Fresh vanília ízű pudingot a krémmargarinnal habosítjuk, majd hozzáadjuk a Nooki krémet. A piskótakarikát 3 felé vágjuk, és betöltjük közé a csokoládékrémet. A bevonásához megolvasztunk Sacher Supreme kakaós krémet vagy Zafiro Bitter bevonót, és ezzel bevonjuk a torta tetejét és az oldalát. A torta további díszítéséhez Nooki krémet használunk, melyet habzsák segítségével viszünk fel a tortára.



Dekorációk

A dekorációkkal még vonzóbbá tehetjük a süteményeket, tortákat, fagylaltokat. A tortadarák, valamint a csokoládés gabonagolyók is alkalmazhatóak bármilyen terméken, és a látvány mellett ízükkel is hozzájárulnak a termékek sikeréhez.

Tortadara	Étcsokoládés	1 kg
	Fehércsokoládés	2 kg 10 kg
	Színes	1 kg
Csokoládés gabonagolyó	Extrudált rizs csokoládé borítással Ét, tej és fehércsokoládé, valamint mix változatban Fagylaltok, sütemények díszítésére	2,5 kg



Csokoládécseppek

A csokoládécseppek között megtalálhatóak az igazi csokoládéból készült, valamint a hagyományos bevonók is, melyek sütésállóak, így széles körben felhasználhatóak.

Choco Chips	Csokoládés csepp Süthető 44% kakaó	2 kg 12 kg
Cacao Chips	Kakaós csepp Süthető 15,9% kakaó	2 kg 20 kg

Csokoládérúd

A csokoládérúd kiválóan alkalmazható sütemények, pl. croissantok töltésére. A termék sütésálló.

Barritas	Sütésálló 8 cm hosszú Tömege 8 g	2 kg 8 kg
-----------------	--	--------------



Zafiro

A Zafiro Bitter egy igazi újdonság, mely átmenetet képez a csokoládé és a bevonó között. Íze a csokoládéé, de temperálás nélkül, felmelegítve alkalmazható akár egy bevonó. Tökéletes, fényes felületet biztosít bármilyen terméken.

Zafiro Bitter
Zafiro Leche
Zafiro Blanca

- ▲ Frakcionált kakaós bevonó
- ▲ 25% kakaótartalom
- ▲ Csokoládédíszek készítéséhez tökéletes
- ▲ Hasonlít az igazi csokoládéhoz
- ▲ Nem kell temperálni, csak felmelegíteni
- ▲ Elérhető ét (Zafiro Bitter), tej (Zafiro Leche) és fehér (Zafiro Blanca) változatban is.

10 kg