

КГ ОБУ НПО филиал «ПЛ № 32»  
с. Чернышевка

# Новинки украшений, декора для тортов и пирожных.

Автор:

- мастер производственного обучения
- Лапо Ирина Николаевна

2013 год

# Цветы из вафельной массы

- Вафельные цветочки можно использовать как для декорирования тортов, пирожных, мороженого, других десертов, так и для различных блюд, за счет своего нейтрального вкуса. Для придания необходимого блеска, можно покрыть вафельные цветы кондитерским гелем



# Цветы из пастилы.

- Изящный букет из съедобных цветков и несъедобного каркаса. В основе изделия металлическая проволока, служащая каркасом, также возможно использование различных ленточек для завершения композиции.



# Фигурный декор из мармелада.

- Великолепные возможности готового декора в целом по оформлению кондитерских изделий, особенно тортов посвященных какому-либо празднику или торжеству. Такой декор экономит время, позволяя делать быстро большое количество продукции в ограниченное время, и позволяет добиться высокого эстетического эффекта. И в первую очередь это относится к фигурному декору. Фигурки обладают подложками из мастики, которые защищают фигурку от проникновения влаги.



# Готовые украшения из сахарной мастики



# Золотые и серебряные сахарные бусинки.

- Разновидность сахарного декора. Используется в качестве элементов декора на поверхности тортов, покрытия небольших участков поверхностей. Сердце, бусины содержит внутри шоколад или миндальный орех.



# Торт с картинкой - вафельные пластины.

- Размещение вафельной картинки на торт дает неограниченные возможности в отражении тематики, позволяет торту быть замеченным на витрине.



# Кондитерская мастика для изготовления декоративных элементов и обтяжки тортов

- Продукт плотной пастообразной консистенции, цвет белоснежный, сладкий.





# Игровые комплекты

- Наборы состоящие из нескольких пластиковых игрушек, пластикового фона и немного других декоративных элементов. Установив фигурки на торт, мы привносим элемент игры и делаем такой торт незаменимым для проведения детских праздников.



# Свадебные фигурки и фигурки, посвященные рождению детей.

- Традиционный элемент декора. Каждый второй свадебный и торт посвящённый рождению ребёнка украшается фигуркой, соответствующей торжественности момента. Помимо этого свадебную фигурку Модекор можно оставить, как сувенир на память о событии.



# Бордюрные декоративные ленты.

С использованием несъедобных украшений, появляется возможность: •

Придать изделию яркие цвета и идеи без использования дополнительных ингредиентов и красителей

- Совместить кондитерское изделие и подарок-сюрприз.
- Отразить тематику, вызвать необходимые ассоциации, не тратя время на производство

Ленты предназначены для размещения на боковой стороне торта помимо описанных преимуществ несъедобного декора, ленты также позволяют:

- Возможность скрыть технологические поля
- Минимизировать использование крема



# Свечи.

Достаточно установить  
свечи на торт, чтобы  
придать мероприятию  
больше  
торжественности,  
сделать торт  
соответствующим  
юбилею или просто  
произвести впечатле



# Шоколадный декор СПРЕЙ ВЕЛЮР

- Спрей с легким ароматом шоколада. Состав: какао-масло. Аэрозольный балончик 400 мл.
- Рекомендации по применению: Наносить только на замороженную заготовку с расстояния не менее 20 см.



# Декор гель

- Описание: Для надписей с перламутровым оттенком и тонким носиком.
- Рекомендации по применению: применяются для нанесения надписей. Не растекаются на сливках. Удобная форма с тонким носиком.



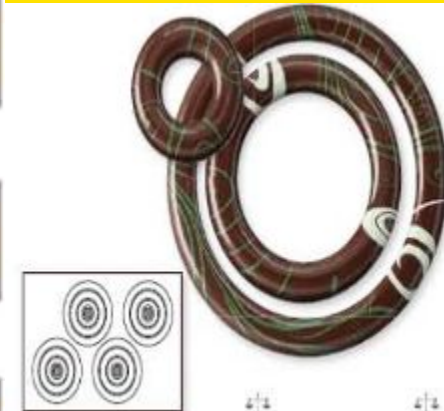
# Красители порошкообразные, гелевые пищевые.

- Красители порошкообразные пищевые.
- Рекомендации по применению: краску можно наносить кисточкой на готовое изделие, разводить на спиртовой основе и распылять с помощью аэрографа, а также добавлять в нейтральный гель.
- Краситель гелевый.
- Рекомендации по применению: идеально подходит для окрашивания мастики, айсинга, крема, сливок, мусса, мороженого. Водорастворимый. Рекомендуемая дозировка 2-3 капли на 100 гр. продукта.



# Формы для заливки шоколада с переводным рисунком.

- Формы для заливки шоколада с переводным рисунком.  
Пластиковые формы на которые нанесен переводной рисунок. Формы заливаются шоколадом, охлаждаются. Готовые фигурки получаются с рисунком. Есть формы в виде визиток с поздравлениями, которые можно использовать при украшении тортов в периоды праздников.





# Пищевой принтер

- Многофункциональное устройство для "печати на тортах". Универсальный принтер-копир, печатающий пищевыми чернилами на съедобной бумаге. Бумага выполнена на сахарной или вафельной основе. Само устройство может работать либо как простой принтер, либо, как копировальный аппарат. Он позволяет создать эксклюзивные кондитерские изделия. Размещая съедобную картинку на торте.

# Вафельная бумага для принтера

- **Описание:** Бумага из рисовой муки формата А4 к пищевому принтеру, требует покрытия сверху и снизу холодным гелем, в упаковке 100 листов.
- **Описание:** Сахарная бумага с ванильным вкусом, формата А4, применяется в пищевом принтере, не требует покрытия гелем. В упаковке 50 листов.

