



ООО ТД «Новосибирская Сырьевая Компания»

г. Новосибирск, ул. Сухарная 35, база 13
(383)363-31-10, 363-31-40

www.nsk-konditer.ru

С нами вкуснее!

Пластиковые формы для пирожных

Формы для пирожных облегчат труд кондитера и ускорят технологический процесс производства пирожных. Ваши изделия будут иметь четкие формы, ровные слои кондитерских полуфабрикатов и равный вес и размер. С помощью данных форм можно делать не только традиционные бисквитные пирожные, но и муссовые или с суфле. Для удобства использования эти формы идут в паре с выталкивателями.

Форма для пирожных МАРГАРИТКА



Пластиковая форма для формирования мини пирожных. Позволяет получить пирожное нужной формы и размера.

Состав: пластик

Размеры: 65x40 мм, 10 шт.

Вес: 75г.

Выталкиватель для пирожных МАРГАРИТКА



Используется совместно с формой для пирожных. Применяется для отделения изделий от форм. Очень удобен в использовании, стоит лишь нажать на форму и Вы получаете красивый и оригинальный десерт желаемой фигуры.

Состав: пластик

Размеры: 65*40 мм, h30 мм

Форма для пирожных ЗАПЯТАЯ



Пластиковая форма для формирования мини пирожных. Позволяет получить пирожное нужной формы и размера.

Состав: пластик

Размеры: 65*40 мм

Вес: 75г.

Помимо пластикового инвентаря мы всегда готовы предложить сырье для приготовления пирожных в этих формах, а именно:

➤ **Фруктово-ягодные наполнители**

Термостабильные начинки гомогенные и с кусочками ягод и фруктов.

➤ **Начинки и покрытия на жировой основе**

Шоколадные, шоколадно-ореховые и хрустящие шоколадные пасты с включениями соленой карамели, вафельной крошки, фруктов и ягод. Готовые к использованию и прекрасно подходящие к использованию внутрь изделия и на покрытие.

➤ **Готовые гели**

Уже готовые к использованию, не требующие приготовления гели прозрачные со вкусом клубники, карамели, апельсина, шоколада и т.д. для покрытия (глазировки) изделия.

➤ **Премиксы для бисквитных полуфабрикатов**

Готовые и концентрированные смеси для быстрого и легкого способа приготовления бисквитных оснований. С использованием смесей для масляных и основных бисквитов вы всегда будете получать хороший продукт, с экономией трудозатрат.

➤ **Сливки животные**

➤ **Сливки растительные с сахаром и без сахара**

Сливки без сахара хороши тем, что дают возможность самостоятельно изменять сладость кремовых полуфабрикатов, хорошо взаимодействуют с сиропом, сгущённым молоком и другими наполнителями. При этом экономичнее растительных сливок с сахаром.

➤ **Смеси для приготовления желе**

➤ **Премиксы для приготовления суфле быстрым способом**

Весь товар есть в наличии на складе!

Забрать можно уже сегодня!

