



Catalogo Pasteleria



www.tecnoblend.it

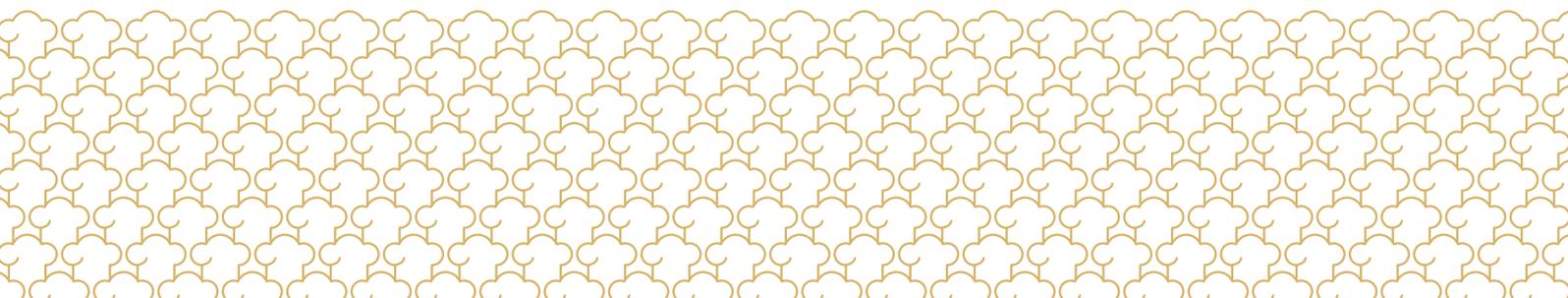


PastryGold es una línea de ingredientes para productos de pastelería y panadería, desde materias primas hasta productos semielaborados.

PastryGold elabora ingredientes únicamente italianos de la más alta calidad gracias a sus treinta años de experiencia y al desarrollo de productos siempre en línea con las necesidades y los cambios del mercado.

La búsqueda constante de la perfección, las herramientas innovadoras y la gran pasión hacen de PastryGold una firma de calidad en su pastelería.

TECNOBLEND[®]
— ITALIAN GROUP SINCE 1989 —



TECNOBLEND®

— ITALIAN GROUP SINCE 1989 —

LUGAR DE PRODUCCIÓN



PRODUCCIÓN



LABORATORIO



CERTIFICACIONES



Í N D I C E

PREPARADOS PARA PASTERERIA

- 5 PASTERERÍA SIN LACTOSA
- 6 PASTERERÍA SIN AZÚCARES AÑADIDOS Y SIN LACTOSA
- 6 PASTERERIA TRADICIONAL
- 6 ESTABILIZANTES
- 6 NÚCLEOS PARA TARTAS, BIZCOCHOS, BRIOCHE, MUFFIN
- 7 BASE PARA MERINGUE
- 7 PREPARATO PER CROCCANTE

CREMAS

- 8 CREMAS PASTELERAS EN FRÍO
- 8 CREMAS PASTELERAS EN CALIENTE
- 9 CREMAS DE RELLENO
- 9 FUDGE
- 9 SPECIALES PARA PROFITELORES Y CREMAS

SEMIFRIOS, MOUSSE Y GLASEADO DE ESPEJO

- 10 MOUSSE Y SEMIFRÍOS
- 10 GLASAS A ESPEJO

SABORES

- 12 PASTAS DOLCEFRUTTO
- 12 PASTAS CREMA
- 13 AROMAS
- 13 AROMAS EN PASTA

MATERIAS PRIMAS

- 14 LECHE Y PROTEÍNAS
- 15 BEBIDAS DE SOJA
- 15 CAFÉ SOLUBLE
- 15 CACAO

INGREDIENTES FUNCIONALES

- 15 INGREDIENTES FUNCIONALES





PREPARADOS PARA PASTERERÍA

PASTERERÍA SIN LACTOSA

Ingredientes para la elaboración de productos de pastelería para intolerantes a la lactosa



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				
L0158	BRIOS GOLD LACTOSEFREE	<i>Brioches sin lactosa</i>	-		10 kg	
L0163					10 x 1 kg	
L0160	CAKE ROMA LACTOSEFREE	<i>Tartas americanas, muffin, masa quebrada, sin lactosa</i>	-		10 kg	
L0162					10 x 1 kg	
L0104	CAKE SWISS CHOCOLATE LACTOSEFREE	<i>Tartas americanas, muffin, masa quebrada de chocolate, sin lactosa</i>	-		10 kg	
L0125					10 x 1 kg	
L0161	CREAM CAKE RED VELVET LACTOSEFREE	<i>"Red Velvet cake" con un perfume intenso y sabor persistente, sin lactosa</i>	-		15 kg	
L0175	SPONGECAKE CIOCCOLATO LACTOSEFREE	<i>Bizcocho con chocolate, sin lactosa</i>	-		15 kg	
L0174					10 x 1 kg	
L0159	SPONGECAKE VANIGLIA LACTOSEFREE	<i>Bizcocho, sin lactosa</i>	-		15 kg	
L0184					10 x 1 kg	
L0114	KOK SAVOIARDI	<i>Bizcochos de soletilla, tarta paraíso y todos los productos de pastelería a base de huevos batidos con o sin presencia de grasa. Sin lactosa</i>	-		10 kg	

PREPARADOS PARA PASTELERÍA

PASTELERÍA SIN AZÚCARES AÑADIDOS Y SIN LACTOSA

Ingredientes para la preparación de productos de repostería sin azúcares añadidos y sin lactosa



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			
L0169	CAKE CREAM PREMIUM LIGHT	<i>Pasteles, muffins, y plum-cakes con fragancia intensa y sabor persistente, sin azúcares añadidos</i>	-		15 kg
L0170			-		10 x 1 kg
L0167	SPONGECAKE CIOCCOLATO LIGHT	<i>Bizcocho de chocolate sin azúcares añadidos</i>	-		15 kg
L0168			-		10 x 1 kg
L0171	CAKE SWISS CHOCOLATE LIGHT	<i>Tartas americanas, muffins, masa quebrada y otros productos de repostería de chocolate. Sin azúcares añadidos</i>	-		15 kg
L0172			-		10 x 1 kg

PASTELERIA TRADICIONAL

Ingredientes para la elaboración de los productos mas comune de pasteleria tradicional



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			
L0118	CAKE CREAM PREMIUM	<i>Tartas, muffin, plum-cake con un sabor intenso</i>	-		15 kg
L0140	CAKE VENEZIA	<i>Tartas americanas y muffin</i>	-		15 kg
L0129			-		10 x 1 kg
L0180	CAKE DOUBLE SWISS	<i>Bizcocho de chocolate, ideal para ser servido con jarabe de chocolate</i>	-		15 kg

ESTABILIZANTES

Estabilizantes (neutros) se utilizan en las mezclas para emulsionar las grasas, estabilizar el agua, los azúcares, las proteínas y proporcionar aire



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			
C0133	ACTIPLUS	<i>Complejo de emulsionantes en pasta, de origen vegetal y con propiedades</i>	3g/kg		5 kg

NÚCLEOS PARA TARTAS, BIZCOCHOS, BRIOCHE, MUFFIN

Concentrado en polvo para la producción simple y rápida de los productos más comunes de pastelería



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			
L0130	NUCLEOCAKE CREAM PREMIUM	<i>Tartas, muffin, plum-cake con un sabor intenso</i>	-		10 kg
L0111	NUCLEOCAKE ROMA	<i>Tartas americanas, muffin, masa quebrada y otros productos de pasteleria</i>	-		10 kg
L0112	NUCLEOCAKE SWISS CHOCOLATE	<i>Tartas americanas, muffin, masa quebrada de chocolate</i>	-		10 kg

NÚCLEOS PARA TARTAS, BIZCOCHOS, BRIOCHE, MUFFIN

Concentrado en polvo para la producción simple y rápida de los productos más comunes de pastelería



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				
L0131	NUCLEOKOK SAVOIARDI	<i>Bizcochos de soletilla, tarta paraíso y todos los productos de pastelería a base de huevos batidos con o sin presencia de grasa</i>	-		10 kg	
L0113	NUCLEOLIEVITATI	<i>Brioche, croissant y productos de horno con levadura</i>	-		10 kg	
L0132	NUCLEOSPONGECAKE CIOCCOLATO	<i>Bizcocho con chocolate</i>	-		10 kg	
L0133	NUCLEOSPONGECAKE VANIGLIA	<i>Bizcocho</i>	-		10 kg	

BASE PARA MERINGUE

Ingredientes para la elaboración de meringue



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				
L0040	ALBUPLUS	<i>Preparado en polvo a base de claras para preparar merengues, glaseados</i>	-		5 x 1 kg	
L0128	EASY MERINGA	<i>Preparación en polvo para obtener el clásico merengue italiano</i>	-		10 x 1 kg	

PREPARADO PARA CROCANTE SIN LACTOSA

Ingredientes para la elaboración de crocante



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				
L0155	CROCANTE LACTOSEFREE	<i>Para crocante y barras, utilizando fruta seca y muesli. Sin lactosa</i>	670 g/kg		8 x 1,5 kg	
L0157					25 kg	





CREME

CREMAS PASTERAS EN FRÍO

Ingredientes para la elaboración de cremas pasteleras en frío. Preparados en polvo



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN					
L0154	ALMA VEG	<i>Preparación completa para la elaboración de una crema pastelera vegana y sin lactosa, estable a la cocción y a la congelación</i>	400 g/1l		10 x 1,2 kg		
L0153					15 kg		
L0037	CARLA	<i>Base completa, en frío, añadiendo solo agua, para crema pastelera</i>	375 g/1l		15 kg		
L0044	IRINA	<i>Base completa, en frío, añadiendo solo agua, para crema pastelera tipo "chantilly"</i>	400 g/1l		15 kg		
L0165	IRINA LIGHT	<i>Base completa para la elaboración de crema pastelera sin azúcares añadidos! También es apta para veganos y sin lactosa</i>	400 g/1l		10 x 1 kg		
L0164					15 kg		
L0138	PASTICCERA NATURALE	<i>Preparación completa para la producción de crema pastelera en frío, resistente a la cocción y congelación, caracterizada por un sabor de leche y un color neutro</i>	400 g/1l		10 x 1 kg		
L0137					15 kg		
L0144	SOFIA	<i>Preparado para la producción de cremas pastelera en frío. Resistente a la cocción y congelación. Da una estructura aireada y una buena capacidad de capacidad de untar</i>	375 g/1l		15 kg		
L0146	SOFIA CIOK	<i>Preparado para la producción de cremas pastelera a sabor de chocolate, en frío. Resistente a la cocción y congelación</i>	375 g/1l		15 kg		

CREMAS PASTERAS EN CALIENTE

Ingredientes para la elaboración de cremas pasteleras en caliente. Preparado en polvo



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN					
L0106	DIANA	<i>Preparado completo en polvo para la elaboración en caliente de crema pastelera con gran resistencia a la congelación y la cocción. Sin pérdida de volumen tras la cocción</i>	1 kg/1,2l		15 kg		
L0033	OLGA	<i>Preparado en polvo a base de almidones para la elaboración en caliente de crema pastelera</i>	80 g/1l		15 kg		
L0007	PASTICCERA 100 C	<i>Preparado en polvo para la elaboración en caliente de crema pastelera. Sustituye, de la de receta tradicional, la leche, reduciendo el uso de yema de huevo. Aumenta la duración de la crema</i>	100 g/1l		10 x 1 kg		

CREMAS DE RELLENO

Cremas anhidras para untar y rellenar dulces y postres



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN					
L0095	CREMA MARY VEGAN	Crema de cacao y avellana sin lactosa y para veganos, con el 13% de avellanas. Sin aceite de palma	-		5 kg		
L0166	CREMA DULCE DE LECHE	Crema de relleno con sabor a toffee / caramelo. También se puede comer tal cual	-		5 kg		
L0191	CREMATEX	Crema de cacao (8%) y avellana (5,5%) resistente a la cocción	-		3 kg		
L0091	CREMATEX BIANCA	Crema con leche y sabor chocolate blanco	-		5 kg		

FUDGE

Salsa para utilizar en caliente y decorar helados, tartas



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN					
M0002	FUDGE CARAMELLO butterscotch	Sabor caramelo con leche con toque de mantequilla	-		2 x 3 kg		
M0001	FUDGE CIOCCOLATO	Sabor chocolate fondant	-		2 x 3 kg		

SPECIALES PARA PROFITELORES Y CREMAS

Ingredientes para la producción de profiteroles y cremas. Preparado en masa



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN					
I0402	AMYDARK	Crema cacao negro para utilizar tal cual	QB		5 kg		
I0477	EVA	Crema con sabor a chocolate blanco para utilizar tal cual	QB		5 kg		
N0255	NUCLEOCIOCCOLATO	Para obtener el chocolate de cobertura típico de los profiteroles	QB		2 x 3 kg		
I0014	PASTA CAFFÈ	Para obtener cremas de relleno con el sabor café	QB		5 x 1,25 kg		
I0270	PASTA CREMA GIALLA	Para obtener cremas de relleno	QB		2 x 3 kg		
I0235	PASTA ZABAGLIONE	Para obtener cremas de relleno con el sabor típico de zabaione	QB		2 x 3 kg		



SEMIFRÍOS, MOUSSE Y GLASAS A ESPEJO

MOUSSE Y SEMIFRÍOS

Ingredientes para mousse y semifríos.
Preparado en polvo



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				
L0002	DESSERT FREDDO CIOCK	Para mousse y semifríos al chocolate	300 g/ kg		8 x 1,5 kg	
L0003	DESSERT FREDDO PANNA	Para mousse y semifríos. Si se desea se puede aromatizar	300 g/ kg		8 x 1,5 kg	
L0182	ROYAL BAVARESE	Para crema bávara, semifríos y postres	-		8 x 1,6 kg	

GLASAS A ESPEJO

Ingredienti para el glaseado de espejo para semifríos, bávaros, tartas de helado y mousses.
Listo para usar. Calentar (30-35°C) antes de usar



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				
L0183	GLASSA AMARENA	Glasa de cereza negra	QB		2 x 3 kg	
L0147	GLASSA ARANCIO	Glasa de naranja	QB		2 x 3 kg	
L0186	GLASSA BISCOTTO	Glasa de galleta	QB		2 x 3 kg	
L0190	GLASSA BUENO	Glasa de avellana y wafer	QB		2 x 3 kg	
L0148	GLASSA CARMELLO	Glasa de caramelo	QB		2 x 3 kg	

GLASAS A ESPEJO

Ingredienti para el glaseado de espejo para semifríos, bávaros, tartas de helado y mousses. Listo para usar. Calentar (30-35°C) antes de usar



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN																										
L0070	GLASSA CIOCCOLATO	Glasa de chocolate	QB		2 x 3 kg																							
L0151	GLASSA CIOCCOLATO BIANCO	Glasa de chocolate blanco	QB		2 x 3 kg																							
L0176	GLASSA CIOCCOLATO LATTE	Glasa de chocolate con leche	QB		2 x 3 kg																							
L0149	GLASSA FRAGOLA	Glasa de fresa	QB		2 x 3 kg																							
L0189	GLASSA GIANDUJA	Glasa de gianduja	QB		2 x 3 kg																							
L0188	GLASSA LAMPONE	Glasa de frambuesa	QB		2 x 3 kg																							
L0187	GLASSA LIMONE	Glasa de limón	QB		2 x 3 kg																							
L0185	GLASSA PISTACCHIO	Glasa de pistacho	QB		2 x 3 kg																							
L0152	GLASSA VANIGLIA WHITE	Glasa de vainilla. Color blanco puro	QB		2 x 3 kg																							
L0069	GLASSA NEUTRA	Glasa neutra lista para usar como gelatina (en frío) para frutas para conservar su frescura y brillo. Es posible aromatizarla y darle color con pastas y aromas	QB		2 x 3 kg																							





SABORES

PASTAS DOLCEFRUTTO

Pastas de fruta específicas para dar sabor y color a cremas pasteleras y otros. Con baja acidez



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN		
I0244	DOLCEARANCIA	<i>Sabor naranja</i>	70 g/kg	 5 kg
IN0045				 4 x 1 kg
I0310	DOLCEFRAGOLA	<i>Sabor fresa</i>	70 g/kg	 5 kg
IN0046				 4 x 1 kg
I0332	DOLCELIMONE	<i>Sabor limón</i>	30 g/kg	 5 kg
IN0048				 4 x 1 kg
I0249	DOLCEMANDARINO	<i>Sabor mandarina</i>	70 g/kg	 4 x 1 kg

PASTAS CREMA

Para dar sabor a los productos de pastelería y heladería. Preparado en pasta



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN		
I0412	PASTRY BANANA	<i>Sabor banana (40% de frutas)</i>	50 g/kg	 5 kg 
I0411	PASTRY MANDORLA ITALIANA	<i>Sabor almendra</i>	70-100 g/kg	 5 kg
IN0308	PASTRY VANIGLIA PURA	<i>Sabor vainilla</i>	30g/kg	 4 x 1 kg 

AROMAS

Aromas concentrados estables a la cocción
para croissants, galletas y bizcochos



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			
E0254	ARANCIO	Sabor naranja	1g/kg		14 x 0,5 l
E0253	BURRO	Sabor mantequilla	1g/kg		14 x 0,5 l
E0258	CROISSANT	Sabor croissant	1g/kg		14 x 0,5 l
E0256	LIMONE	Sabor limón	1g/kg		14 x 0,5 l
E0257	MANDORLA DOLCE	Almendra dulce	1g/kg		14 x 0,5 l
E0255	PANETTONE	Sabor panettone	1g/kg		14 x 0,5 l
E0099	VANILLINA in polvere	Sabor vainilla	0,5 g/kg		12 x 0,5 kg
E0150					10 kg

AROMAS EN PASTA

Preparaciones en pasta que aportan
color y sabor a los dulces



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			
I0195	AROMAINPASTA ARANCIO	Sabor y color naranja	5-10 g/kg		6 x 1 kg
I0196	AROMAINPASTA BISCOTTO	Sabor y color galleta	5-10 g/kg		6 x 1 kg
I0120	AROMAINPASTA CAMELLO	Sabor y color caramelo	5-10 g/kg		6 x 1 kg
I0335	AROMAINPASTA CROISSANT	Sabor y color croissant	5-10 g/kg		6 x 1 kg
I0122	AROMAINPASTA FRAGOLA	Sabor y color fresa	5-10 g/kg		6 x 1 kg
I0123	AROMAINPASTA LIMONE	Sabor y color limón	5-10 g/kg		6 x 1 kg
I0206	AROMAINPASTA MANDARINO	Sabor y color mandarina	5-10 g/kg		6 x 1 kg
I0267	AROMAINPASTA MANDORLA DOLCE	Sabor y color almendra dulce	5-10 g/kg		6 x 1 kg
I0124	AROMAINPASTA NOCCIOLA	Sabor y color avellana	5-10 g/kg		6 x 1 kg
I0125	AROMAINPASTA PISTACCHIO	Sabor y color pistacho	5-10 g/kg		6 x 1 kg
I0126	AROMAINPASTA TIRAMISÙ	Sabor y color tiramisù	5-10 g/kg		6 x 1 kg
I0127	AROMAINPASTA VANIGLIA	Sabor y color vainilla	5-10 g/kg		6 x 1 kg



MATERIAS PRIMAS

LECHE Y PROTEÍNAS

Leche en polvo y proteínas lácteas



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			
A0070	LATTE&PANNA	Leche desnatada en polvo, especial, con nata. Sustituye a la leche fresca.	-		8 x 1,5 kg
A0008	OPTIFAT 26 V	Leche con un 26% de grasas vegetales refinadas de coco. Alternativa a la leche entera fresca y en polvo.	-		8 x 1,5 kg
A0003					25 kg
A0009	OPTIMIL 30	Leche desnatada con proteínas de la leche. Ideal para obtener la cremosidad en los helados y para cremas suaves en pastelería.	-		8 x 1,5 kg
A0002					25 kg
A0007	PROMIL 20L20	Leche desnatada con proteínas. Recomendada en heladería para aportar cremosidad. Alternativa a la leche en polvo.	-		8 x 1,5 kg
A0001					25 kg
A0044	PROMIL 3850	85% de proteínas de la leche. Tiene propiedades estabilizantes y emulsionantes.	-		8 x 1 kg
A0022					15 kg
A0062	PROMILPLUS 3950	95% de seroproteínas. Tiene propiedades aireantes y gelificantes. Utilizado en helados de fruta y sorbetes con alcohol.	-		4 x 1 kg
A0043	INSTANT FAT 26	Proteínas de la leche con un 26% de grasas vegetales de coco refinadas. Alternativa a la leche entera en polvo.	-		25 kg
A0037	OPTILAT 70	70% de grasas vegetales de coco refinadas. Alternativa a la nata de leche. No aporta colesterol.	-		20 kg
A0048	OPTIMIL 150i	15% de proteínas de leche. Se dispersa en las masas con las harinas. Para bollos de leche, masas y galletas.	-		25 kg

MATERIAS PRIMAS

BEBIDAS DE SOJA

Preparación en polvo a base de soja



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			
A0102	SOJAMIL	<i>Preparación en polvo a base de soja, sin lactosa y vegana para la elaboración de helados, cremas pasteleras, bebidas de soja, masas.</i>	-		10 x 1 kg
A0094			-		10 kg



CAFÉ SOLUBLE

Café soluble y liofilizado para usar en la pastelería y la heladería, dulces y bebidas.



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			
F0003	ELDORADO CAFFE SOLUBILE	<i>Café soluble instantáneo. Obtenido de Arábica y Robusta.</i>	-		8 x 0,5 kg

CACAO

Cacao en polvo, se utiliza en heladería y pastelería



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			
D0023	CARIGUA CACAO 22/24	<i>Cacao con manteca del 22 al 24%. De un mix de habas de cacao de origen de la Costa d'Avorio y Ghana. Se utiliza en heladería y pastelería. Confiere un sabor de chocolate armónico e inconfundible.</i>	-		10 x 1 kg
D0022	CARIGUA CACAO 22/24		-		10 kg

INGREDIENTES FUNCIONALES



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			
C0167	ADDENSO	<i>Espesante en frío para salsas de tomata, cremas, rellenos gastronómicos, pures de fruta y verdura.</i>	20-30 g/kg		5 x 1 kg
C0082	PECTINA 150	<i>Gelificante para confituras y mermeladas con sólidos totales (%brix) entre el 55% y el 70% y PH 3.0-3.5</i>	3-6 g/kg		5 x 1 kg
C0165	PECTINA 605	<i>Gelificante para confituras y mermeladas con sólidos totales (%brix) entre el 35% y el 55% y PH 3.2-3.8</i>	5-15 g/kg		5 x 1 kg

LEYENDA



CAJA



SACO



BOLSA



BOTELLA



CUBO



DOSICACIÓN



SIN GLUTEN



SIN LACTOSA



CERTIFICADO KOSHER

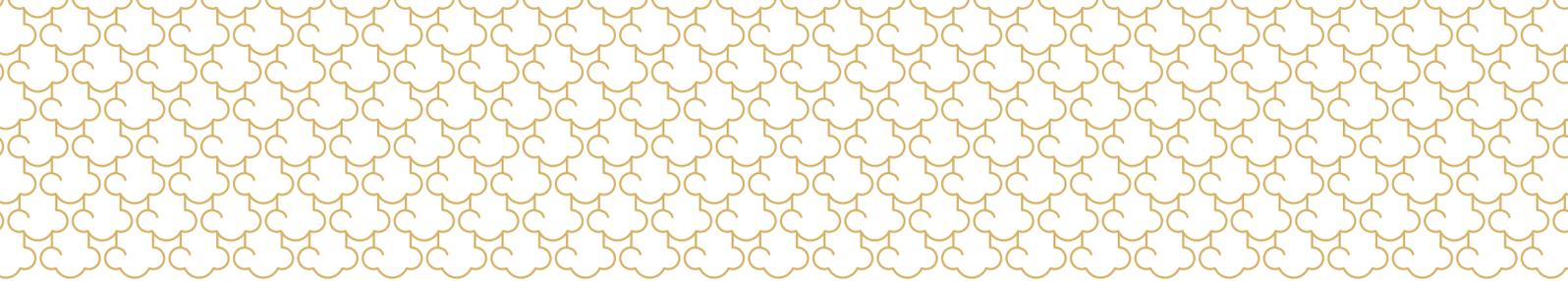


CERTIFICADO HALAL CORRECT



CERTIFICADO VEGAN OK





Carta Certificata FSC / Certified Paper FSC

TECNOBLEND[®]
ITALIAN GROUP SINCE 1989

SCOPRI LE ALTRE LINEE



DISCOVER MORE

PastryGold fa parte di Tecnoblend Group

TECNOBLEND SRL

Zona Industriale JESCE sn • 75100 MATERA (MT) ITALY

Tel. +39 0835 33 68 78 • info@tecnoblend.it • www.tecnoblend.it

