



Catalogo Pasticceria

www.tecnoblend.it

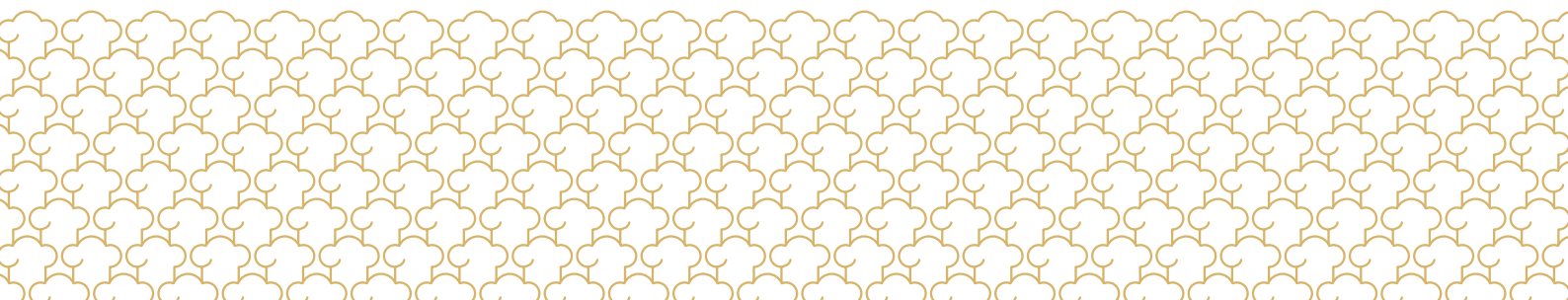


PastryGold è la linea di ingredienti per la preparazione di prodotti di pasticceria e panetteria, dalle materie prime ai semilavorati.

PastryGold produce ingredienti rigorosamente Italiani e di altissima qualità grazie all'esperienza trentennale e allo sviluppo di prodotti sempre in linea con le esigenze e i cambiamenti del mercato.

La costante ricerca della perfezione, l'utilizzo di strumenti innovativi e una grande passione rendono PastryGold una firma di qualità nella tua pasticceria!

TECNOBLEND[®]
— ITALIAN GROUP SINCE 1989 —



TECNOBLEND[®]

— ITALIAN GROUP SINCE 1989 —

SITO PRODUTTIVO



PRODUZIONE



LABORATORIO



CERTIFICAZIONI



INDICE

INDICE

PREPARATI DA FORNO

- 5 PASTICCERIA SENZA LATTOSIO
- 6 PASTICCERIA LIGHT E SENZA LATTOSIO
- 6 PASTICCERIA TRADIZIONALE
- 6 STABILIZZANTI
- 6 NUCLEI PER CAKE, MUFFIN, PANDISPAGNA, BRIOCHE
- 7 BASI PER MERINGHE
- 7 PREPARATO PER CROCCANTE

CREME

- 8 CREME PASTICCERE A FREDDO
- 8 CREME PASTICCERE A CALDO
- 9 CREME DA FARCITURA
- 9 FUDGE
- 9 SPECIALI PER PROFITEROLES E CREME

SEMIFREDDI, MOUSSE, GLASSE A SPECCHIO

- 10 SEMIFREDDI E MOUSSE
- 10 GLASSE A SPECCHIO

GUSTI

- 12 PASTE DOLCEFRUTTO
- 12 PASTE CREMA
- 13 AROMI
- 13 AROMI IN PASTA

MATERIE PRIME

- 14 LATTE E PROTEINE
- 15 BEVANDA VEGETALE
- 15 CAFFÈ SOLUBILE
- 15 CACAO

INGREDIENTI FUNZIONALI

- 15 INGREDIENTI FUNZIONALI





PREPARATI DA FORNO

PASTICCERIA SENZA LATTOSIO

Ingredienti per la produzione di prodotti di pasticceria per intolleranti al lattosio



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE				
L0158	BRIOS GOLD LACTOSEFREE	<i>Brioche senza lattosio</i>	-		10 kg	
L0163					10 x 1 kg	
L0160	CAKE ROMA LACTOSEFREE	<i>Torte americane, muffin, pasta frolla senza lattosio</i>	-		10 kg	
L0162					10 x 1 kg	
L0104	CAKE SWISS CHOCOLATE LACTOSEFREE	<i>Torte americane, muffin, pasta frolla, al gusto cioccolato e senza lattosio</i>	-		10 kg	
L0125					10 x 1 kg	
L0161	CREAM CAKE RED VELVET LACTOSEFREE	<i>Red Velvet cake senza lattosio</i>	-		15 kg	
L0175	SPONGECAKE CIOCCOLATO LACTOSEFREE	<i>Pandispagna al cioccolato senza lattosio</i>	-		15 kg	
L0174					10 x 1 kg	
L0159	SPONGECAKE VANIGLIA LACTOSEFREE	<i>Pandispagna senza lattosio</i>	-		15 kg	
L0184					10 x 1 kg	
L0114	KOK SAVOIARDI	<i>Savoiardi, torte paradiso e tutti quei prodotti dolciari a base di uova battute con o senza la presenza di grassi. Senza lattosio</i>	-		10 kg	

PREPARATI DA FORNO

PASTICCERIA LIGHT E SENZA LATTOSIO

Ingredienti per la preparazione di prodotti di pasticceria senza zuccheri aggiunti e senza lattosio



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			
L0169	CAKE CREAM PREMIUM LIGHT	<i>Torte, muffin, plum-cake dal profumo intenso e gusto persistente, senza zuccheri aggiunti</i>	-		15 kg
L0170			-		10 x 1 kg
L0167	SPONGECAKE CIOCCOLATO LIGHT	<i>Pandispagna al cioccolato senza zuccheri aggiunti</i>	-		15 kg
L0168			-		10 x 1 kg
L0171	CAKE SWISS CHOCOLATE LIGHT	<i>Torte americane, muffin, pasta frolla e altri prodotti di pasticceria al cioccolato Senza zuccheri aggiunti</i>	-		15 kg
L0172			-		10 x 1 kg

PASTICCERIA TRADIZIONALE

Ingredienti per la produzione in modo semplice e veloce dei più comuni prodotti di pasticceria tradizionale



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			
L0118	CAKE CREAM PREMIUM	<i>Torte, muffin, plum-cake tradizionali dal gusto intenso</i>	-		15 kg
L0140	CAKE VENEZIA	<i>Torte americane e muffin tradizionali</i>	-		15 kg
L0129			-		10 x 1 kg
L0180	CAKE DOUBLE SWISS	<i>Pandispagna al cioccolato fondente, ideale per essere servito con sciroppo al cioccolato.</i>	-		15 kg

STABILIZZANTI

Sono utilizzati negli impasti, per emulsionare i grassi, stabilizzare l'acqua, gli zuccheri, le proteine, e conferire aria



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			
C0133	ACTIPLUS	<i>Complesso di emulsionanti in pasta, di origine vegetale e con proprietà montanti</i>	3g/kg		5 kg

NUCLEI PER CAKE, MUFFIN PANDISPAGNA, BRIOCHE

Nuclei in polvere per la produzione in modo semplice e veloce dei più comuni prodotti di pasticceria



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			
L0130	NUCLEOCAKE CREAM PREMIUM	<i>Torte, muffin, plum-cake dal profumo intenso e gusto persistente</i>	-		10 kg
L0111	NUCLEOCAKE ROMA	<i>Torte Americane, muffin, pasta frolla e altri prodotti di pasticceria</i>	-		10 kg
L0112	NUCLEOCAKE SWISS CHOCOLATE	<i>Torte Americane, muffin, pasta frolla e altri prodotti di pasticceria al cioccolato</i>	-		10 kg

NUCLEI PER CAKE, MUFFIN PANDISPAGNA, BRIOCHE

Nuclei in polvere per la produzione in modo semplice e veloce dei più comuni prodotti di pasticceria



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE				
L0131	NUCLEOKOK SAVOIARDI	Savoardi, torte paradiso e generalmente tutti quei prodotti dolciari a base di uova battute con o senza la presenza di grassi	-		10 kg	
L0113	NUCLEOLIEVITATI	Brioche, croissant e prodotti dolciari lievitati da forno	-		10 kg	
L0132	NUCLEOSPONGECAKE CIOCCOLATO	Pandispagna al cioccolato	-		10 kg	
L0133	NUCLEOSPONGECAKE VANIGLIA	Pandispagna	-		10 kg	

BASI PER MERINGHE

Preparato in polvere per la produzione di meringhe



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE				
L0040	ALBUPLUS	Preparato a base di albume montante per preparare meringhe, chibouste e glassa reale	-		5 x 1 kg	
L0128	EASY MERINGA	Preparato per ottenere la classica meringa all'italiana	-		10 x 1 kg	

PREPARATO PER CROCCANTE

Preparato in polvere per la produzione di croccante



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE				
L0155	CROCCANTE LACTOSEFREE	Per la produzione di fiorentine croccanti e muesli senza lattosio	670 g/kg		8 x 1,5 kg	
L0157					25 kg	





CREME

CREME PASTICCERE A FREDDO

Ingredienti in polvere per la produzione di creme pasticcere con processo a freddo



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE				
L0154	ALMA VEG	<i>Preparato completo per la produzione di una crema pasticcera senza lattosio e per vegani, stabile alla cottura e alla surgelazione</i>	400 g/1 l		10 x 1,2 kg	
L0153					15 kg	
L0037	CARLA	<i>Preparato completo per la produzione a freddo di crema pasticcera.</i>	375 g/1 l		15 kg	
L0044	IRINA	<i>Preparato completo per la produzione di crema pasticcera tipo chantilly</i>	400 g/1 l		15 kg	
L0165	IRINA LIGHT	<i>Preparato completo per la produzione di crema pasticcera senza zuccheri aggiunti! E anche senza lattosio e per vegani</i>	400 g/1 l		10 x 1 kg	
L0164					15 kg	
L0138	PASTICCERA NATURALE	<i>Preparato completo per la produzione di crema pasticcera a freddo, resistente alla cottura e alla surgelazione, caratterizzata da un gusto lattato ed un colore neutro</i>	400 g/1 l		10 x 1 kg	
L0137					15 kg	
L0144	SOFIA	<i>Preparato per la produzione di crema pasticcera a freddo. Resistente alla cottura e alla surgelazione</i>	375 g/1 l		15 kg	
L0146	SOFIA CIOK	<i>Preparato per la produzione di crema pasticcera al cioccolato. Processo a freddo, resistente alla cottura e alla surgelazione</i>	375 g/1 l		15 kg	

CREME PASTICCERE A CALDO

Ingredienti in polvere per la produzione di creme pasticcere con processo a caldo



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE				
L0106	DIANA	<i>Preparato completo in polvere per la produzione a caldo di crema pasticcera con elevata resistenza alla surgelazione e cottura</i>	1 kg/1,2 l		15 kg	
L0033	OLGA	<i>Preparato a base di amidi per la produzione a caldo di crema pasticcera senza lattosio</i>	80 g/1 l		15 kg	
L0007	PASTICCERA 100 C	<i>Preparato per la produzione a caldo di crema pasticcera. Sostituisce nella tradizionale ricetta, il latte, riduce l'impiego del tuorlo d'uovo, aumenta la shelf life della crema</i>	100 g/1 l		10 x 1 kg	

CREME DA FARCITURA

Creme anidre spalmabili e da farcitura, per dolci e dessert



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE					
L0095	CREMA MARY VEGAN	Crema cacao e nocciola senza lattosio, per vegani, con il 13% di nocciole e senza olio di palma	-		5 kg		
L0166	CREMA DULCE DE LECHE	Crema da farcitura al gusto mou/caramello. Si può anche mangiare tal quale	-		5 kg		
L0191	CREMATEX	Crema spalmabile cacao (8%) e nocciola (5,5%), resistente alla cottura	-		3 kg		
L0091	CREMATEX BIANCA	Crema spalmabile al latte, gusto cioccolato bianco	-		5 kg		

FUDGE

Salse da servire calde per decorazioni di gelati, torte e dessert al cucchiaino



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE					
M0002	FUDGE CARAMELLO butterscotch	Gusto caramello con nota al burro	-		2 x 3 kg		
M0001	FUDGE CIOCCOLATO	Gusto cioccolato	-		2 x 3 kg		

SPECIALI PER PROFITTEROL E CREME

Ingredienti per la produzione del profiterol e delle creme. Preparati in pasta



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE					
I0402	AMYDARK	Crema cacao fondente da utilizzare tal quale	QB		5 kg		
I0477	EVA	Crema al gusto cioccolato bianco da utilizzare tal quale	QB		5 kg		
N0255	NUCLEOCIOCCOLATO	Per ottenere coperture al cioccolato tipiche dei profiterols	QB		2 x 3 kg		
I0014	PASTA CAFFÈ	Per ottenere creme da farcitura al gusto caffè	QB		5 x 1,25 kg		
I0270	PASTA CREMA GIALLA	Per ottenere creme da farcitura al gusto crema all'uovo	QB		2 x 3 kg		
I0235	PASTA ZABAGLIONE	Per ottenere creme da farcitura al tipico gusto zabaglione	QB		2 x 3 kg		



SEMIFREDDI, MOUSSE, GLASSE A SPECCHIO

SEMIFREDDI E MOUSSE

Ingredienti per la produzione di semifreddi e mousse. Preparato in polvere



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE					
L0002	DESSERT FREDDO CIOCK	Per la preparazione di mousse e semifreddi al cioccolato	300 g / kg		8 x 1,5 kg		
L0003	DESSERT FREDDO PANNA	Per la preparazione di mousse e semifreddi. Da aromatizzare a piacere	300 g / kg		8 x 1,5 kg		
L0182	ROYAL BAVARESE	Per la preparazione di creme bavaresi, semifreddi, dessert	-		8 x 1,6 kg		

GLASSE A SPECCHIO

Ingredienti per la glassatura a specchio di semifreddi, bavaresi, torte gelato e mousse. Pronte all'uso. Da riscaldare (30-35°C) prima dell'uso



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE					
L0183	GLASSA AMARENA	Glassa gusto amarena	QB		2 x 3 kg		
L0147	GLASSA ARANCIO	Glassa gusto arancia	QB		2 x 3 kg		
L0186	GLASSA BISCOTTO	Glassa gusto biscotto	QB		2 x 3 kg		
L0190	GLASSA BUENO	Glassa gusto nocciola e wafer	QB		2 x 3 kg		
L0148	GLASSA CARAMELLO	Glassa gusto caramello	QB		2 x 3 kg		

GLASSE A SPECCHIO

Ingredienti per la glassatura a specchio di semifreddi, bavaresi, torte gelato e mousse. Pronte all'uso. Da riscaldare (30-35°C) prima dell'uso



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE					
L0070	GLASSA CIOCCOLATO	<i>Glassa gusto cioccolato</i>	QB		2 x 3 kg		
L0151	GLASSA CIOCCOLATO BIANCO	<i>Glassa gusto cioccolato bianco</i>	QB		2 x 3 kg		
L0176	GLASSA CIOCCOLATO LATTE	<i>Glassa gusto cioccolato al latte</i>	QB		2 x 3 kg		
L0149	GLASSA FRAGOLA	<i>Glassa gusto fragola</i>	QB		2 x 3 kg		
L0189	GLASSA GIANDUJA	<i>Glassa gusto gianduja</i>	QB		2 x 3 kg		
L0188	GLASSA LAMPONE	<i>Glassa gusto lampone</i>	QB		2 x 3 kg		
L0187	GLASSA LIMONE	<i>Glassa gusto limone</i>	QB		2 x 3 kg		
L0185	GLASSA PISTACCHIO	<i>Glassa gusto pistacchio</i>	QB		2 x 3 kg		
L0152	GLASSA VANIGLIA WHITE	<i>Glassa gusto vaniglia. Colore bianco candido</i>	QB		2 x 3 kg		
L0069	GLASSA NEUTRA	<i>Glassa neutra, da usare anche come gelatina a freddo per crostate di frutta. È possibile aromatizzarla e colorarla con paste e aromi</i>	QB		2 x 3 kg		





GUSTI

PASTE DOLCEFRUTTO

Preparato in pasta gusti frutta per conferire gusto e colore a creme pasticciare e impasti. A bassa acidità



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		
I0244	DOLCEARANCIA	<i>Gusto arancia</i>	70 g/kg	 5 kg
IN0045				 4 x 1 kg
I0310	DOLCEFRAGOLA	<i>Gusto fragola</i>	70 g/kg	 5 kg
IN0046				 4 x 1 kg
I0332	DOLCELIMONE	<i>Gusto limone</i>	30 g/kg	 5 kg
IN0048				 4 x 1 kg
I0249	DOLCEMANDARINO	<i>Gusto mandarino</i>	70 g/kg	 4 x 1 kg

PASTE CREMA

Preparato in pasta gusti crema per conferire gusto e colore a creme pasticciare e impasti



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		
I0412	PASTRY BANANA	<i>Gusto banana, con il 40% di frutta</i>	50 g/kg	 5 kg 
I0411	PASTRY MANDORLA ITALIANA	<i>Gusto mandorla</i>	70-100 g/kg	 5 kg
IN0308	PASTRY VANIGLIA PURA	<i>Gusto vaniglia</i>	30g/kg	 4 x 1 kg 

AROMI

Aromi concentrati stabili alla cottura per
croissant, biscotti, pan di spagna

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			
E0254	ARANCIO	<i>Gusto arancia</i>	1g/kg		14 x 0,5 l
E0253	BURRO	<i>Gusto burro</i>	1g/kg		14 x 0,5 l
E0258	CROISSANT	<i>Gusto croissant</i>	1g/kg		14 x 0,5 l
E0256	LIMONE	<i>Gusto limone</i>	1g/kg		14 x 0,5 l
E0257	MANDORLA DOLCE	<i>Gusto mandorla dolce</i>	1g/kg		14 x 0,5 l
E0255	PANETTONE	<i>Gusto panettone</i>	1g/kg		14 x 0,5 l
E0099	VANILLINA in polvere	<i>Gusto vaniglia</i>	0,5 g/kg		12 x 0,5 kg
E0150					10 kg

AROMI IN PASTA

Aromi in pasta concentrati per apportare
gusto e colore a creme pasticcere e
impasti

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			
I0195	AROMAINPASTA ARANCIO	<i>Gusto e colore arancio</i>	5-10 g/kg		6 x 1 kg
I0196	AROMAINPASTA BISCOTTO	<i>Gusto e colore biscotto</i>	5-10 g/kg		6 x 1 kg
I0120	AROMAINPASTA CAMELLO	<i>Gusto e colore caramello</i>	5-10 g/kg		6 x 1 kg
I0335	AROMAINPASTA CROISSANT	<i>Gusto e colore croissant</i>	5-10 g/kg		6 x 1 kg
I0122	AROMAINPASTA FRAGOLA	<i>Gusto e colore fragola</i>	5-10 g/kg		6 x 1 kg
I0123	AROMAINPASTA LIMONE	<i>Gusto e colore limone</i>	5-10 g/kg		6 x 1 kg
I0206	AROMAINPASTA MANDARINO	<i>Gusto e colore mandarino</i>	5-10 g/kg		6 x 1 kg
I0267	AROMAINPASTA MANDORLA DOLCE	<i>Gusto e colore mandorla dolce</i>	5-10 g/kg		6 x 1 kg
I0124	AROMAINPASTA NOCCIOLA	<i>Gusto e colore nocciola</i>	5-10 g/kg		6 x 1 kg
I0125	AROMAINPASTA PISTACCHIO	<i>Gusto e colore pistacchio</i>	5-10 g/kg		6 x 1 kg
I0126	AROMAINPASTA TIRAMISÙ	<i>Gusto e colore tiramisù</i>	5-10 g/kg		6 x 1 kg
I0127	AROMAINPASTA VANIGLIA	<i>Gusto e colore vaniglia</i>	5-10 g/kg		6 x 1 kg



MATERIE PRIME

LATTE E PROTEINE

Latte in polvere e proteine del latte



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			
A0070	LATTE&PANNA	Latte magro in polvere, speciale, contenente panna. Sostituisce il latte fresco	-		8 x 1,5 kg
A0008	OPTIFAT 26 V	Latte con il 26% di grassi vegetali raffinati di cocco. Alternativa al latte intero fresco e in polvere	-		8 x 1,5 kg
A0003					25 kg
A0009	OPTIMIL 30	Latte magro con proteine del latte. Ideale per ottenere cremosità nei gelati e per creme vellutate in pasticceria	-		8 x 1,5 kg
A0002					25 kg
A0007	PROMIL 20L20	Latte magro con proteine. Raccomandato in gelateria per dare cremosità. Alternativa al latte in polvere	-		8 x 1,5 kg
A0001					25 kg
A0044	PROMIL 3850	Proteine del latte all'85%. Con proprietà stabilizzanti ed emulsionanti	-		8 x 1 kg
A0022					15 kg
A0062	PROMILPLUS 3950	Sieroproteine al 95%. Ha proprietà aeranti e gelificanti. Impiegato in gelati frutta e sorbetti alcolici	-		4 x 1 kg
A0043	INSTANT FAT 26	Proteine del latte con il 26% di grassi vegetali di cocco, raffinati. Alternativa al latte intero in polvere	-		25 kg
A0037	OPTILAT 70	Grassi vegetali di cocco raffinati, al 70%. Alternativa alla panna di latte. Non apporta colesterolo	-		20 kg
A0048	OPTIMIL 150i	Proteine del latte al 15%. Si disperde negli impasti con le farine. Per panini al latte, impasti dolciari, biscotti	-		25 kg

MATERIE PRIME

BEVANDA VEGETALE

Preparato in polvere per bevanda vegetale



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			
A0102	SOJAMIL	<i>Preparato in polvere a base di soia, senza lattosio e vegano da utilizzare in diverse preparazioni alimentari (gelati, creme pasticcere, bevande alla soia)</i>	-		10 x 1 kg
A0094			-		10 kg



CAFFE' SOLUBILE

Caffè solubile e liofilizzato da usare in pasticceria, gelateria, prodotti dolciari e bevande



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			
F0003	ELDORADO CAFFE SOLUBILE	<i>Caffè a solubilità istantanea. Ottenuto da Arabica e Robusta</i>	-		8 x 0,5 kg

CACAO

Cacao in polvere. Impiegato in gelateria e pasticceria



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			
D0023	CARIGUA CACAO 22/24	<i>Cacao con tenore di burro dal 22% al 24%. Da una mix di fave di cacao provenienti da Costa d'Avorio e Ghana. Conferisce un gusto di cioccolato pieno e armonico</i>	-		10 x 1 kg
D0022	CARIGUA CACAO 22/24		-		10 kg

INGREDIENTI FUNZIONALI



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			
C0167	ADDENSO	<i>Addensante a freddo per salse di pomodoro, creme, ripieni gastronomici, passate di frutta e verdure</i>	20-30 g/kg		5 x 1 kg
C0082	PECTINA 150	<i>Gelificante per confetture e marmellate con solidi totali (%brix) compresi tra 55% e 70% e pH 3.0-3.5</i>	3-6 g/kg		5 x 1 kg
C0165	PECTINA 605	<i>Gelificante per confetture e marmellate con solidi totali (%brix) compresi tra 35% e 55% e pH 3.2-3.8</i>	5-15 g/kg		5 x 1 kg

LEGENDA



CARTONE



SACCO



SACCHETTO



BOTTIGLIA



SECCHIELLO



DOSAGGIO



SENZA GLUTINE



SENZA LATTOSIO



CERTIFICAZIONE KOSHER



CERTIFICAZIONE HALAL CORRECT



CERTIFICAZIONE VEGAN OK





Carta Certificata FSC / Certified Paper FSC

TECNOBLEND®
ITALIAN GROUP SINCE 1989

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



SCOPRI LE ALTRE LINEE



SCARICA I CATALOGHI