



Pasty  **GOLD**
by **TECNOBLEND** SINCE 1989 **ITALIAN QUALITY PREMIUM**

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!



Sito produttivo



Produzione



Laboratori



Certificazioni



Guidata da valori

Siamo animati da passione, entusiasmo, correttezza, etica, lealtà e legalità, fiducia e rispetto.

Best in product

Offriamo Know-how, competenze, prodotti e tecnologie. Siamo efficienti e garantiamo la sicurezza alimentare per gli operatori, i consumatori e la tutela dell'ambiente.

Made in Italy

Valorizziamo le eccellenze italiane nella scelta di fornitori, utilizzo di ingredienti alta qualità per rispettare il Made in Italy nei confronti dei nostri clienti.

Social Responsibility

Sosteniamo attività rivolte al miglioramento delle condizioni di vita dei bambini nei paesi in via di sviluppo. Supportiamo attività locali per giovani start-up ed eventi socio-culturali.

Lean Thinking

Siamo un'azienda che crede fermamente nel Lean Thinking, pilastro della nostra filosofia aziendale. Pensare in modo snello, è una filosofia di pensiero, alimentata dall'attitudine al "miglioramento continuo".

Formazione

Crediamo nelle competenze e nella formazione continua. La Scuolagelato Federico II offre l'opportunità di formarsi sia a chi è gelatiere sia a chi non lo è.

Energy Saving - Fotovoltaico

Abbiamo deciso di apportare ai nostri stabilimenti alcune importanti innovazioni: abbiamo installato un impianto fotovoltaico che ci permette di essere autonomi per circa il 70%. Abbiamo sostituito il 100% delle fonti luminose tradizionali con la tecnologia LED.

Indice



PREPARATI DA FORNO

- 8 •• per cake, pandispagna, brioche, muffin
- 9 •• nuclei per cake, pandispagna, brioche, muffin
- 9 •• basi per meringhe
- 9 •• preparato croccante

MACARONS

- 10 •• macarons

CREME

- 11 •• creme pasticcere a freddo e a caldo
- 10 •• crema da farcitura
- 10 •• fudge
- 10 •• speciali per profiterol e creme

SEMIFREDDI, MOUSSE, GLASSE A SPECCHIO

- 11 •• semifreddi, mousse
- 11 •• glasse a specchio

GUSTI

- 13 •• paste dolcifrutto
- 13 •• aromi
- 14 •• paste crema
- 14 •• aromi in pasta

MATERIE PRIME

- 15 •• latte e proteine
- 16 •• caffè solubili
- 16 •• cacao

INGREDIENTI FUNZIONALI

- 16 •• ingredienti





PREPARATI DA FORNO

Ingredienti per la produzione in modo semplice e veloce dei più comuni prodotti di pasticceria. Preparati in polvere.

PER CAKE, PANDISPAGNA, BRIOCHE, MUFFIN



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		NOTE
L0103	CAKE ROMA	Preparato in polvere per la produzione di torte americane, muffin, pasta frolla.	 10 kg	
L0140	CAKE VENEZIA	Per la preparazione di torte americane e muffin.	 25 Kg	
L0104	CAKE SWISS CHOCOLATE	Preparato in polvere per la produzione al Cioccolato di: torte americane, muffin, pasta frolla.	 10 kg	
L0118	CAKE CREAM PREMIUM NEW	Per la preparazione di torte, muffin, plum-cake dal profumo intenso e gusto persistente.	 10 kg	
L0141	CREAM CAKE RED VELVET NEW	Per la preparazione di Red Velvet cake dal profumo intenso e gusto persistente.	 15 Kg	
L0107	BRIOS GOLD	Preparato in polvere per la produzione di brioches.	 10 kg	
L0114	KOK SAVOIARDI NEW	Per preparare e savoiard, torte paradiso e generalmente tutti quei prodotti dolciari a base di uova battute con o senza la presenza di grassi.	 10 kg	
L0116	SPONGECAKE CIOCCOLATO NEW	Per preparare pandispagna al cioccolato di alta qualità.	 20 Kg	
L0115	SPONGECAKE VANIGLIA NEW	Per preparare pandispagna di alta qualità.	 20 Kg	
L0117	TSOUREKI NEW	Per preparare lo tsourek, il dolce tradizionale greco per eccellenza nel periodo pasquale.	 20 Kg	

PREPARATI DA FORNO

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

NUCLEI PER CAKE, PANDISPAGNA, BRIOCHE, MUFFIN



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		NOTE
L0113	NUCLEOLIEVITATI NEW	Per brioches, croissant e prodotti dolciari lievitati da forno.	10 kg	
L0111	NUCLEOCAKE ROMA NEW	Per torte americane, muffin, pasta frolla e altri prodotti di pasticceria.	10 Kg	
L0112	NUCLEOSWISS CHOCOLATE NEW	Per torte americane, muffin, pasta frolla e altri prodotti di pasticceria.	10 Kg	
L0130	NUCLEOCAKE CREAM PREMIUM NEW	Per torte, muffin, plum-cake dal profumo intenso e gusto persistente.	10 Kg	
L0129	NUCLEOTSOUREKI NEW	Per preparare lo Tsourekli, il dolce tradizionale greco per eccellenza nel periodo pasquale.	10 Kg	
L0131	NUCLEOKOK SAVOIARDI NEW	Per savoiardi, torte paradiso e generalmente tutti quei prodotti dolciari a base di uova battute con o senza la presenza di grassi.	10 Kg	
L0132	NUCLEOSPONGECAKE CIOCCOLATO NEW	Per Pandispagna al cioccolato di alta qualità.	10 Kg	
L0133	NUCLEOSPONGECAKE VANIGLIA NEW	Per Pandispagna di alta qualità.	10 Kg	



BASI PER MERINGHE

Ingredienti per la produzione di meringhe.



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
L0040	ALBUPLUS	Preparato in polvere a base di albume montante per preparare meringhe, chibouste e glassa reale.	20 g/kg	5 x 1 kg	
L0128	EASY MERINGA NEW	Preparato in polvere che consente di ottenere la classica meringa all'italiana.	290 g/Kg	10 x 1 Kg	



PREPARATO CROCCANTE

Ingredienti per la produzione di croccante.



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
L0052	CROCCANTE	Preparato in polvere per la produzione di fiorentine croccantini e muesli.	670 g/kg	6 x 1 kg	

MACARONS - MACARONS - MACARONS - MACARONS - MACARONS



MACARONS

MACARONS

Preparati in polvere, disponibili in varie colorazioni, per realizzare macarons.



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
L0074	KIT MACARONS NEUTRO	Macaron base, da colorare e aromatizzare a piacimento. Sugeriti gli aromi in pasta.	1 kit /0,4 L	 5,2 kg (4 kit)	
	Mixmacarons neutro			0,4 kg	
	Macarons base			0,9 kg	
L0076	KIT MACARONS CACAO	Macarons al cioccolato.	1 kit /0,4 L	 5,2 kg (4 kit)	
	Mixmacarons neutro			0,4 kg	
	Macarons base cacao			0,9 kg	
L0078	KIT MACARONS CELESTE con coloranti artificiali	Macarons di colore azzurro.	1 kit /0,4 L	 5,2 kg (4 kit)	
	Mixmacarons celeste			0,4 kg	
	Macarons base			0,9 kg	
L0075	KIT MACARONS GIALLO	Macarons di colore giallo.	1 kit /0,4 L	 5,2 kg (4 kit)	
	Mixmacarons giallo			0,4 kg	
	Macarons base			0,9 kg	
L0079	KIT MACARONS ROSA	Macarons di colore rosa.	1 kit /0,4 L	 5,2 kg (4 kit)	
	Mixmacarons rosa			0,4 kg	
	Macarons base			0,9 kg	
L0080	KIT MACARONS ROSSO con coloranti artificiali	Macarons di colore rosso.	1 kit /0,4 L	 5,2 kg (4 kit)	
	Mixmacarons rosso			0,4 kg	
	Macarons base			0,9 kg	
L0081	KITMACARONS VERDE	Macarons di colore verde.	1 kit /0,4 L	 5,2 kg (4 kit)	
	Mixmacarons verde			0,4 kg	
	Macarons base			0,9 kg	
L0082	KIT MACARONS VIOLA	Macarons di colore viola.	1 kit /0,4 L	 5,2 kg (4 kit)	
	Mixmacarons viola			0,4 kg	
	Macarons base			0,9 kg	



CREME

CREME PASTICCERE A FREDDO E A CALDO

Ingredienti per la produzione di creme pasticciere di alta qualità, cremose, corpose.



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE				NOTE
L0037	CARLA	Preparato completo in polvere per la produzione a freddo di crema pasticcera tipo chantilly.	375 g/ 1 l	 15 kg		
L0044	IRINA	Preparato completo in polvere per la produzione a freddo di crema pasticcera.	400 g/ 1 l	 15 kg		
L0137	CREMA PASTICCERA NATURALE NEW	Preparato completo in polvere per la produzione di crema pasticcera a freddo, resistente alla cottura e alla surgelazione, caratterizzata da un gusto lattato ed un colore neutro.	400 g/ 1 l	 15 kg		
L0106	DIANA	Preparato completo in polvere per la produzione a caldo di crema pasticcera con elevata resistenza alla surgelazione e cottura.	1 kg/ 1,2 l	 15 kg		
L0033	OLGA	Preparato in polvere a base di amidi per la produzione a caldo di crema pasticcera.	80 g/ 1 l	 15 kg		
L0007	CREMA PASTICCERA 100C	Preparato in polvere per la produzione a caldo di crema pasticcera. Sostituisce, nella tradizionale ricetta, il latte, riduce l'impiego di tuorlo d'uovo, aumenta la shelf-life della crema.	100 g/ 1 l	 10 x 1 kg		

CREME DA FARCITURA

Creme anidre spalmabili e da farcitura, per dolci e dessert.



L0086	CREMATEX	Crema spalmabile cacao (8%) e nocciola (5,5%) resistente alla cottura.		 6 kg		
L0091	CREMATEX BIANCA	Crema spalmabile al latte gusto cioccolato bianco.		 3 kg		
L0095	MARY VEGAN NEW	Crema cacao e nocciola senza lattosio, per Vegani, con il 13% di nocciole e senza olio di palma.		 3 kg	  	

FUDGE

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



M0001	FUDGE CIOCCOLATO	Salsa di cioccolato da utilizzare calda per decorare gelati, torte.		 2 x 3 kg		
M0002	FUDGE CARAMELLO butter scotch	Salsa caramello da utilizzare calda per decorare gelati, torte.		 2 x 3 kg		

SEMIFREDDI, MOUSSE, GLASSE A SPECCHIO

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

 -18° C



SEMIFREDDI, MOUSSE



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
L0002	DESSERT CIOCCOLATO	Preparato in polvere per mousse e semifreddi al cioccolato.	250 g/kg	 10 x 1 kg	
L0001	DESSERT BIANCO	Preparato in polvere per mousse e semifreddi; si presta ad essere aromatizzato a piacere.	190 g/kg	 10 x 1 kg	
L0136	ROYAL BAVARESE NEW	Per la preparazione di creme bavaresi, semifreddi, dessert.		 10 x 1 kg	

GLASSE A SPECCHIO

Ingredienti per la glassatura di mousse e semifreddi.



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
L0069	GLASSA NEUTRA	Glassa neutra, pronta all'uso, per glassare a specchio semifreddi, bavaresi, mousse; come gelatina a freddo per crostate di frutta per conservare freschezza e la brillantezza della frutta. È possibile aromatizzarla e colorarla con paste ed aromi.	qb	 2 X 3 kg	
L0070	GLASSA CIOCCOLATO	Glassa al cioccolato pronta all'uso da utilizzare per la glassatura a specchio di semifreddi, bavaresi, torte gelato, mousse.	qb	 2 X 3 kg	



GUSTI

PASTE DOLCEFRUTTO

Ingredienti per conferire gusto e colore a creme pasticciere e impasti.



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
I0244	DOLCEARANCIA	Gusto arancia.	70 g/kg	 2 x  3 kg	
I0310	DOLCEFRAGOLA con coloranti artificiali	Gusto fragola.	70 g/kg	 2 x  3 kg	
I0332	DOLCELIMONE	Gusto limone.	30 g/kg	 2 x  3 kg	 
I0249	DOLCEMANDARINO	Gusto mandarino.	70 g/kg	 2 x  3 kg	

AROMI

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



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



PASTE CREMA

Ingredienti da utilizzare per conferire gusto ai prodotti della pasticceria e della gelateria. Preparato in pasta



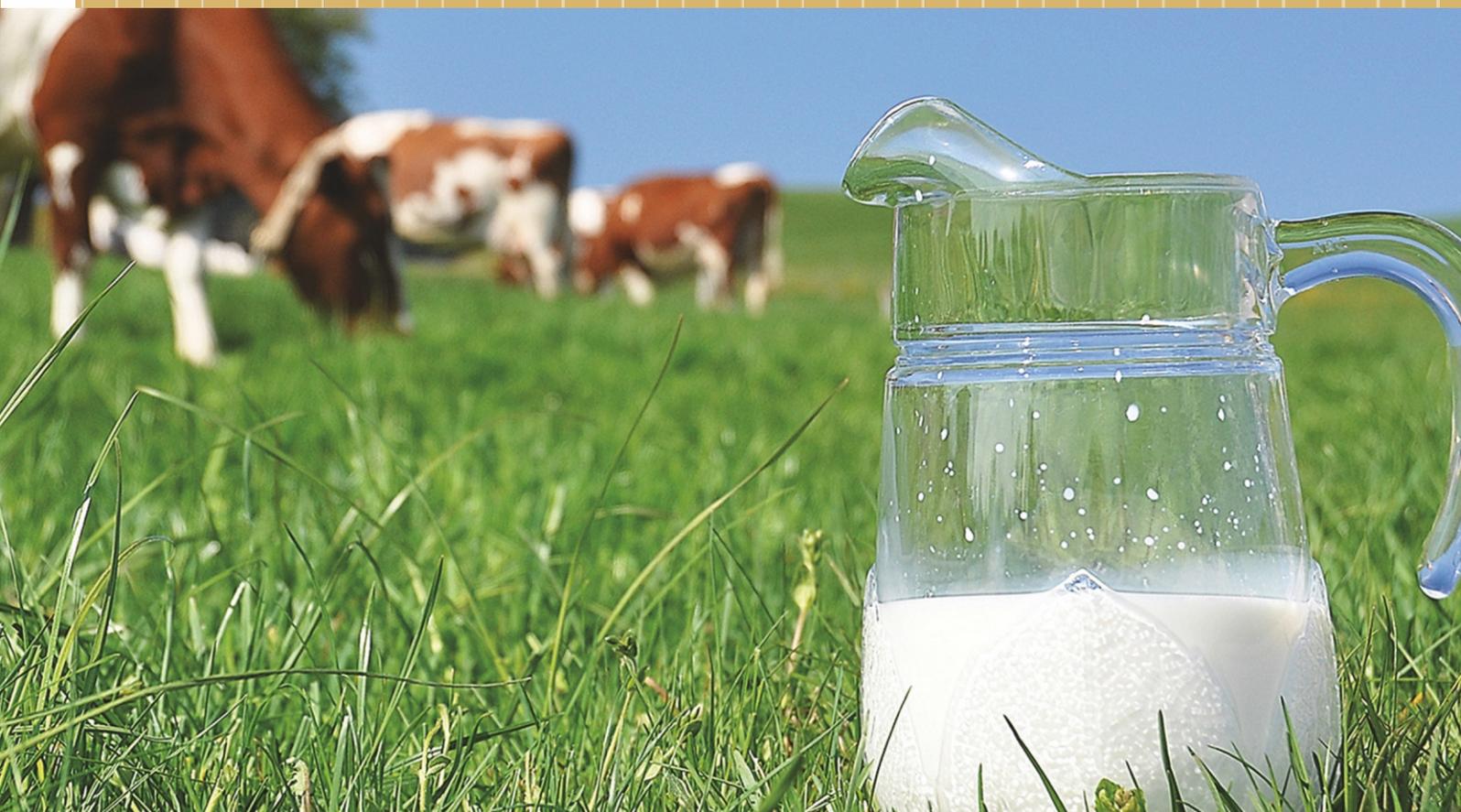
CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
I0408	PASTRY CIOCCOLATO NEW	Gusto Cioccolato	100 g/kg	 2 x 3 kg	
I0407	PASTRY NOCCIOLA NEW	Gusto Nocciola	70 g/kg	 2 x 3 kg	
I0411	PASTRY MANDORLA ITALIANA NEW	Gusto Mandorla	70-100 g/kg	 2 x 3 kg	
I0413	PASTRY VANIGLIA PURA NEW	Gusto Vaniglia	30 g/kg	 2 x 3 kg	
I0412	PASTRY BANANA NEW	Gusto banana, con il 40% di frutta	50 g/kg	 2 x 3 kg	

AROMI IN PASTA

Per apportare gusto e colore ai prodotti dolciari.



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
I0195	AROMAINPASTA ARANCIO	Gusto e colore arancio.	5 g/kg	 6 x 1 kg	
I0196	AROMAINPASTA BISCOTTO	Gusto e colore biscotto.	5 g/kg	 6 x 1 kg	
I0120	AROMAINPASTA CAMELLO	Gusto e colore caramello.	5 g/kg	 6 x 1 kg	
I0122	AROMAINPASTA FRAGOLA	Gusto e colore fragola.	5 g/kg	 6 x 1 kg	
I0123	AROMAINPASTA LIMONE	Gusto e colore limone.	5 g/kg	 6 x 1 kg	
I0206	AROMAINPASTA MANDARINO	Gusto e colore mandarino.	5 g/kg	 6 x 1 kg	
I0267	AROMAINPASTA MANDORLA DOLCE	Gusto e colore mandorla dolce.	5 g/kg	 6 x 1 kg	
I0124	AROMAINPASTA NOCCIOLA	Gusto e colore nocciola.	5 g/kg	 6 x 1 kg	
I0210	AROMAINPASTA PANNA	Gusto e colore panna.	5 g/kg	 6 x 1 kg	
I0125	AROMAINPASTA PISTACCHIO	Gusto e colore pistacchio.	5 g/kg	 6 x 1 kg	
I0126	AROMAINPASTA TIRAMISÙ	Gusto e colore tiramisù.	5 g/kg	 6 x 1 kg	
I0127	AROMAINPASTA VANIGLIA	Gusto e colore vaniglia.	5 g/kg	 6 x 1 kg	



MATERIE PRIME

LATTE E PROTEINE

Latte in polvere e proteine del latte



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		NOTE
A0010	MILAT SPRAY	Latte magro in polvere spray, facilmente solubile, con zucchero all'1%.	 10 x 1 kg	
A0070	LATTE&PANNA	Latte magro in polvere, speciale, contenente panna. Sostituisce il latte fresco.	 10 x 1 kg	
A0009	MILK CREAM	Latte magro con proteine del latte. Ideale per ottenere cremosità nei gelati e per creme vellutate in pasticceria.	 10 x 1 kg	
A0002	OPTIMIL 30		 25 kg	
A0007	MILK SOFT	Latte magro con proteine. Raccomandato in gelateria per dare cremosità. Alternativa al latte scremato in polvere.	 10 x 1 kg	
A0001	PROMIL 20L20		 25 kg	
A0008	MILK 26	Latte con il 26% di grassi vegetali raffinati di cocco. Alternativa al latte intero fresco e in polvere.	 10 x 1 kg	
A0003	OPTIFAT 26 V		 25 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	Grasso di cocco in polvere al 70%. Ottima fonte di materia grassa in gelateria e pasticceria (creme pasticciere).	 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	
A0044	PROMIL 3850	Proteine del latte all'85%. Con proprietà stabilizzanti ed emulsionanti. Viene utilizzato anche come doratore di prodotti da forno.	 8 x 1 kg	
A0022	PROMIL 3850		 15 kg	



CAFFÈ SOLUBILI

Caffè solubili e liofilizzati da usare in pasticceria, gelateria, prodotti dolciari e bevande.



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		NOTE
F0003	ELDORADO CAFFÈ SOLUBILE	Caffè a solubilità istantanea. Ottenuto da Arabica e Robusta. Impiegato in gelateria, pasticceria e bevande.	 8 x 500 g	



CACAO

Cacao in polvere e massa di cacao. Impiegati in gelateria e pasticceria conferiscono un gusto di cioccolato armonico e inconfondibile, utili per ottenere cioccolato fondente unico.



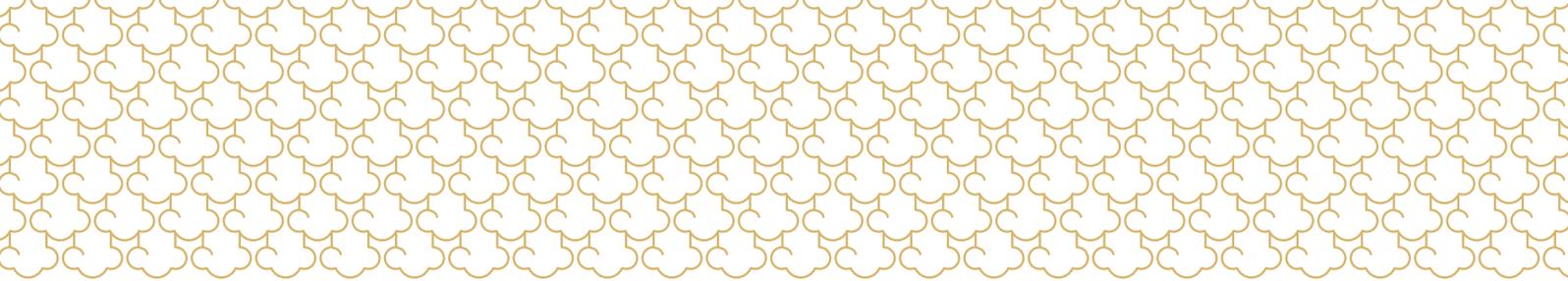
CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		NOTE
D0023	CARIGUA CACAO 22/24	Cacao con tenore di burro dal 22% al 24%. Da un mix di fave di cacao provenienti dalla Costa d'Avorio e Ghana. impiegato in gelateria e pasticceria, conferisce un gusto di cioccolato armonico e inconfondibile.	 10 x 1 kg	
D0022			 10 kg	

INGREDIENTI FUNZIONALI

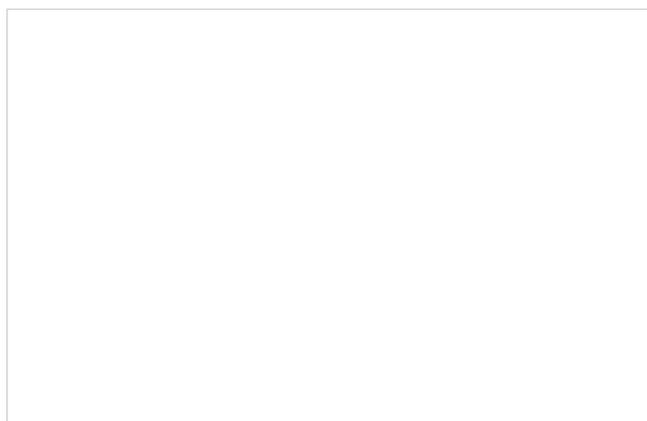
INGREDIENTI



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
C0133	ACTIPLUS	Montante per paste battute (pan di spagna, plum-cakes...) in forma di gel.	10 g/kg	 5 kg	
C0119	GELATINA Istantanea	Gelificante nelle preparazioni di creme, bavaresi, panne cotte, mousse.	15 g/kg	 4 x 0,5 kg	
C0163	AGAR-AGAR HS	Gelificante/stabilizzante per gelatine, creme, budini, panne cotte, aspic, caramelle etc.	5 g/kg	 4 x 0,5 kg	
C0167	ADDENSO	Addensante a freddo per salse di pomodoro, creme, ripieni gastronomici, passate di frutta e verdure.	25 g/kg	 5 x 1 kg	
C0082	PECTINA 150	Gelificante per confetture e marmellate con solidi totali (%brix) compresi tra 55% e 70% e pH 3,0-3,5.	5 g/kg	 5 x 1 kg	
C0165	PECTINA 605	Gelificante per confetture e marmellate con solidi totali (%brix) compresi tra 35% e 55% e pH 3,2-3,8.	5 g/kg	 5 x 1 kg	
H0022	ISOMALTO	Zucchero da sciogliere per creare decorazioni per torte e semifreddi.	qb	 6 x 1 kg	
C0095	MONODIGLICERIDI E471 PER PANNETTONI NEW	Monodigliceride distillato al 93% di monoestere, parzialmente insaturo di origine vegetale. Può essere impiegato direttamente negli impasti come agente complessante delle frazioni amilacee.	5 g/kg	 10 kg	



Biglietto da visita - Timbro



rev. 02 - 300119



Zona Industriale JESCE sn • 75100 MATERA (MT) ITALIA

Tel. +39 0835 33 68 78

   info@tecnoblend.it • www.tecnoblend.it