



La qualité pro pour tous



## Texturants, gélifiants, épaississants, liants

### Agar-agar Réf : TC00015

- Gélifiant naturel, d'origine végétale (algues rouges)
- Alternative végétale à gélatine animale
- Doit être portée à ébullition, le gel est obtenu en refroidissant

### Alginate HV Réf : TC966397

- Naturel, d'origine végétale
- Idéal pour la création de perles de saveurs
- Gélifiant très efficace en présence de calcium

### CMC 40g Réf : TC966381

- Épaississant, émulsifiant et stabilisant
- Halal, casher et végétarien
- Agent durcisseur pour pâte à sucre
- Mélangé à l'eau produit une colle alimentaire

### Gomme arabique Réf : TC966387 et TC966305

- Additif naturel issu de l'acacia
- Idéal pour l'enrobage, agent liant et épaississant
- Aide à la conservation

### Gomme caroube Réf : TC966389 et TC966307

- Additif d'origine naturelle
- Permet aux glaces de rester onctueuses
- Empêche la formation de cristaux

### Gomme de guar Réf : TC966380

- Épaississant naturel, d'origine végétale
- Goût neutre, s'utilise à froid et supporte la chaleur
- Dans les sauces, fourrages, glaces, sorbets...

### Gélatine de poisson en poudre 200 bloom

- Réf : TC966390
- Alternative à la gélatine porcine
  - 200 bloom, fort pouvoir gélifiant
  - Goût neutre, sans odeur

### Gélatine en poudre ou en feuilles 200 bloom

- Réf : TC966399
- 200 bloom, fort pouvoir gélifiant
  - Gélatine porcine
  - Idéale dans toutes vos pâtisseries ayant besoin de tenue

### Pectine jaune Réf : TC966394 et TC966309

- Gel non réversible au chauffage
- Idéale pour vos pâtes de fruits, confiseries gélifiées, fourrages

### Pectine NH nappage Réf : TC966388 et TC966306

- Gel thermoréversible
- Bonne tenue sur les fruits
- Idéale pour le fourrage et le nappage de pâtisseries avec fruits non dilués

### Pectine x58 Réf : TC966376

- Gel thermoréversible
- Utile dans la réalisation de nappage sans fruits à faible teneur en sucre
- Tient à la congélation

### Pectine 325 NH95

- Gel thermoréversible en présence de calcium
- Idéal pour les nappages, purées de fruits
- Convient aux desserts lactés, confitures de lait
- Indiqué pour les gelées d'ananas

### Pectine Rapid Set

- Gélifiant idéal en milieu acide
- Idéal dans les confitures avec morceaux, gelées et fourrages...

## Emulsifiants

### Lécithine de Soja 50g Réf : TC966393

- Emulsifiant et antioxydant d'origine végétale
- Augmente la conservation des produits finis
- Permet de créer des espumas grâce à son fort pouvoir émulsifiant

## Stabilisateurs

### Super Neutrose Réf : TC966400

- Stabilisateur pour vos sorbets
- Economique
- Facile d'emploi

### Stab 2000 Réf : TC966313

- Stabilisateur pour glace
- Confère du crémeux aux glaces
- Empêche la formation de cristaux

### Chantifix Réf : TC966379

- Stabilisateur pour crème chantilly
- Facilite l'émulsion de la crème
- Texture et tenue irréprochable

## Conservateurs

### Nougasec Réf : TC966398 et TC966311

- Supprime la reprise d'humidité
- Assure une conservation prolongée de vos préparations
- Idéal pour le caramel des croquembouches

## Acides

### Acide citrique 100g Réf : TC966386

- Acidifiant pour confitures et bonbons
- Goût neutre
- Remplaçant du jus de citron

### Acide tartrique 100g Réf : TC966391

- Exalte les arômes et stabilise l'aspect, la couleur et la saveur
- Goût acidulé

### Chlorure de calcium Réf : TC966396

- Absorbe l'humidité
- Ingrédient indispensable dans la cuisine moléculaire
- Permet de réaliser un bain de sphérification

### Crème de tartre 100g Réf : TC966384

- Agent levant pour les pâtes
- Stabilisateur pour les blancs d'oeufs
- Empêche la cristallisation du sucre

## Sucres, édulcorants

### Dextrose Réf : TC966378

- Sucre simple en poudre, peu sucré
- Baisse le point de congélation de vos préparations glacées
- Empêche la cristallisation
- Apporte une coloration biscuitée

### Fondant extra blanc 1Kg Réf : TC966317

- Fondant pâtissier, spécial nappage mille-feuilles, religieuse, éclair

### Glucose en poudre, atomisé 100g

- Réf : TC966392
- Remplaçant partiel du sucre dans vos glaces
  - Durée de conservation accrue
  - Amélioration de la stabilité dans les produits foisonnés

### Sirop de glucose 1Kg Réf : TC966316

- Permet d'assouplir les ganaches
- Améliore le ruban des glaces
- Empêche la cristallisation, prolonge la durée de conservation

### Sorbitol 125g Réf : TC966383

- Stabilisateur de moelleux
- Anti-Cristallisants
- Indiqué dans les cakes, les viennoiseries, les bonbons de chocolat...

### Sucre neige pour le décor 200g Réf : TC966659

- Produit professionnel
- Il reste visible longtemps même au contact de l'humidité
- Apporte de la gourmandise sur vos desserts

## Ovoproduits

### Blanc d'oeuf séché Gallia 100g Réf : TC966385

- Economique
- Convient au meringue, macarons
- Empêche les blancs frais de grainer

## Autres produits pâtisseries

### Nappage neutre 330g Réf : TC966314

- Protège et fait briller vos pâtisseries
- Permet d'isoler les décors
- S'utilise à froid ou légèrement chauffé
- Peut être coloré

### Poudre à flan 200g Réf : TC966679

- Épaississant des crèmes pâtisseries
- Délicieux goût de vanille
- Retient l'humidité



PRODUITS FRANÇAIS

www.topcake.fr - www.facebook.com/TopCake.fr

