

ESENCIALES PARA PASTERERÍAS



MOOREAS, CREMAS DE RECUBRIMIENTO Y RELLENO CON CONTENIDO EN FRUTA



Creimas con fruta. Destacan por su amplia gama de sabores y su alta estabilidad en horno y congelación. Con un 15% de fruta.



Albaricoque



Arándanos



Frambuesa



Fresa



Manzana



Sin Palma



Congelable



Horneable



Cubo

APOLLOS, CREMAS DE SABORES PARA RECUBRIMIENTO Y RELLENO



Amplia gama de cremas con colores intensos y diferentes sabores, ideal para decoración. Tienen una excelente estabilidad en horno y congelación.



Arándanos



Frambuesa



Fresa



Kiwi



Piña



Vainilla



Limón



Mango



Melocotón



Naranja



Tiramisú



Sin Palma



Congelable



Horneable



Cubo

LAS CREMAS PREMIUM, LISTAS PARA USAR



LES CRÈMES DULCE DE LECHE

Crema con **dulce de leche**, de textura suave y su excelente comportamiento en el horno.



CREMA CANELA CINNAMON

Crema con **canela**, que destaca por su estabilidad en horno y su característico sabor.



CRÈMA CHOCO BLANCO

Crema **chocolate blanco**, Especialmente recomendada para productos horneables.



LES CRÈMES LIMÓN

Crema de **limón** elaborada con leche, con intensas notas cítricas características y de textura muy cremosa.



CREMA CATALANA

Crema de textura suave e intenso sabor a **crema catalana / crème brûlée**.



CREMA BANOFFE

Crema de sabor a **caramelo, toffee y banana**.



Sin Palma



Congelable



Horneable



Cubo

BRILLOS EN CALIENTE



Norjel Concentrado Neutro

Brillo concentrado NEUTRO, en caliente, para recubrimiento brillante de bollería y pastelería. Admite hasta un 30% de agua o zumo.

Cubo de 20 Kg



Norjel Cristal Sabor Manzana

Brillo concentrado sabor MANZANA, en caliente, para recubrimiento brillante de bollería y pastelería. Admite hasta un 30% de agua o zumo.

Cubo de 20 Kg



BRILLOS EN FRÍO



Springel Neutro

Cubo de 6 Kg

Producto superventas. Brillo neutro de textura cremosa que permite ser aplicado directamente. Permite su congelación.

MIROIRS DE SABORES ACABADO ESPEJO



Elegantes glaseados espejo con la gama de Miroirs SPRINGEL. Intensos sabores, buen corte y estabilidad en la congelación. Ideal para cubrir cualquier tipo de superficie con un excelente acabado brillante.



Springel Fresa



Springel Caramelo



Springel Chocolate



Springel Frambuesa



Sin Palma



Cubo

GELATINA EN LÁMINAS



Gelatina en Láminas

Caja de 1 Kg

100% proteína de colágeno pura.
6 hojas de gelatina para obtener medio litro de líquido.
4 Hojas para cremas que contienen yemas de huevo.
Remojar, dejar hinchar y disolver

CREMA PASTELERA EN FRÍO , EN POLVO



Crema Cubana

Saco de 12 Kg

Preparado para elaborar crema pastelera estable al horno y a la congelación. De textura cremosa.

Dosificación:
400g./l de agua.
300g./l de leche.



Dextrosa

Sacos de 25 Kg

Utilizada en pastelería en productos de horneado como edulcorante. Utilizada en heladería gracias a su poder anticongelante y su bajo poder edulcorante.

AZÚCARES Y DERIVADOS



Azúcar Glass

Sacos de 10 Kg

Azúcar lustre en polvo para elaboración y acabado de productos de bollería y pastelería.



Azúcar Glass Antihumedad

Sacos de 15 Kg

Azúcar antihumedad en polvo de aplicación directa para acabados de bollería y pastelería. Se mantiene más tiempo encima de cualquier superficie húmeda o grasa.



Glucosa 44

Cubos de 7 Kg

Jarabe de glucosa espeso de 80 brix para aplicar como ingrediente en formulaciones de pastelería, bollería, cremas, rellenos, turrón/nougat...



Azúcar Invertido

Cubos de 7 Kg

Solución acuosa de 70 brix de glucosa, fructosa y sacarosa especialmente indicada como enternecedor de piezas de pastelería.



Impulsor

Sacos de 5 Kg

Agente gasificante adecuado para usar en productos de masas batidas.

IMPULSOR



Redol MY

Cubos de 19 Kg

Emulsionante en forma de gel de color blanquecino diseñado para la elaboración de todo tipo de masas abizcochadas.

**EMULSIONANTE PARA
MASAS BATIDAS**



Supernortemul

Cubos de 12Kg/ 5 Kg

Emulsionante en forma de gel de color blanquecino diseñado para la elaboración de todo tipo de masas abizcochadas, montado de rellenos, merengues y helados.

**EMULSIONANTE PARA MASAS
BATIDAS Y HELADERÍA**



Redol AN

Cubos de 18 Kg

Producto en pasta que actúa como enternecedor en masas fermentadas. Prolonga la duración y frescura del pan y la bollería.

**ENTERNECEDOR PARA
MASAS FERMENTADAS**

MIXES PREPARADOS



Baymix Magdalenas

Sacos de 10 Kg

Es el preparado ideal para conseguir espectaculares magdalenas artesanas y cakes con un delicioso sabor a limón. Tus magdalenas tendrán el toque justo de limón característico de la receta tradicional.

Permite una gran variedad de acabados con una sencilla preparación.



Baymix Bizcocho

Sacos de 10 Kg

Preparado en polvo para elaborar productos derivados de masas batidas (Planchas, bizcochos, etc).

Receta básica: 1Kg. Roller Plus, 750g huevos, 100g. agua.

Batir durante 10 minutos y hornear.



Baymix Muffin Plus AT

Sacos de 15 Kg

Preparado para elaborar masas abizcochadas. Proporciona un plus de ternura y volumen. Ideal para añadir pasas, frutas, nueces o chips de chocolate.



Baymix Mella Muffin

Sacos de 15 Kg

Elabora muffins, magdalenas y cakes. La mejor opción para obtener más rendimiento y volumen a tus recetas.



Baymix Muffin Chocolate

Sacos de 10 Kg

Preparado para elaborar muffin, cake, brownie y todo tipo de masas abizcochadas con el que conseguirás una mayor ternura y esponjosidad. Además cuenta con pequeños chips de chocolate que descubrirás en cada bocado.



Baymix Muffin Naranja

Sacos de 10 Kg

Preparado para elaborar muffins y cakes con delicioso sabor a naranja.



Baymix Carrot Cake

Sacos de 10 Kg

Consigue un bizcocho más denso y sabroso con el que obtendrás la auténtica Carrot Cake con el toque justo de canela y Zanahoria natural. Es el preparado perfecto para la elaboración de la tradicional Carrot Cake.



Baymix Red Velvet

Sacos de 10 Kg

Elabora esponjosos Red Velvet con su característico color rojizo y una textura aterciopelada. Sin colorantes azoicos. Un bizcocho muy versátil con el que podrás elaborar múltiples recetas.



Baymix Muffin Almendra

Sacos de 10 Kg

Preparado para elaborar la tradicional tarta de almendras Compostelana.

ESENCIALES PARA PASTERERÍAS



Muffin Integral sin azúcar

Sacos de 10 Kg

Ideal para realizar masas abizcochadas sin azúcar, apto para personas diabéticas. Tiene un valor energético reducido.



Baymix Berlina

Sacos de 25 Kg

Preparado para tarta realizar masas fritas como las tradicionales berlinas.



Trebon Tarta de Queso al Horno

Bolsas de 1 Kg

Preparado para tarta queso horneable y congelable.
Receta básica: 500g Trebon Tarta de Queso, 50g azúcar, 100g margarina o mantequilla, 150g huevos, 1l agua. Mezclar lentamente durante 2 minutos y hornear.



Baymix Brioche %

Sacos de 10 Kg

Preparado para desarrollar cualquier elaboración de pastelería, pan Brioche, pan bombón, pan de hamburguesa o el tradicional roscón de reyes. Te ofrecemos diversas recetas de alta calidad por su aspecto, ternura y sabor.

MIXES PARA SEMIFRÍOS



Trebon Plus Neutro

Caja de 8 bolsas de 1 Kg

Preparado en polvo para elaborar semifríos aromatizables. Útil como estabilizante de nata y estable a la congelación.

Receta básica:

200g. de Trebon, 200g. de agua y 1000g. de nata semi-montada.



Trebon Plus Chocolate

Caja de 8 bolsas de 1 Kg

Preparado en polvo para la elaboración de semifríos sabor a cacao. Producto estable a la congelación.

Receta básica:

200g. de Trebon, 200g. de agua y 1000g. de nata semi-montada.



Trebon Plus Fresa

Caja de 8 bolsas de 1 Kg

Preparado en polvo para la elaboración de semifríos sabor fresa. Estable a la congelación.

Receta básica:

180 g. de Trebon, 220 g de agua y 1000 g. de nata semi-montada.



Trebon Plus Limón

Caja de 8 bolsas de 1 Kg

Preparado en polvo para la elaboración de semifríos sabor a limón. Producto estable a la congelación.

Receta básica:

200g. de Trebon, 250g. de agua y 1000g. de nata semi-montada.



Trebon Plus Quark

Caja de 8 bolsas de 1 Kg

Preparado en polvo para la elaboración de semifríos sabor a queso blanco. producto estable a la congelación.

Receta básica:

200g. de Trebon, 200g. de agua y 1000g. de nata semi-montada.

DESMOLDEANTES



Desmol Spray

Bote Aerosol de 600ml
Desmoldeante alimentario en spray fabricado con aceites vegetales de alta calidad.



Desmol Wax

Garrafa 10Kg
Desmoldeante para productos de panadería y pastelería. Se aplica con spray o pincel sobre la superficie interior del molde.

VARIOS



Fondant

Cubos de 7 Kgs.
Cobertura de azúcar para glasear y decorar piezas de repostería con un acabado liso y brillante.



Yema confitada

Cubos de 6 Kgs.
Lista para usar y versátil en sus aplicaciones.
Ideal para rellenar y decorar cualquier producto de pastelería bollería, bizcochos, etc.



Turrón 64% Suprema

Cubos de 5 Kgs.

Turrón suprema refinado 64% Jijona con D.O.



Cabello de Ángel extra

Cubos de 20 Kgs.

Elaborado a base de fibras de fruta caramelizadas gracias a su cocción en almíbar.



Dulce de leche repostero

Cubos de 6,5 Kgs.

Auténtico dulce de leche repostero Argentino.



CONTACTO:
Tel.: 828 057 274
M. 654 20 46 14

CORREO - WEB
articrem@articrem.com
www.articrem.com

DIRECCIÓN:
Lanzarote - Fuerteventura