

Materia prima y texturizantes

Raw materials and texturizers

Matière première et épaississants

Matéria prima e texturas

Materia prima e testurizzanti



deKora

Special moments

MATERIA PRIMA

Raw materials · Matière première · Matéria prima · Materia prima

CHOCO DRIP

DESCRIPCIÓN: Producto glaseado muy fácil de utilizar para realizar la técnica de decoración conocida como goteo tanto a tartas como semifríos, helados y muchos más productos. **MODO DE USO:** Se extrae el tapón y se introduce en el microondas a 800 W durante aproximadamente 30 segundos. Una vez que se ha calentado, volver a poner el tapón y agitar vigorosamente para mezclar y unificar el producto. Girar la boquilla del tapón para decorar. El producto se solidifica rápidamente y no sigue goteando sobre el pastel para un acabado perfecto. Con tapa dosificadora para que el goteo y la conservación sea perfecta.

EN: DESCRIPTION: Easy to use glaze to decorate, through the technique of dripping, cakes, semifreddi, ice cream, and much more. HOW TO USE: Unscrew the cap and put the bottle in the microwave (800 W) for 30 seconds. After heating, screw the cap and shake vigorously in order to mix well the melted product. Unscrew the nozzle and decorate. The product sets quickly and will not continue to drip over the cake, ensuring a perfect finish. With dosing cap for optimal dripping and preservation.

FR: DESCRIPTION: Produit de glaçage très facile à utiliser pour réaliser la technique de décoration connue sous le nom de goutte-à-goutte aussi bien sur des tartes que des entremets glacés, des glaces et bien d'autres produits. **MODE D'EMPLOI:** Extraire le bouchon et introduire dans le four micro-ondes à 800 W pendant environ 30 secondes. Une fois chauffé, remettre le bouchon et agiter vigoureusement pour mélanger et unifier le produit. Tourner l'embout du bouchon pour décorer. Le produit se solidifie rapidement et n'arrête de couler sur le gâteau pour une finition parfaite. Avec un bouchon doseur pour un égouttement et une conservation impeccables.

PT: DESCRIÇÃO: Produto glaseado muito fácil de usar para realizar a técnica de decoração conhecida por "dripping" tanto para tartes como semifrios, gelados e muitos mais produtos. **MODO DE UTILIZAÇÃO:** Retira-se a tampa e introduz-se no micro-ondas a 800 W durante aproximadamente 30 segundos. Depois de aquecer, volte a colocar a tampa e agite vigorosamente para misturar e unificar o produto. Rode o bocal da tampa para decorar. O produto solidifica rapidamente e não continua a gotejar sobre o bolo para um acabamento perfeito. Com tampa doseadora para que o gotejar e a conservação sejam perfeitos. **IT:** DESCRIZIONE: Prodotto di glassa di facile utilizzo per decorare tramite la tecnica del dripping torte, semifreddi, gelati e molto altro ancora. **MODALITÀ D'USO:** Svitare il tappo e mettere il flacone nel microonde a 800 W per circa 30 secondi. Una volta riscaldato avvitare il tappo e agitare vigorosamente in modo da miscelare bene il prodotto sciolto. Svitare il beccuccio e procedere alla decorazione. Il prodotto si solidifica rapidamente e non continua a sgocciolare sul dolce, per un effetto perfettamente rifinito. Grazie al tappo dosatore, sia lo sgocciolamento che la conservazione sono perfetti.

180 g · 1 u.



YouTube



YouTube



MATERIA PRIMA

Raw materials · Matière première · Matéria prima · Materia prima



401030
ROSA
Pink - Rose - Rosa



401031
AZUL
Blue - Bleu
Azul - Blu



401032
AMARILLO
Yellow - Jaune
Amarelo - Giallo



401044
VERDE
Vert - Green - Verde



401029
ROJO CEREZO
Cherry red
Rouge cerise
Vermelho cereja
Rosso ciliegia



401027
CHOCOLATE NEGRO
Dark - Noir
Preto - Nero



401043
ORO ROSA
Rose gold - Or rose
Rosa ouro - Oro rosa



401042
ORO PERLADO
Pearl gold - Perle or -
Ouro perla - Oro perla



401028
CHOCOLATE BLANCO
White - Blanc
Branco - Bianco



MATERIA PRIMA

Raw materials · Matière première · Matéria prima · Materia prima
CREMA DE AZÚCAR · SUGAR CREAM · CRÉME AU SUCRE · CREME DE AÇÚCAR · CREMA DI ZUCCHERO

ROYAL ICING

PASO A PASO

Step by step - Pas à pas - Passo a passo - Passo dopo passo



Mezclar durante 10 minutos en la batidora a velocidad 2 sin airear el producto, hasta obtener un glaseado blanco y consistente. **EN:** Instructions: combine for 10 minutes in a mixer set to 2 without aerating the product, until smooth white glaze is obtained. **FR:** Mode d'emploi: mélanger pendant 10 minutes au mixeur, vitesse 2, sans aérier le produit, jusqu'à l'obtention d'un glaçage blanc homogène. **PT:** Modo de aplicação: misturar durante 10 minutos na batedeira, na velocidade 2, sem deixar o produto ao ar, até obter um glacê branco e consistente. **IT:** Mescolare per 10 minuti nel frullatore a velocità 2 senza far prendere aria al prodotto, fino a ottenere una glassa bianca e consistente.



230049

ROYAL ICING

Glasa real · Glaçage royal
Glacé real · Glassa reale

300 g · 4 u.



DOSIS DE USO: consistencia dura, a 300 g de producto añadir 36 ml de agua. Consistencia media, a 300 g de producto añadir 48 ml de agua. Consistencia suave, a 300 g de producto añadir 72 ml de agua.

EN: USES: for a hard consistency, add 36 ml of water to 300 g of product. For a medium consistency, add 48 ml of water to 300 g of product. For a smooth consistency, add 72 ml of water to 300 g of product. **FR:** DOSAGE: pour une consistance dure, ajoutez 36 ml d'eau pour 300 g de produit. Pour une consistance moyenne, ajoutez 48 ml d'eau pour 300 g de produit. Pour une consistance molle, ajoutez 72 ml d'eau pour 300 g de produit. **PT:** DOSE RECOMENDADA: para consistência dura, juntar 36 ml de água a 300 g de produto. Para consistência média, juntar 48 ml de água a 300 g de produto. Para consistência suave, juntar 72 ml de água a 300 g de produto. **IT:** DOSI D'USO: consistenza dura, per 300 g di prodotto aggiungere 36 ml di acqua. Consistenza media, per 300 g di prodotto aggiungere 48 ml di acqua. Consistenza morbida, per 300 g di prodotto aggiungere 72 ml di acqua.

MATERIA PRIMA

Raw materials · Matière première · Matéria prima · Materia prima
CREMA DE AZÚCAR · SUGAR CREAM · CRÈME AU SUCRE · CREME DE AÇÚCAR · CREMA DI ZUCCHERO

FROSTING EN POLVO

In powder · En poudre · Em pó · In polvere



230044
FROSTING CHOCOLATE
Chocolat - Cioccolato
300 g · 4 u.



230046
FROSTING STRAWBERRY
Fresa - Fraise - Morango
Fragola
300 g · 4 u.



230045
FROSTING VANILLA
Vainilla · Vanille · Baunilha
Vaniglia
300 g · 4 u.



Colocar en un bol y mezclar durante 5 minutos / decora a tu gusto pasteles, magdalenas, galletas, bizcochos...

EN: Place in a bowl and mix for 5 minutes / decorate cakes, muffins, cookies and more to your liking. **FR:** Mettre dans un bol puis mélanger pendant 5 minutes / décorez gâteaux, madeleines, biscuits, cakes à votre goût. **PT:** Colocar numa taça e misturar durante 5 minutos / decore ao seu gosto: bolos, queques, bolachas, biscoitos... **IT:** Posizionare in una ciotola e mescolare per 5 minuti / decora come vuoi torte, madeleine, biscotti, ciambelle...

MATERIA PRIMA

Raw materials · Matière première · Matéria prima · Materia prima
 PASTA DE AZÚCAR · SUGAR PASTE · PÂTE À SUCRE · PASTA DE AÇÚCAR · PASTA DI ZUCCHERO

150 g.



x 8u.



NEW 424166
 Rojo - Red



NEW 424167
 Negro - Black



NEW 424164
 Blanco - White



NEW 424168
 Azul cielo - Blue



NEW 424165
 Rosa - Pink



250 g.



x 6u.



Youtube



424143
 Verde - Green



424160
 Lila - Purple



424163
 Fucsia - Fuchsia



424145
 Amarillo - Yellow



424141
 Blanco - White



424148
 Marrón - Brown



424149
 Azul - Dark blue



424162
 Naranja - Orange



424144
 Negro - Black



424146
 Azul - Blue



424142
 Rojo - Red



424161
 Beige - Nude



424147
 Rosa - Pink



1 Kg.



424154
 Blanco - White



424156
 Rojo - Red



424157
 Negro - Black



424158
 Azul cielo - Blue



424155
 Rosa - Pink



MATERIA PRIMA

Raw materials · Matière première · Matéria prima · Materia prima
 PASTA DE AZÚCAR · SUGAR PASTE · PÂTE À SUCRE · PASTA DE AÇÚCAR · PASTA DI ZUCCHERO



100 g

424159
FONDANT PACK
 100 g x 6 · 1 u.



424123
PASTA DE AZÚCAR MOLDEABLE COLOR NATURAL
 Natural color shapeable sugar paste
 Pâte de sucre qu'on peut mouler
 Pasta de açúcar moldável cor natural
 Pasta di zucchero modellabile colore naturale
 3 kg



424041
PASTA DE AZÚCAR MOLDEABLE BLANCA
 White shapeable sugar paste
 Pâte de sucre qu'on peut mouler blanc
 Pasta de açúcar moldável branco
 Pasta di zucchero modellabile bianca
 1 kg



PEGAMENTO COMESTIBLE

Edible glue · Colle comestible · Cola comestível · Adesivo commestibile



410016
PEGAMENTO COMESTIBLE
 6 x 40 g



Perfecto para pegar pasta de azúcar.

- Ideal for adhering the sugar paste.
- Idéal pour coller la pâte de sucre.
- Perfeito para colar pasta de açúcar.
- Perfetto per incollare la pasta di zucchero

CMC EN POLVO



424079
 Powder - Poudre
 Pó - Polvere
 4 x 40 g



MATERIA PRIMA


Raw materials · Matière première · Matéria prima · Materia prima



LACA EN SPRAY BRILLO

Spray brightness lacquer
Laque en spray éclat
Laca em spray brilho
Lacca spray brillante

430073

 300 ml



Ideal para proteger y dar brillo a productos a base de azúcar o chocolate. Se recomienda rociar la superficie a ser decorada con pequeñas pulsaciones. Agitar bien antes de usar.

EN: Ideal to protect surfaces sugar based or chocolate. It is recommended to spray the surface to be decorated with small pulsations. Shake well before using. **FR:** Pour protéger et donner briller à surfaces à base de sucre ou de chocolat. Vaporiser la surface à décorer avec de petites pulsations. Bien agiter avant utilisation. **PT:** Para proteger e dar brilho a produtos de açúcar com base ou chocolate. Pulverize a superfície a ser decorada com pequenas pulsações. Agitar bem antes de utilizar. **IT:** Ideale per proteggere e donare lucentezza ai prodotti a base di zucchero o cioccolato. Si consiglia di spruzzare la superficie da decorare con lievi pressioni. Agitare bene prima dell'uso



SPRAY DESMOLDANTE

Spray bake non-stick
Anti-adhésif en spray
Desmoldante em spray
Spray sformante

430005

 400 ml



Producto para desmoldar: chocolate, fondant, pan, tartas, etc.

EN: Product to release foodstuff preparations from baking pan and mould, etc. **FR:** Produit destiné à libérer les préparations alimentaires du moule et des moules, etc. **PT:** Produto para desenformar: chocolate, fondant, pão, tortas, etc. **IT:** Prodotto per sformare: cioccolato, fondant, pane, torte, ecc.



FRÍO GEL

Cold gel - Froid gel -
Frio gel - Gel freddo

430025

 400 ml



Cánula larga para un uso preciso.

EN: Long nozzle for precise dispensing

Frío para pegar piezas artísticas de chocolate y caramelo.

EN: Cold to stick artistic pieces of chocolate and caramel. **FR:** Froid pour coller des morceaux artistiques de chocolat et de caramel. **PT:** Frio para colar pedaços artísticos de chocolate e caramelo. **IT:** Freddo per incollare elementi artistici in cioccolato e caramello.

MATERIA PRIMA

Raw materials · Matière première · Matéria prima · Materia prima


GELATINA EN SPRAY

Gelatina spray · Gélatine en spray · Gelatina spray · Gélatine en spray



Gelatina en spray para la decoración de productos alimentarios, en particular para pasteles y tartas. Pulverizar una capa homogénea de producto sobre la superficie a decorar desde una distancia de unos 20-25 cm.

430078

 200 ml



EN: Product for the decoration of food, in particular of pastries and cakes. Spray homogeneous layer of product on the food to be decorated from a distance of about 20-25 cm.

Resto de idiomas, consultar la web / Consulter les langues sur le site web /
Consultar idiomas na web / Per le lingue disponibili consultare il sito web.



403005

GELATINA EN HOJAS FINAS CALIDAD ORO

Gelatine sheets gold quality -
Gélatine en feuilles fines qualité
or - Gelatina em folhas finas
qualidade oro - Gelatina in fogli
sottili di qualità oro

 1 kg



deKora


 **YouTube**

Escanea este código QR

EN: Scan this QR code.
FR: Scannez ce code QR.
PT: Digitalize este código QR.
IT: Scannerizza questo codice QR

403013


GELATINA EN POLVO CALIDAD ORO

Powdered gelatine gold quality
Gélatine en poudre fines qualité or
Gelatina em pó qualidade oro
Gelatina in polvere di qualità oro
 1 kg



424031

GEL DE SÍLICE

Silica gel
Gel di silice
100  x 5 g



ÁCIDOS

Acids · Acides · Ácidos · Acidi



410017

ÁCIDO CÍTRICO

Citric acid - Acide citrique - Ácido cítrico - Acido citrico

 400 g



Propiedades: Regulador de la acidez y conservador.
Modo de uso: Directamente sobre el producto y remover.
Aplicación: Controla la acidez o alcalinidad de un producto alimenticio.
Solubilidad: Soluble en líquidos.
Dosificación: 1-10 g/ kg según aplicación.
Elaboraciones: En golosinas, mermeladas, frutas, gelatinas, etc.

EN: Properties: Acidity regulator and preservative.
How to use: Directly in the product and stir.
Application: Controls the acidity or alkalinity of a food product.
Solubility: Soluble in liquids.
Dosage: 1-10 g/kg depending on application.
Production of: Sweets, jams, fruits, gelatine, etc.



410018

ÁCIDO TARTÁRICO

Tartaric acid - Acide tartrique - Ácido tartárico - Acido tartarico

 400 g



Propiedades: Acidulante y conservante natural.
Modo de uso: Directamente sobre el producto y remover.
Aplicación: Prolonga la vida útil de los alimentos protegiéndolos del deterioro causado por microorganismos, incrementan la acidez de un producto alimenticio o le confieren un sabor ácido, o ambas cosas.
Solubilidad: Soluble en líquidos.
Dosificación: 1 g/ kg según aplicación.
Elaboraciones: Como conservante natural para mermeladas, helados, gelatinas, conservas, bebidas. En los mostos y vinos se emplea para elaborar vinos más equilibrados desde el punto de vista gustativo.

EN: Properties: Acidulant and natural preservative.
How to use: Directly in the product and stir.
Application: Prolongs a food's shelf life by protecting it from the deterioration caused by microorganisms, and increases the acidity of a food product or gives it an acidic flavour, or both.
Solubility: Soluble in liquids.
Dosage: 1 g/kg depending on application.
Production of: As a natural preservative in jams, ice creams, gelatine, preserves, drinks. In musts and wines it is used to produce wines that are more balanced in terms of their taste.

Resto de idiomas, consultar la web / Consulter les langues sur le site web / Consultar idiomas na web / Per le lingue disponibili consultare il sito web.

TEXTURIZANTES


Texturizers · Épaississants · Texturas · Testurizzanti



410019

ÁCIDO ASCÓRBICO

Ascorbic acid - Acide ascorbique -
Ácido ascórbico - Acido ascorbico

 400 g



Propiedades: Conservador, acidulante y antioxidante.

Modo de uso: Directamente sobre el producto y remover.

Aplicación: Prolonga la vida útil de los alimentos protegiéndolos del deterioro causado por la oxidación, incrementan la acidez de un producto alimenticio o le confieren un sabor ácido, o ambas cosas. prolongan la vida útil de los alimentos protegiéndolos del deterioro causado por microorganismos o que protegen del crecimiento de microorganismos patógenos.

Solubilidad: Soluble en líquidos.

Dosificación: 0,05 g/l según aplicación.

Elaboraciones: En golosinas, mermeladas, frutas, gelatinas, etc

EN: Properties: Preservative, acidulant and antioxidant. How to use: Directly in the product and stir.

Application: Prolongs a food's shelf life by protecting it from the deterioration caused by oxidation, and increases the acidity of a food product or gives it an acidic flavour, or both. Prolongs a food's shelf life by protecting it from the deterioration caused by microorganisms.

Solubility: Soluble in liquids.

Dosage: 0,05 g/l depending on application.

Production of: Mix where oxidation needs to be avoided, fruit salads, juices, etc.

ESPESANTES


Thickening agents · Épaississants · Espessantes · Addensanti



410022

GOMA GUAR

Guar gum - Gomme de guar -
Goma de guar - Gomma guar

 300 g



Propiedades: Espesante.

Modo de uso: Se presenta en forma de polvo que diluiremos en agua (ya sea fría o caliente) para obtener una salsa o una sopa espesa.

Aplicación: Sustancia que aumenta la viscosidad de un alimento.

Solubilidad: Soluble en líquidos fríos o calientes.

Dosificación: 3-5 g/Kg según aplicación.

Elaboraciones: Helados, repostería y salsas.

EN: Properties: Thickener.

How to use: It comes in powder form that we will dilute in water (either hot or cold)

Application: substance that increases a food's viscosity.

Solubility: Completely soluble in hot water.

Dosage: 3-5 g/kg depending on application.

Production of: Ice cream, baking and sauces.

Resto de idiomas, consultar la web / Consulter les langues sur le site web / Consultar idiomas na web / Per le lingue disponibili consultare il sito web.

TEXTURIZANTES

Texturizers · Épaississants · Texturas · Testurizzanti



410023

GOMA ARÁBIGA

Gum arabic - Gomme d'arabiga
Goma-arábica - Gomma arabica

 300 g



Propiedades: Espesante.

Modo de uso: Se presenta en forma de polvo que diluiremos en agua ya sea fría o caliente.

Aplicación: Sustancia que aumenta la viscosidad de un alimento.

Solubilidad: Soluble en líquidos fríos o calientes.

Dosificación: 2-10 g/ kg según aplicación.

Elaboraciones: Gominolas, marshmallows, repostería y confitería.

EN: Properties: Thickener.

How to use: It comes in powder form that we will dilute in water (either hot or cold)

Application: Substance that increases a food's viscosity.

Solubility: Completely soluble in hot water.

Dosage: 2-10 g/kg depending on application.


Production of: Jellybeans, marshmallows, pastries and confectionery.



410025

GOMA XANTANA

Xanthan gum - Gomme xhantane
Goma xantana - Gomma di xantano

 300 g



Propiedades: Espesante.

Modo de uso: Se presenta en forma de polvo que diluiremos en agua ya sea fría o caliente.

Aplicación: Sustancia que aumenta la viscosidad de un alimento.

Solubilidad: Soluble en líquidos fríos o calientes.

Dosificación: 2-10 g/kg según aplicación.

Elaboraciones: Rellenos para pastelerías, emulsiones saborizantes, aderezos, productos lácteos, salsas, confitería, jarabes, etc.

EN: Properties: Thickener.

How to use: It comes in powder form that we will dilute in water (either hot or cold).

Application: Substance that increases a food's viscosity.

Solubility: Completely soluble in hot water.

Dosage: 2-10 g/kg depending on application.

Production of: Fillings for cakes, flavour emulsions, dressings, dairy products, sauces, confectionery, syrups, etc.

Resto de idiomas, consultar la web / Consulter les langues sur le site web / Consultar idiomas na web / Per le lingue disponibili consultare il sito web.

TEXTURIZANTES

Texturizers · Épaississants · Texturas · Testurizzanti

GELIFICANTES

Gelling agents · Gélifiants · Gelificantes · Gelificanti



410020
ALGINATO
Alginate - Alginate - Alginato
300 g



Propiedades: Gelificante/espesante. **Modo de uso:** Aplicar directamente sobre el producto y mezclar bien con la ayuda de un batidor eléctrico para homogeneizar bien la mezcla. **Aplicación:** Sustancia que da textura a un producto alimenticio mediante la formación de un gel / Sustancia que aumenta la viscosidad de un alimento. **Indicaciones:** actúa como gelificante cuando interactúa con medios cálcicos. En helados ayuda a controlar la formación de cristales de hielo, aumenta el volumen y retarda el descongelamiento, además de ofrecer una sensación suave y tersa en boca. **Solubilidad:** Soluble en líquidos. **Dosificación:** 5 g/ Kg **Elaboraciones:** Esferificación, espumas, aires, espesados, geles irreversibles en agua fría.

EN: Properties: Gelling/thickener. Apply directly to the product and mix well with the help of an electric hand mixer to thoroughly mix the mixture. Application: Substance that gives a food product texture by forming a gel / Substance that increases a food's viscosity. Indications: Acts as a gelling agent when it interacts with calcium means. In ice cream it helps to control the formation of ice crystals, increases the volume and delays defrosting, besides offering a soft and smooth sensation in the mouth. Solubility: Soluble in liquids. Dosage: 5 g/kg Production of: Spherification, foams, air, thickening, irreversible gels in cold water.



410024
PECTINA LM
300 g



Pectina LM (bajo metoxilo) forma geles untables, brillantes y confieren al gel características de elevada untabilidad y brillante, son termo-reversibles tanto en caliente como en frío. Para elaboraciones con concentraciones de azúcar (sacarosa) muy altas, se debe trabajar con un PH inferior a 3,5 pues de lo contrario el producto tiende a empanizarse (granillo blanquecino) Para evitar la empanización se recomienda trabajar con pH 3,2 a ácido a la mezcla por ejemplo ácido cítrico. **Modo de uso:** Mezclar bien la pectina con el azúcar y con la mermelada a fuego lento hasta conseguir la textura deseada. Las mermeladas necesitan un ácido para gelificar mejor, por lo tanto es importante añadir un ácido a la mezcla, por ejemplo, ácido cítrico. **Aplicación:** Sustancia que da textura a un producto alimenticio mediante la formación de un gel. **Solubilidad:** Soluble en líquidos llevados a ebullición. **Dosificación:** 15 g/kg de pulpa. **Elaboraciones:** Adecuado para la fabricación de gelatinas, productos de pastelería y repostería.

EN: They form glossy, spreadable gels and give the gel characteristics of high spreadability and shine. They are also thermo-reversible in both hot and cold temperatures. To produce using very high sugar (sucrose) concentrations, work with a pH of less than 3.5, to avoid the product having a coated appearance with white granules. To avoid the coating, it is recommended to work within a pH range of 3.2 - 3.5 or failing that at pH 3.5. Properties: gelling. How to use: Mix the pectin well with the sugar and mix with the jam over low heat until the desired texture is achieved. The jams need an acid for a greater gelation so it is important to add an acid such as citric acid to the mixture. Application: Substance that gives a food product texture by forming a gel. Solubility: Soluble in liquids brought to the boil. Dosage: 15 g/kg of pulp. Production of: Suitable for the production of gelatine, bakery and confectionary products.

Resto de idiomas, consultar la web / Consulter les langues sur le site web / Consultar idiomas na web / Per le lingue disponibili consultare il sito web.

TEXTURIZANTES

Texturizers · Épaississants · Texturas · Testurizzanti

UTENSILIOS · TOOLS · OUTILLAGE · UTENSÍLIOS



** 100 ml mezcla
Mixture / Mélange



Cazo
Saucepan



Ref: 410021
1 g Ágar ágar



Aceite vegetal
Vegetable oil / Huile végétale / Azeite vegetal



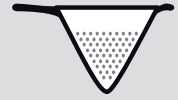
Ref: 535003



Ref: 535330

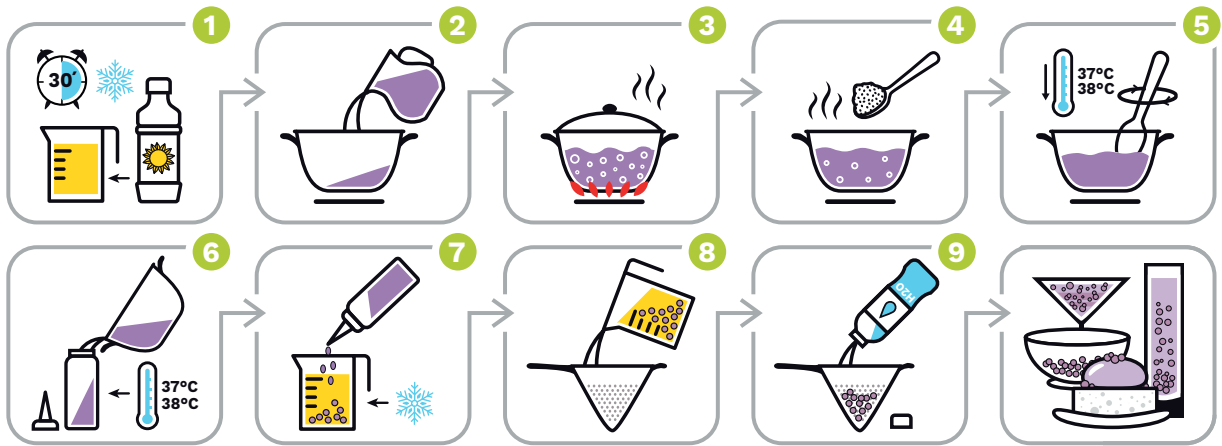


Agua de botella
Bottle water / Eau en bouteille / Água da garrafa



** **ES.** Zumo de frutos rojos (elegir la mezcla líquida a esferificar al gusto pH ≥ 3). **EN.** Red berries juice (choose the liquid mixture to spherify to your liking pH ≥ 3). **FR.** Jus de fruits rouges (choisir le mélange liquide à sphérifier selon votre goût pH ≥ 3). **PT.** Sumo de frutos vermelhos (escolher a mistura líquida a esferificar conforme o gosto pH ≥ 3). **IT.** Succo di frutti rossi (scegliere la miscela liquida ed effettuare la sferificazione a proprio gusto pH ≥ 3).

PASO A PASO · STEP BY STEP · PAS À PAS · PASSO A PASSO



1 **ES.** Congelar o refrigerar durante 30' previamente. **EN.** reeze or refrigerate for 30' beforehand. **FR.** Congeler ou placer préalablement au réfrigérateur durant 30'. **PT.** Congelar ou refrigerar durante 30 segundos antes. **IT.** Surgelare o conservare refrigerato 30' prima. 2 **ES.** Mezcla el producto a esferificar (elegir al gusto). **EN.** Mix or product to spherify (choose to your liking). **FR.** Mélange ou produit à sphérifier (au choix). **PT.** Mistura ou produto a esferificar (escolher conforme o gosto). **IT.** Miscelare il prodotto da sterificare (scegliere a proprio gusto) 3 **ES.** Llevar a ebullición. **EN.** Bring to the boil. **FR.** Porter à ébullition. **PT.** Deixar ferver. **IT.** Portare a ebollizione. 4 **ES.** Añadir 1 g ágar ágar. **EN.** To add 1 g ágar ágar. **FR.** Ajouter 1 g ágar ágar. **PT.** Adicionar 1 g ágar ágar. **IT.** Aggiungere 1 g di ágar ágar. 5 **ES.** Remover bien, una vez el producto este integrado, dejar reposar hasta conseguir 37–38°C. **EN.** Stir well, once the product is integrated, let it rest until you get 37–38°C. **FR.** Une fois le produit ajouté, bien remuer, laisser reposer jusqu'à obtenir 37–38°C. **PT.** Remover bem, uma vez que o produto está impregnado, deixar repousar até conseguir 37–38°C. **IT.** Mescolare con attenzione, una volta ben miscelato il prodotto, lasciar riposare fino a condurre a una temperatura pari a 37–38°C 6 **ES.** Verter la mezcla a 37–38°C. **EN.** Pour the mixture at 37–38°C. **FR.** Verser le mélange à 37–38°C. **PT.** Derramar a mistura a 37–38°C. **IT.** Versare la miscela a 37–38°C 7 **ES.** dejar caer gotitas lentamente. **EN.** drop droplets slowly. **FR.** faire tomber doucement des gouttelettes. **PT.** deixar cair pequenas gotas lentamente. **IT.** Far gocciolare lentamente. 8 **ES.** Colar el contenido de la jarra. **EN.** Strain the contents of the jar. **FR.** Filtrer le contenu du récipient. **PT.** Colar o conteúdo da jarra. **IT.** Scolare il contenuto della brocca. 9 **ES.** Enjuagar con agua de botella. **EN.** Rinse with bottled water. **FR.** Rincer à l'aide d'eau en bouteille. **PT.** Enxaguar com água da garrafa. **IT.** Risciacquare la bottiglia con acqua

RECOMENDACIONES · RECOMMENDATIONS · CONSEILS · RECOMENDAÇÕES · RACCOMANDAZIONI

ES. Usar siempre un recipiente alto para dejar caer las gotitas. **EN.** Always use a tall container for the drops to fall into. **FR.** Toujours utiliser un récipient haut pour laisser tomber les gouttelettes. **PT.** Utilizar sempre um recipiente alto para deixar cair as gotinhas. **IT.** Servirsi sempre di un recipiente alto per lo sgocciolamento. **ES.** Para mezclas dulces, se recomienda usar aceite de girasol, para que no adquieran sabor. Estas perlas se pueden usar para diversas elaboraciones, como decorar tartas, acompañar platos, salsas, incluso dentro de algún coctel, o ensaladas. **EN.** For sweet mixtures, it is recommended to use sunflower oil, so that they do not acquire flavour. These pearls can be used for various preparations, such as decorating cakes, accompanying dishes, sauces, even in a cocktail, or salads. **FR.** Pour des mélanges sucrés, il est conseillé d'utiliser de l'huile de tournesol, afin d'éviter qu'elle prennent le goût des aliments. Ces perles peuvent être utilisées dans différentes recettes, en guise de décoration pour les pâtisseries, pour accompagner plats et sauces, et même dans un cocktail ou des salades. **PT.** Para misturas doces, recomenda-se utilizar óleo de girassol, para que não adquiram sabor. Estes pérolas podem ser utilizadas em várias elaborações, como decorar tartes, acompanhar pratos, molhos, inclusive dentro de cocktails ou saladas. **IT.** Per miscele dolci, si consiglia di utilizzare l'olio di girasole per non alterare sapore al prodotto. Queste perle possono essere utilizzate in diverse lavorazioni, per esempio per la decorazione di torte e piatti, salse e persino all'interno di alcuni cocktail o insalate.



410021

ÁGAR - ÁGAR

 400 g



Propiedades: Gelificante.

Modo de uso: El agar-agar al estar en polvo, se debe de mezclar con la preparación que deseemos espesar y/o gelificar y disolvemos en un líquido para que pueda empezar a funcionar.

Aplicación: Sustancia que da textura a un producto alimenticio mediante la formación de un gel.

Solubilidad: Soluble en agua en ebullición.

Dosificación: 1-10 g/kg según aplicación.

Elaboraciones: En golosinas, mermeladas, frutas, gelatinas, etc.

EN: Properties: Gelling. How to use: When agar-agar is a powder, it must be mixed with the preparation we want to thicken and/or gel, and dissolve it in a liquid so that it can begin to take effect. Application: Substance that gives a food product texture by forming a gel. Solubility: Soluble in boiling water. Dosage: 1-10 g/kg depending on application. Production of: Sweets, jams, fruits, gelatine, etc. **FR:** Propriétés: Gélifiant. Mode d'utilisation: L'agar-agar étant en poudre, il doit être mélangé à la préparation que nous souhaitons épaissir et/ou gélifier, et nous le dissolvons en liquide pour pouvoir commencer à fonctionner. Application: Substance qui apporte de la texture à un produit alimentaire par la formation d'un gel. Solubilité: Soluble dans de l'eau en ébullition. Dosage: 1-10 g/kg selon l'application. Élaborations: Dans des bonbons, des confitures, des fruits, des gélatines, etc. **PT:** Propriedades: Gelificante. Modo de utilização: O ágar-ágar ao estar em pó, deve ser misturado com a preparação que queremos espessar e/ou gelificar e dissolvemos num líquido para que possa começar a funcionar. Aplicação: Substância que dá textura a um produto alimentar através da formação de um gel. Solubilidade: Solúvel em água em ebulição. Dosagem: 1-10 g/kg, dependendo da aplicação. Elaboraões: Em doces, compotas, frutas, gelatinas, etc. **IT:** Proprietà: Gelificante. Modalità d'uso: L'agar-agar si presenta in polvere e deve essere dunque miscelato con il preparato da addensare e/o gelificare, dissolvendolo in un liquido perché possa iniziare a funzionare. Applicazione: Sostanza che migliora la consistenza degli alimenti attraverso la formazione di un gel. Solubilità: Solubile in acqua bollente. Dosaggio: 1-10 g/kg a seconda dell'applicazione. Elaborazioni: Caramelle, marmellate, frutta, gelatine, ecc.

AZÚCARES GRANULADOS

Granulated sugars · Sucres granulés · Açúcares granulados · Zuccheri granulati



424138
FRUCTOSA
 Fructose - Fruttosio
 400 g



Propiedades: Edulcorante.

Modo de uso: Aplicar directamente sobre el producto y remover.

Aplicación: Sustancia que se emplea para dar sabor dulce a los alimentos.

Solubilidad: Soluble en líquidos.

Elaboraciones: Repostería, confitería, golosinas, etc (a cualquier producto que se quiera endulzar).

EN: Properties: Sweetener

How to use: Apply directly in the product and stir.

Application: Substance that is used to give food a sweet flavour.

Solubility: Soluble in liquids.

Production of: pastries, confectionary products, sweets... etc. (any product that you want to sweeten).

FR: Propriétés: Édulcorant.

Mode d'utilisation: Appliquer directement sur le produit et retirer.

Application: Substance utilisée pour donner un goût sucré aux aliments.

Solubilité: Solubilité en liquides.

Élaborations: Pâtisserie, confiserie, bonbons, etc. (à n'importe quel produit que l'on souhaite sucrer).

PT: Propriedades: Edulcorante.

Modo de utilização: Aplicar diretamente no produto e remover.

Aplicação: Substância que é usada para dar um sabor doce aos alimentos.

Solubilidade: Solúvel em líquidos a ferver.

Elaborações: Pastelaria, confeitaria, doces, etc.(para qualquer produto que se queira adoçar).

IT: Proprietà: Edulcorante.

Modalità d'uso: Applicare direttamente sul prodotto e mescolare.

Applicazione: Sostanza che conferisce un sapore dolce agli alimenti.

Solubilità: Solubile nei liquidi

Elaboraciones: pasticceria, confetteria, caramelle, ecc. (comprende qualsiasi prodotto si desideri addolcire)



424034
GLUCOSA 44
 Glucose - Glicose
 Glucosio
 5 kg



Modo de uso: Aplicar directamente sobre el producto y remover.

Aplicación: Sustancia que se emplea para dar sabor dulce a los alimentos.

Solubilidad: Soluble en líquidos.

Elaboraciones: Repostería, confitería, golosinas, etc (a cualquier producto que se quiera endulzar)

EN: How to use: Apply directly in the product and stir. Application: Substance that is used to give food a sweet flavour. Solubility: Soluble in liquids. Production of: Pastries, confectionary products, sweets... etc. (any product that you want to sweeten).

FR: Mode d'utilisation: Appliquer directement sur le produit et retirer. Application: Substance utilisée pour donner un goût sucré aux aliments. Solubilité: Solubilité en liquides. Élaborations: Pâtisserie, confiserie, bonbons, etc. (à n'importe quel produit que l'on souhaite sucrer).

PT: Modo de utilização: Aplicar diretamente no produto e remover. Aplicação: Substância que é usada para dar um sabor doce aos alimentos. Solubilidade: Solúvel em líquidos. Elaborações: Pastelaria, confeitaria, doces, etc.(para qualquer produto que se queira adoçar).

IT: Modalità d'uso: Applicare direttamente sul prodotto e mescolare. Applicazione: sostanza che conferisce un sapore dolce agli alimenti. Solubilità: Solubile nei liquidi. Lavorazioni: pasticceria, confetteria, caramelle, ecc. (comprende qualsiasi prodotto si desideri addolcire)

TEXTURIZANTES

Texturizers · Épaississants · Texturas · Testurizzanti



deKora

YouTube



424032

ISOMALT TEXTURA GRUESA

Thick texture - Texture grosse - Textura grossa - Isomalt consistenza grossa

5 kg



Propiedades: Edulcorante.

Modo de uso: Aplicar directamente sobre el producto y remover.

Aplicación: Para trabajos de caramelo, utilizar directamente, dejar alcanzar textura deseada. Admite colorantes líquidos y en polvo.

Solubilidad: Soluble en líquidos.

Elaboraciones: Decoraciones caramelo, figuras caramelo, caramelo soplado.

EN: Properties: Sweetener. How to use: Apply directly in the product and stir. Application: For sweets, use directly, let them reach desired texture, it can take liquid and powder dyes. Solubility: Soluble in liquids. Production of: Candy decorations, candy figures, blown sugar.

FR: Propriétés: Édulcorant. Mode d'utilisation: Appliquer directement sur le produit et retirer. Application: Pour le travail du caramel, utiliser directement jusqu'à obtention de la texture souhaitée. Admet les colorants liquides et en poudre. Solubilité: Solubilité en liquides. Élaborations: Décorations en caramel, figures en caramel, caramel soufflé.

PT: Propriedades: Edulcorante. Modo de utilização: Aplicar diretamente no produto e remover. Aplicação: Para trabalhos de caramelo, usar diretamente, deixar atingir a textura pretendida, pode levar colorantes líquidos e em pó. Solubilidade: Solúvel em líquidos. Elaboraões: Decorações com caramelo, figuras com caramelo, caramelosoprado.

IT: Proprietà: Edulcorante. Modalità d'uso: Applicare direttamente sul prodotto e mescolare. Applicazione: Per lavorazioni in caramello, utilizzare direttamente, lasciare che il prodotto raggiunga la consistenza desiderata. Compatibile con coloranti liquidi e in polvere. Solubilità: Solubile nei liquidi. Lavorazioni: Decorazioni in caramello, sagome in caramello, caramello soffiato.

AZÚCAR LÍQUIDO INVERTIDO

Invert liquid sugar · Sucre liquide inversi · Açúcar líquido invertido
Zucchero liquido invertito



410026

600 g



Mejora la textura. Proporciona un mejor sabor. Aumenta la vida útil. Facilita la cocción. Mejora la retención de humedad. Estabiliza la masa. Reduce la cristalización. Ayuda a reducir la formación de cristales de hielo. Proporciona una textura más suave. Aumenta la estabilidad. Ayuda a prevenir la resequeidad.

EN: Improves texture. Provides a better taste. Increases the useful life. Makes cooking easier. Improves moisture retention Stabilizes the dough. Reduces crystallization. Helps reduce the formation of ice crystals. Provides a smoother texture Increases stability. Helps prevent dryness.

FR: Améliore la texture. Fournit un meilleur goût. Augmente la durée de vie utile Facilite la cuisson. Améliore la rétention d'humidité Stabilise la pâte. Réduit la cristallisation. Aide à réduire la formation de cristaux de glace. Fournit une texture plus lisse. Augmente la stabilité. Aide à prévenir le dessèchement.

PT: Melhora a textura. Proporciona um sabor melhor Aumenta a vida útil. Torna o cozimento mais fácil. Melhora a retenção de umidade. Estabiliza a massa. Reduz a cristalização. Ajuda a reduzir a formação de cristais de gelo. Proporciona uma textura mais suave. Aumenta a estabilidade. Ajuda a prevenir o ressecamento

IT: Migliora la consistenza. Fornisce un gusto migliore Aumenta la vita utile. Facilita la cottura. Migliora la ritenzione dell'umidità. Stabilizza l'impasto. Riduce la cristallizzazione. Aiuta a ridurre la formazione di cristalli di ghiaccio. Fornisce una consistenza più liscia. Aumenta la stabilità. Aiuta a prevenire la secchezza.

TEXTURIZANTES

Texturizers · Épaississants · Texturas · Testurizzanti

AROMAS EN PASTA

Food flavors in paste · Arômes alimentaires en pâte
Aromas alimentares em pasta · Aromi alimentari in pasta



60 ml ·  x 4 



- Los aromas alimentarios en pasta son ideales para aromatizar bizcochos, cremas, frosting, cupcakes, fondant, galletas.
- Además, también están indicados para preparaciones en frío como helados, batidos, granizados.
- Los aromas en pasta son saborizantes que **APORTAN COLOR** además de sabor a nuestras preparaciones, ya que en su formulación contienen colorantes, excepto el aroma de coco.
- La dosificación de estos aromas es de +/- 4-7 g por kg de masa, se recomienda añadir el aroma en la última fase de preparación de nuestra receta.

EN: Food flavors in paste are ideal for flavoring cakes, creams, frosting, cupcakes, fondant, cookies. They are also suitable for cold preparations such as ice cream, milkshakes, slushies. The paste flavors are flavorings that **ADD COLOR** as well as flavor to our preparations, as they contain colorants in their formulation, except for the coconut flavor. The recommended dosage for these flavors is +/- 4-7 grams per kilogram of dough. It is recommended to add the flavor in the last phase of preparing our recipe.

APTOS PARA VEGANOS:

Suitables for vegans - Convient aux végétaliens - Adequado para veganos - Adatto ai vegani.

Resto de idiomas, consultar la web / Consulter les langues sur le site web / Consultar idiomas na web / Per le lingue disponibili consultare il sito web.



410027
NARANJA
Orange



410028
LIMÓN
Lemon



410029
FRESA
Strawberry



410030
FRAMBUESA
Raspberry



410031
RED VELVET
Red velvet



410032
VAINILLA
Vanilla



410033
COCO
Coconut



410034
VIOLETAS
Violets

macarons de PARIS

402003

NATURAL, CHOCOLATE, PISTACHO Y FRESA

Natural, chocolate, pistachio and strawberry

Naturel, chocolat, pistache et fraise

Natural, chocolate, pistachio e morango

Naturale, cioccolato, pistacchio e fragola

Ø 3,5 cm · 160 u.



Cómo decorar una tarta de cumpleaños / How to decorate a birthday cake / Comment décorer un gâteau d'anniversaire / Como decorar um bolo de aniversário / Come decorare una torta di compleanno



Tronco de chocolate / Chocolate log / Bûche au chocolat / Tronco de chocolate / Tronco di cioccolato





Gama Oro Gourmet

Gourmet Gold Range

UN TOQUE DE LUJO A TUS ELABORACIONES A TOUCH OF LUXURY TO YOUR ELABORATIONS

Todos los productos OroGourmet son comestibles y disponen de los Registros Sanitarios exigidos tanto en la Unión Europea como en Estados Unidos, así como el certificado Kosher de alimentación. **OroGourmet se produce a partir de oro de 24 quilates según la normativa europea.** Tiene múltiples aplicaciones y se funde en el paladar sin alterar el sabor ni aroma natural de los alimentos.

All OroGourmet products are edible and have the Sanitary Registries required both in the European Union and in the United States, as well as the Kosher food certificate. **OroGourmet is produced from 24 carat gold according to European regulations.** It has multiple applications and melts on the palate without altering the natural flavor or aroma of food.



CONFORME
NORMATIVA UE
COMPLIES TO EU
REGULATION



FABRICADO
EN ALEMANIA
MADE IN
GERMANY



CERTIFICADO
KOSHER
KOSHER
CERTIFICATE



IDÓNEO HALAL
HALAL SUITABLE



SIN GLUTEN
GLUTEN FREE



VEGANO
VEGAN



ORO
RESPONSABLE
RESPONSIBLE
GOLD



CERTIFICADO
HACCP
HACCP
CERTIFICATE



FR: VOIR LA VERSION
FRANÇAISE



PT: VER VERSÃO
EM PORTUGUÊS



IT: VEDI VERSIONE
IN ITALIANO

TEXTURIZANTES

Texturizers · Épaississants · Texturas · Testurizzanti

Shabin



401052
SHABIN
ORO/GOLD
1 g

401057
SHABIN
ORO/GOLD
300 mg

401062
SHABIN
PLATA/SILVER
1 g

Filamentos filaments



401055
FILAMENTO FINO ORO
Thin gold filament
300 mg



401056
FILAMENTO GRUESO ORO
Thick gold filament
300 mg



TEXTURIZANTES

texturizers · Épaississants de jus · texturizzanti



Polvo powder



401048
POLVO ORO
Gold powder
1 g



401049
POLVO ORO
Gold powder
300 mg



401060
POLVO PLATA
Silver powder
1 g



401066
DOSIFICADOR
METÁLICO POLVO
Stainless Steel
Shaker for powder

Copos flakes



401050
COPOS ORO
Gold flakes
1 g



401051
COPOS ORO
Gold flakes
300 mg



401061
COPOS PLATA
Silver flakes
1 g



401065
DOSIFICADOR
METÁLICO COPOS
Stainless Steel
Shaker for flakes

Quadratus



401053
QUADRATUS ORO
Gold quadratus
300 mg



Corazones hearts



401054
CORAZONES ORO
Gold hearts
300 mg



TEXTURIZANTES

Texturizers · Épaississants · Texturas · Testurizzanti

Láminas comestibles edible leaves



401045
LÁMINAS ORO
Gold leaves
8 x 8 cm · 25 u.



401069
LÁMINAS ORO
Gold leaves
5 x 5 cm · 12 u.



401046
LÁMINAS
TRANSFER ORO
Gold transfer leaves
8 x 8 cm · 25 u.



401059
LÁMINAS PLATA
Silver leaves
8 x 8 cm · 25 u.



401067
TAPA DOSIFICADORA
Dosing cap



401068
BROCHA
Acrylic brush





Premium Set 401058



SHABIN
300 mg



POLVO *
POWDER
300 mg



COPOS *
FLAKES
300 mg



QUADRATUS *
300 mg



CORAZONES *
HEARTS
300 mg



PINZAS
TWEEZERS



TAPA
DOSIFICADORA
Dosing cap



FILAMENTOS *
FINOS
Thin gold filament
300 mg



FILAMENTOS *
GRUESOS
Thick gold filament
300 mg



BROCHA
ACRILIC BRUSH

* Compatible



LÁMINAS ORO
Gold leaves
8 x 8 cm · 25u.



LÁMINAS TRANSFER ORO
Gold transfer leaves
8 x 8 cm · 25u.



Nuestros indicadores

Our indicators / Nos indicateurs / Nossos indicadores / I nostri indicatori



Sin gluten · Gluten free · Sans gluten
Sem glúten · Senza glutine.



Colorantes naturales · Natural colors
Colorants naturels · Corantes naturais
Coloranti naturali.



Aroma y color natural
Natural flavour - natural colour
Arôme naturel - couleur naturelle
Aroma natural - cor natural
Aroma naturale - colore naturale



Producto apto para vegetarianos
Product suitable for vegetarians
Produit adapté aux végétariens
Produto adequado para vegetarianos
Prodotto adatto ai vegetariani



Sin proteínas de la leche
Without milk proteins
Sans protéines de lait
Sem proteínas do leite
Senza proteine del latte



Sin lactosa · Lactose free · Sans
lactose · Sem lactose · Senza lattosio



Incluye receta · Includes recipe
Inclut la recette · Inclui receita
Include la ricetta



Sin azúcares añadidos
No added sugar
Sans sucre ajouté
Sem adição de açúcar
Senza zuccheri aggiunti



Producto que incluye Vídeo · Product
that includes Video · Produit qui inclut
la vidéo · Produto que inclui Vídeo
Prodotto che include Vídeo



Producto reutilizable · Product
reusable · Produit réutilisable
Produto reutilizável · Prodotto
riutilizzabile



Chocolate 100%
Chocolat 100%
Cioccolato 100%



AZO Free



Moldes magnéticos · Magnetic moulds
Moules magnétiques · Moldes
magnéticos · Stampi magnetici



Sin colorantes azoicos · Free of azo
dyes · Sans colorants azoïques · Sem
corantes azóicos · Senza coloranti
azoici



Producto apto para la venta retail
Product suitable for retail sale
Produit adapté à la vente au détail
Produto apto para venda por retail
Prodotto idoneo alla vendita retail



Apto para contacto alimentario
Suitable for food contact
Adapté au contact alimentaire
Adequado para contato alimentar
Idoneo al contatto con alimenti



Producto Halal · Halal product
Produit Halal · Produto Halal
Prodotto Halal



Producto Kosher · Kosher product
Produit Casher · Produto Kosher
Prodotto Kosher



La mayoría de nuestras figuras
contienen envasado individual.
Most of our figures come individually
packaged.



La plupart de nos figures sont
emballées individuellement.



A maioria das nossas figuras são
embaladas individualmente.

La maggior parte delle nostre figure
prevedono imballaggio individuale.





Dekora Innova S.A.U.
Pol. Ind. Las Atalayas • c/Florín, Parcela 30-39
Buzón 20095 • 03114 Alicante (Spain)
Tel. (+34) 965 94 30 33

www.dekora.es



[company/dekora/](https://www.linkedin.com/company/dekora/)



[dekorainnova](https://www.pinterest.com/dekorainnova)



[/dekorainnova](https://www.youtube.com/channel/UCdekorainnova)



[/dekorainnova](https://www.tiktok.com/@dekorainnova)