



*Creativity has taste*



## Цукор та пудра для декорування Ваших виробів:

### Brown Sugar by couplet



#### Автентичність ... Смак ...

Інтенсивних карамельний смак, світлий, золотистий або коричневий колір нашого натурального, традиційного і зволоженого коричневого цукру надасть багатший вигляд Вашим продуктам і забезпечить їм дуже унікальний смак, привабливий

гомогенний колір і підвищить хрусткість. Коричневий цукор "Couplet" є першим інгредієнтом для Вашого асортименту десертів і тістечок. Завдячуючи високому вмісту інвертного цукру, продукт збільшує термін зберігання продуктів та робить їх м'якими та свіжими.

Застосування:  
Бісквіти (міндальне печиво, спекюлос...), пироги, бельгійські вафлі, панкейки, помадки, карамелі, цукерки.

### Pearl Sugar by couplet



#### Хрусткість ... Декор

Крупно-гранульований цукор є ідеальним компонентом для декору або підсолодження і додання хрусткості Вашим продуктам. Це є основний компонент для бісквітів та хлібопекарської і кондитерської галузі.

Гранули цукру виготовляються з кристалів агломерованої цукрози округленої форми. Вони мають оптимальну жорсткість та білину.

Компанія Couplet пропонує цілий ряд крупно-гранульованого цукру преміум якості, розмірами починаючи від 0,8 мм до 15 мм.

Застосування:  
Декорування бісквітів, печива, тортів, кондитерських виробів. Вкраплення в вафлях, здобних булочках, бриошах, хлібобулочних виробках з прянощами, шоколадних виробках.

### Coated Pearl Sugar by couplet



#### Оригінальність ... Іновація ... Фантазія ...

Вкритий крупно-гранульований цукор є стабільним до заморожування і стійким до вологи.

Високоякісний компонент виготовлений з кристалів цукру вкритого не-гідрогенізованим рослинним жиром, без вмісту ненасичених жирів.

Вкритий крупно-гранульований цукор доступний в широкому асортименті розмірів, з білим або кольоровим і ароматизованим покриттям. Кольори і ароматизатори 100 % натурального походження.

Застосування:  
Декорування бриошів, кондитерських виробів, кексів, пралінів або морозива.  
Вкраплення в шоколадних виробках.

### Fondant Powder by couplet



#### Дрібність ... Якість ... Білизна

Цукрова пудра виготовлена компанією Couplet є високоякісним продуктом, що складається з цукру та сиропу глюкози. Компоненти є вільними від ГМО та алергенів. Дуже дрібна фракція мікрокристалів, простота в використанні, відновлення вмісту

вологи так як і контроль водної активності робить компонент ідеальним для Ваших високоякісних професійних цукрових глазурей і начинок.

Доступні 3 форми.  
Застосування:  
Цукрова глазур для кондитерських виробів, начинка для шоколаду, солодоші або праліни, цукрові пасти, масляні креми, трюфелі, медові кондитерські вироби або сиропи.

### Icing Sugar by couplet



#### Декор ... Стабільність

Цукор ультрадрібного помолу є натуральним продуктом найвищої якості, 100 % цукор. Розмір мікрокристалу цукру є приблизно 11 μm. Цей дрібний і стабільний цукор гарантує бездоганну гладку текстуру. Він підходить до багатьох застосувань

таких як суміші, цукровий декор або безе. Цукор ультрадрібного помолу є стабільним до заморожування і стійким до вологи. Він складається з високоякісного цукру, барвників натурального походження, крохмалю і поверхневого покриття з не-гідрогенізованого жиру. Цей продукт доступний

в білому, рожевому, оранжевому або жовтому кольорах. Ідеальний для посипання на вологі десерти або десерти.

