

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЙ ШОКОЛАД

«АРИБА»

Фирменный шоколад итальянской компании «Unigra S.r.l»,
произведен из лучших сортов какао-бобов из республики
Кот-д' Ивуар.

АССОРТИМЕНТ: ГОРЬКИЙ, ТЕМНЫЙ, МОЛОЧНЫЙ, БЕЛЫЙ ФОРМЫ

ДИСКИ		Ø 15 мм
ПЛИТКИ По 1 кг По 2,5 кг		17,5*35 см
ДИАМАНТЫ		25мм*15мм

ШОКОЛАД ГОРЬКИЙ

72% - Вкус: умеренно-горький.

Ароматическая палитра: умеренно-интенсивная.

Текстура: рассыпчатая.

Консистенция: текучая 

Влажность	%	≤ 1.0
Массовая доля жира	%	37.0 - 39.0
Какао-масса	%	min 72
Вязкость	мПа·с	1 800 - 2 800
Предел текучести	Па	9.0 - 15.0



Упаковка: 10 кг. Формы: диски, плитки, диаманты

ШОКОЛАД ТЕМНЫЙ

60% - Вкус: мягкий, нежный.

Ароматическая палитра : интенсивная

Текстура: рассыпчатая

Консистенция : текучая  -38.0-40.0/  -35.0-37.0

Влажность	%	≤ 1.0
1.Массовая доля жира	%	38.0 - 40.0

2.Массовая доля жира	%	35.0.40.
Какао-масса	%	min 60
1.Вязкость	мПа·с	600-1000
2.Вязкость		1000-1800
1.Предел текучести	Па	3.0 - 7.0
2.Предел текучести		6.0 - 10.0

Упаковка: 10 кг. Формы: диски, плитки

57% - Вкус: мягкий, нежный

Ароматическая палитра: интенсивная

Текстура: рассыпчатая

Консистенция: умеренно текучая 

Влажность	%	≤ 1.0
Массовая доля жира	%	36.0 - 38.0
Какао-масса	%	min 57
Вязкость	мПа·с	800 - 1 300
Предел текучести	Па	6.0 - 11.0

Упаковка: 10 кг. Формы: диски, плитки

54% Вкус нежный

Ароматическая палитра: умеренно интенсивная

Текстура: плотная

Консистенция: умеренно текучая 

Влажность	%	≤ 1.0
Массовая доля жира	%	32-34
Какао-масса	%	min 57
Вязкость	мПа·с	1500-2200
Предел текучести	Па	7.0-12.0

Упаковка: 10 кг. Формы: диски

50% - Вкус: мягкий, нежный.

Ароматическая палитра: умеренно-интенсивная

Текстура: плотная

Консистенция : умеренно текучая 

Влажность	%	≤ 1.0
Массовая доля жира	%	30.0 - 32.0
Какао-масса	%	min 50
Вязкость	мПа·с	2 000 – 2 800
Предел текучести	Па	12.0 - 16.0

Упаковка: 10 кг. Формы: диски

МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД*

32% - Вкус: нежный молочный, с ароматом ванили

Ароматическая палитра : интенсивная.

Текстура: рассыпчатая

Консистенция: умеренно текучая 

Влажность	%	≤ 1.0
Массовая доля жира	%	34/36
Массовая доля молочного жира	%	5.0 – 5.8
Массовая доля сухого молока	%	20.0 - 22.0
Какао-масса	%	min 32
Вязкость	мПа·с	1 200 - 1 800
Предел текучести	Па	8.0 - 12.0

Упаковка: 10 кг. Формы: диски, плитки, диаманты

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД*

Вкус: молочный, с ароматом ванили

Ароматическая палитра: интенсивная.

Текстура: рассыпчатая

Консистенция: текучая 

Влажность	%	≤ 1.0
Массовая доля жира	%	37.5 - 39.5
Какао-масса	%	min 32.5
Вязкость	мПа·с	900 - 1 100
Предел текучести	Па	5.0 - 10.0

Упаковка: 5; 10 кг. Формы: плитки, диаманты

Шоколад «Ариба» для декорирования



Наименование шоколада	% какао-массы	Срок реализации	упаковка
АРИБА Крошка темная блестящая	38,4%	18 месяцев	Пакет 1 кг. Коробка 10 кг.
АРИБА Крошка молочная блестящая	27,7 %	18 месяцев	Пакет 1 кг. Коробка 10 кг.
АРИБА Крошка молочная блестящая	27,7 %	18 месяцев	Пакет 1 кг. Коробка 10 кг.
Ариба Вермишель	43,1%	24 месяца	Пакет 1 кг. Коробка 10 кг.
Ариба чанкс (кусочки) термостабильные 8*8*6 мм.	39,1%	24 месяца	Пакет 1 кг. Коробка 10 кг

КАПЛИ БАЙ /Ариба термостабильные



Наименование	% какао	Размер Ø	Кол-во шт. в 100 гр	Состав
Капли темные 3000	46	2-3 мм	27 000 – 33 000	сахар, какао-масса, какао-масло, эмульгатор (E322 - соевый лецитин), ароматизатор натуральный (ваниль).
Капли темные 2000	46	3-4 мм	19000- 21000	сахар, какао-масса, какао-масло, декстроза, эмульгатор (E322 - соевый лецитин), ароматизатор натуральный (ваниль)
Капли темные 1500	46	3-5мм	14000- 16000	сахар, какао-масса, какао-масло, эмульгатор (E322 - соевый лецитин), ароматизатор натуральный (ваниль).
Капли темные	46	5-6 мм	11000-	сахар, какао-масса, какао-масло, эмульгатор (E322 -

1200			13000	соевый лецитин), ароматизатор натуральный (ваниль
Капли молочные 1000	24	4-5 мм	900-1100	сахар, сухое молоко, какао-масло, какао масса, сухая молочная сыворотка, сухое обезжиренное молоко, эмульгатор (E322 - соевый лецитин), ароматизатор натуральный (ваниль). 30% сухого молока
Капли темные 850	46	6-7 мм	8000- 9000	сахар, какао-масса, какао-масло, эмульгатор (E322 - соевый лецитин), ароматизатор натуральный (ваниль).
Капли темные 600	46	7-8 мм	5000- 7000	сахар, какао-масса, какао-масло, эмульгатор (E322 - соевый лецитин), ароматизатор натуральный (ваниль).
Капли молочные 600	24	7/8 мм	5000- 7000	сахар, сухое молоко (30%), какао-масло, какао масса, сухая молочная сыворотка, сухое обезжиренное молоко, эмульгатор (E322 - соевый лецитин), ароматизатор натуральный (ваниль).

Область применения: до выпечки в кексы, маффины, печенье, бисквиты и др.

Основные преимущества шоколада Ариба:

Отменный изысканный вкус шоколада;

Отсутствие посторонних растительных жиров в составе, кроме какао-масла.

Широкий ассортимент изделий, для которых можно использовать шоколад:

крема для тортов и пирожных, в том числе муссовых

десерты, в том числе горячий шоколад

ганаша (для покрытия и крема)

шоколадные конфеты

шоколадные фигуры

шоколадные массы для лепки (съедобный декор для отделки праздничных изделий)

Удобная упаковка:

диски для плавления (быстро и удобно отмерить необходимое количество),

диски и диаманты в индивидуальной упаковке – минимальная фасовка, яркая цветная комбинированная упаковка – самостоятельный подарок.



**НАЦИОНАЛЬНАЯ
ДИСТРИБЬЮЦИЯ**
Достойная компания для избранных

Темперирование шоколада «Ариба»

При ручном методе на 2кг «Ариба» :

1) шоколад темперируют на мраморной доске, так как мрамор остается холодным не зависимо от внешних температур;

2) 1кг шоколада нагреть при помешивании (растопить) до температуры:

Темный - 45°C

Молочный - 43°C

Белый - 40°C.

3) ввести туда еще 1кг шоколада и снова разогреть до 45°C (темный) 43°C (молочный) 40°C (белый).

4) перемешать до однородного состояния. Вылить на мрамор 2/3 шоколадной массы и перемешивая железным скребком и лопаткой, дать остыть до 27-28°C.

5) собрать шоколад с мрамора в емкость с оставшейся 1/3 шоколада

6) перемешивать до температуры 30-32°C.

Шоколадом можно работать.

Рекомендации при темперировании шоколада:

- во время темперирования шоколад должен быть хорошо перемешан;Ё**
- наличие большой мраморной поверхности, для равномерного охлаждения и распределения шоколадной массы;**
- во время темперирования необходим тщательный контроль конечной температуры;**
- при работе с шоколадом обязательно использовать только чистые и сухие инструменты и посуду;**



**НАЦИОНАЛЬНАЯ
ДИСТРИБЬЮЦИЯ**
Достойная компания для избранных

Заявки можно отправлять

на почту

1201558@1201558.ru

или по телефону

+7 (495) 120-15-58