



fratello

CATÁLOGO

LA LÍNEA MÁS COMPLETA DE PRODUCTOS
PARA REPOSTERÍA, PASTELERÍA, PANIFICACIÓN,
HELADERÍA Y CHOCOLATERÍA

INSUMOS
DESPIERTA TU
CREATIVIDAD
DE CALIDAD



MASAS

PARA DECORACIONES CON ACABADOS PERFECTOS

índice

MASAS

Fondant	3
Elástica	4
Pasta de goma	4
Masa de flores	4

ESENCIAS SABOR A

Bases	7
Solubles	9
Turbias	10

COLORANTES

Líquidos	13
En Gel	13
Polvo concentrado	14
Polvo para pétalos	14
Cartilla de colores	15
A la grasa	16
Perlados	16
Colorex	16
Cartilla de colores	17

INSUMOS

Ácido acético	19
Ácido cítrico	19
Antimoho	19
Azúcar impalpable	20
Benzoato de sodio	20
Bicarbonato de amonio	20
Bicarbonato de sodio	20
Blanqueador	21
Caramelina	21
Colapiz en polvo	21
CMC estabilizador	22
Crémor tártaro	22
Glicerina	22
Glucosa	22
Goma arábica	23
Goma tragacanto	23
Manteca repostera	23
Pectina cítrica	24
Polvo para hornear	24
Sorbato de potasio	24



FONDANT

MASA DE AZÚCAR SUAVE

Masa de azúcar más suave que la masa elástica. Se caracteriza porque no endurece completamente aunque seque. Se usa para forrar cakes, cupcakes, galletas y hacer modelados pequeños. Viene en diversos colores y blanco (1 kg y 500 g).

Presentación



ELÁSTICA

MASA DE AZÚCAR CON ELASTICIDAD

Tiene mayor elasticidad que la masa fondant. Se usa para forrar cakes, decorar cupcakes, galletas y hacer modelados pequeños. Disponible en color blanco.

Presentación



PASTA DE GOMA

MODELADOS CREATIVOS

Masa de azúcar, que por su elasticidad es exclusivamente para hacer rosas, flores, drapeados y modelados de figuras. Disponible en 6 colores.

Presentación



MASA PARA FLORES

ESPECIAL PARA FLORES Y HOJAS

Masa hecha a base de azúcar, fácil de usar para moldear rosas, flores y hojas. Las piezas terminadas se endurecerán y se pueden almacenar en un recipiente sellado por más tiempo.

Presentación





ESENCIAS

AROMAS Y SABORES QUE DESPIERTAN LOS SENTIDOS



BASES

AROMAS Y SABORES

Esencias aromáticas con aroma y sabor concentrado.
Para uso en panificación, pastelería, repostería,
chocolatería, helados, confitería, etc.



SABORES SIMILARES A:

- | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

- | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

LICORES

- | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |

SOLUBLES

ESENCIAS SUTILES

Son esencias aromáticas, de menor concentración que las esencias bases, para usos de panificación y pastelería.



SABORES SIMILARES A:

- | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

TURBIAS

AROMAS, SABOR Y COLOR

Este tipo de esencia da aroma, sabor y color al producto que se va a elaborar. A su vez refuerzan los productos elaborados a partir de frutas. Son ideales para usos en la preparación de: cremoladas, jarabes de raspadilla, paletas de hielo, helados y refrescos.



SABORES SIMILARES A:

- | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

LÍQUIDOS

INTENSOS

Colorantes solubles en agua ideal para pintar con aerógrafo, para teñir masa elástica, fondant y pasta de goma en pequeñas cantidades.



EN GEL

ESPECIAL PARA TEÑIR MASAS

Colorantes concentrados que dan color a la masa elástica, fondant, glaseado y chantilly.

Son de aplicación directa.

También se puede utilizar para pintar la masa que ya está forrada utilizando un pincel.

Tener en cuenta que el color se intensificará cuando la masa esté reposada.



EN POLVO CONCENTRADO

COLORES INTENSOS

Colorantes concentrados para teñir masa elástica y fondant. El colorante debe ser disuelto en agua o glicerina antes de ser aplicado. El color se intensificará cuando la masa esté reposada.



POLVO PARA PÉTALOS

EXCELENTE SOMBREADO

Colorante en polvo, se utiliza para maquillar los trabajos en azúcar, como dar efectos de sombra, pintar las flores y rosas hechas en azúcar con un acabado muy natural.



CARTILLA REFERENCIAL DE COLORES

LÍQUIDOS



EN POLVO CONCENTRADO



EN GEL



POLVO PARA PÉTALOS



A LA GRASA

POLVOS MULTICOLORES

Colorantes en polvo concentrado. Se usa en chocolatería en general. Sirve para pintar la cobertura blanca.

Presentación



PERLADOS

FINOS BRILLOS

Son colorantes en polvo muy fino con brillo. Se usa en la decoración final de tortas y trabajo en chocolatería. Le dará brillo y algunos colores dan un efecto tornasolado.

Presentación



COLOREX

AZÚCAR PARA DECORACIÓN

Granulada y con brillo. Se aplica sobre tortas decoradas, cupcakes, trufas y en todo a lo que se desee dar un acabado diferente.

Presentación



CARTILLA REFERENCIAL DE COLORES

A LA GRASA G / PÉTALOS P

G-P	G	G-P	G	G	G	G-P
Amarillo	Amarillo huevo	Azul	Azul acero	Azul marino	Blanco	Celeste
G-P	G-P	G-P	G	G	G-P	G-P
Cocoa	Concho de vino	Coral	Dorado	Durazno	Fucsia	Lila
G-P	G-P	G-P	G-P	G-P	G	G
Marrón	Melón	Morado	Naranja	Negro	Palo Rosa	Piel
G	G	G	G	G-P	G	G-P
Plata	Rojo	Rojo bandera	Rojo fresa	Rojo intenso	Rojo navidad	Rojo pasión
G-P	G-P	P	G	G-P	G	G
Rosado	Rosado bebe	Sepia	Toffee	Turquesa	Verde	Verde esmeralda
G-P	G-P	G-P	G	G	G-P	G-P
Verde hierba	Verde hoja	Verde limón	Verde menta	Verde navidad	Verde pacay	Violeta

PERLADOS

Amarillo	Azul	Blanco	Borgoña
Celeste	Champagne	Cobre	Concho de vino
Dorado	Escarchado	Fucsia	Kiwi
Lila	Melón	Naranja	Oro viejo bronce
Palo rosa	Perla	Plata	Plateado
Plomo	Rojo Pasión	Rosado	Rosado bebé
Super perla	Turquesa	Verde	Violáceo

INSUMOS

DE LA MEJOR CALIDAD, PENSADOS PARA LA PANADERÍA Y PASTERÍA



ÁCIDO ACÉTICO

Es un acidulante y conservante natural.



ÁCIDO CÍTRICO

Conservante y antioxidante natural. Se usa para proporcionar el sabor ácido. Además, se emplea en la elaboración de caramelos, postres, jarabes de raspadilla, cremoladas y refrescos.



ANTIMOHO

PROPIONATO DE CÁLCIO

Conservante utilizado en productos de panificación. Posee una importante acción antimicrobiana frente a hongos y bacterias. Para una mayor eficacia es necesario que se mezcle muy bien con la harina o con el alimento a conservar.



AZÚCAR IMPALPABLE

Azúcar que se caracteriza por estar pulverizada. Se usa para espolvorear, decorar y cubrir tortas.



BENZOATO DE SODIO

Es un conservante en polvo. Elimina eficientemente las levaduras, bacterias y hongos.



BICARBONATO DE AMONIO

Es un leudante, estabilizante y regulador de acidez. Se usa en preparaciones donde lo que se busca es una masa levada resquebrajada. Da crocante a las galletas.



BICARBONATO DE SODIO

Es una levadura química. Se usa para aumentar el volumen de los productos sin fermentación al momento de hornear y así luzcan esponjosos.



BLANQUEADOR

Colorante alimenticio que deja las masas y glaseados de un blanco increíble. Blanquea coberturas.

Presentación



CMC ESTABILIZADOR

Carboximetilcelulosa. Se utiliza como espesante y estabilizante en helados, salsas, productos de repostería y masas.

Presentación



CAMELINA

Colorante alimentario soluble en agua, de consistencia viscosa y de color caramelo. Se usa como colorante en panadería, repostería y otros.

Presentación



CRÉMOR TÁRTARO

Es un leudante químico. Actúa como estabilizante para las claras de huevo cuando preparamos merengue y glase real.

Presentación



GLICERINA

Aditivo que brinda humedad al producto como a las masas de azúcar, evitando que se sequen tan rápido. Además, le da brillo al glase.

Presentación



COLAPIZ EN POLVO O GEL BLOOM 280°

Se usa para espesar o cuajar preparaciones blandas tanto en recetas dulces como saladas.

Presentación



GLUCOSA

Anticristalizante para los caramelos, jarabes y almíbares. En los helados evita la cristalización que se produce en el congelado. Es utilizada en la elaboración de masa elástica y fondant.

Presentación



GOMA ARÁBIGA

Es un espesante o gelificante para productos alimenticios. Se usa en repostería, gomas y marshmallows.

Presentación



PECTINA CÍTRICA

Agente gelificante. Se utiliza en la elaboración de mermeladas y jaleas.

Presentación



GOMA TRAGACANTO

En repostería se usa para dar elasticidad a las masas de azúcar. Como pegamento en decoraciones utilizar ¼ de cucharadita de goma tragacanto con 3 cucharadas de agua hervida fría.

Presentación



POLVO PARA HORNEAR

Levadura química que permite dar esponjosidad a una masa como: cakes, pasteles, budines, bizcochuelos, galletas, etc.

Presentación



MANTECA REPOSTERA

Se usa en la elaboración de panes, galletas, pastelería, masa fondant y masa elástica.

Presentación



SORBATO DE POTASIO

Es un conservante alimenticio. Se usa en tortas, panes, pastas, helados y productos líquidos (refrescos y gaseosas).

Presentación








COMUNIDAD

PERFECCIONA TUS HABILIDADES CON NUESTRAS CLASES EN VIVO



DESARROLLA TU HABILIDAD PASTELERA

Los mejores tips y tutoriales

-  Fratello
-  fratello_oficial
-  FratelloOficial





www.fratello.com.pe

Jr. Jorge Chávez 351, Breña, Lima, Perú

T +01431 0515 / C 948 161 006

