

# *pastasel*

*lezzeti ustalıkla şekillendirir*

## ÜRÜN KATALOĞU

PRODUCT CATALOGUE



## İÇİNDEKİLER

INDEX

01

## YARDIMCI ÜRÜNLER

COMPLEMENTARY INGREDIENTS

03 - 07

## BİSKÜVİ TOZLARI

BISCUIT POWDER

08 - 09

## SOĞUK JEL ÜRÜNLER

COLD GLAZE

10 - 13

## PASTACILIK DOLGULARI

PASTRY FILLINGS

14

## DOLGU KREMALARI

FILLING CREAMS

15 - 17

## GANAJ SOSLAR

GANACHE SAUCES

18 - 19

## KREM ŞANTİ KARIŞIMLARI

WHIPPING CREAM MIXES

20 - 24

## PASTACILIK KREMASI KARIŞIMLARI

CUSTARD CREAM MIXES

25 - 30

## KEK KARIŞIMLARI

CAKE MIXES

31 - 43

## KURABIYE KARIŞIMLARI

COOKIE MIXES

44 - 45

## HAZIR TATLI KARIŞIMLARI

DESSERT PREMIXES

46 - 48

## ŞARLOT KARIŞIMLARI

CHARLOTTE MIXES

49

## HAKKIMIZDA

ABOUT US

52

## PASTASEL POLİTİKASI

PASTASEL POLICY

54

# *pastasel*

lezzeti ustalıkla şekillendirir



# KABARTMA TOZU

## BAKING POWDER



**KABARTMA TOZU;** hamurlara kazandırdığı dengeli yapı ve hacim sayesinde ürünlerin ideal formda kabarmasını sağlar. Pişirme sürecinde stabil performans sunarak homojen gözenek yapısı elde edilmesine katkı verir. Kek, muffin ve benzeri uygulamalarda güvenilir sonuçlar sağlayarak üretimde standart kaliteyi destekler. Profesyonel mutfaklarda ustaların tercih ettiği güçlü bir yardımcıdır.

**BAKING POWDER;** ensures that products rise to their ideal shape by providing dough with a balanced structure and volume. It delivers consistent performance during the baking process, helping to achieve a uniform pore structure. By delivering reliable results in cakes, muffins, and similar applications, it supports consistent quality in production. It is a trusted ally preferred by professionals in commercial kitchens.

### KULLANIM TALİMATI

Toplam karışıma, ürün formülasyonuna bağlı olarak % 0,5 ile % 2 oranında ilave edilmesi tavsiye edilir. Belirlenen miktar doğrudan una eklenip homojen bir şekilde karıştırılmalıdır.

### DIRECTIONS FOR USE

It is recommended to add 0.5 % to 2 % of the total mixture, depending on the product formulation. The specified amount should be added directly to the flour and mixed thoroughly.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 2 Kg             |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 16 x 19 cm       |

2

KOLİ  
BOX

|                                                                                     |                                           |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------|
|  | İçerik / Content                          | 6 Adet / Piece  |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 12 Kg           |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 38 x 58 x 15 cm |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                       |                                           |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 60 Koli / Box      |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 808 Kg             |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 215 cm |

# TAVA SPREY YAĞI

## SPRAY OIL



**SPREY YAĞ;** kolay kullanımı ve pürüzsüz püskürtme özelliğiyle kalıp ve yüzey hazırlığını hızlandırır. Homojen dağılım sağlayan yapısı sayesinde ürünlerin yüzeye yapışmasını önler, temiz ve düzgün çıkış elde edilmesine katkı sağlar. Uygulama sırasında kontrollü kullanım imkânı sunarak israfı azaltır. Profesyonel mutfaklarda pratik ve verimli üretim süreçleri için güvenilir bir yardımcıdır.

**SPRAY OIL;** speeds up mold and surface preparation with its ease of use and smooth spray action. Its formula ensures even distribution, preventing products from sticking to the surface and helping to achieve clean, even results. It minimizes waste by allowing for controlled application. It is a reliable aid for practical and efficient production processes in professional kitchens.

### KULLANIM TALİMATI

Sprey Yağı'nı kullanmadan önce iyice çalkalayın; 20 – 25 cm mesafeden püskürterek uygulayın.

### DIRECTIONS FOR USE

Shake the Spray Oil well before use; apply by spraying from a distance of 20 – 25 cm.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 600 ml           |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 6 x 28 cm        |

2

KOLİ  
BOX

|                                                                                     |                                           |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------|
|  | İçerik / Content                          | 12 Adet / Piece |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 6 kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 21 x 26 x 30 cm |

| 3 PALET<br>PALLET                                                                     |                                           |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 70 Koli / Box      |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 456 Kg             |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 165 cm |

# PANDİSPANYA SADE

## NEUTRAL SPONGE CAKE



**SADE PANDİSPANYA;** süngerimsi dokusu ve elastik yapısıyla profesyonel uygulamalarda güvenilir bir taban sunar. Şerbet ve krema ile kolay uyum sağlayarak dolgu işlemlerinde dengeli sonuçlar verir. Kesim ve katlama aşamalarında formunu koruyan yapısı sayesinde standart üretimi destekler. Şeflerin beklentilerine uygun performansı ile pastacılıkta istikrarlı ve kaliteli sonuçlar elde edilmesine katkı sağlar.

**NEUTRAL SPONGE CAKE;** offers a reliable base for professional applications thanks to its spongy texture and elastic structure. It blends easily with syrup and cream, delivering balanced results in filling applications. Its structure maintains its shape during cutting and folding, supporting standard production. With performance that meets chefs' expectations, it helps achieve consistent, high-quality results in pastry making.

### KULLANIM TALİMATI

Sade Pandispanya Toz Karışımı: 1.000 g  
Yumurta: 750 g Su: 100 g  
Toplam Ağırlık: 1.850 g  
1.000 g Pastasel Sade Pandispanya toz karışımına 750 g yumurta ve 100 g su eklenir. Karışım, mikserde çırpma teli ile önce 1 dakika düşük devirde, ardından 4 - 6 dakika yüksek devirde çırpılır. Önceden 180 °C'ye ısıtılmış konveksiyonel fırında 35 - 40 dakika pişirilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Neutral Sponge Cake Mix: 1.000 g  
Eggs: 750 g Water: 100 g  
Total Weight: 1.850 g  
Add 750 g of eggs and 100 g of water to 1.000 g of Pastasel Plain Sponge Cake Mix. The mixture is beaten in a mixer with a whisk attachment for 1 minute on low speed, followed by 4 - 6 minutes on high speed. Bake in a preheated convection oven at 180 °C for 35 - 40 minutes.

|                                                                                                                               |                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT                                                                                         |  12 / Ay<br>Month |
|  İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece                                                                                       |
|  Net Ağırlık / Net Weight                  | 10 Kg                                                                                                |
|  Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm                                                                                      |

|                                                                                                                               |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>3</b> PALET<br>PALLET                                                                                                      |                    |
|  İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1067 Kg            |
|  Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# PANDİSPANYA KAKAOLU

## COCOA SPONGE CAKE



**KAKAOLU PANDİSPANYA;** yoğun kakao aroması ve dengeli gözenek yapısı ile profesyonel pastacılıkta derin bir lezzet profili sunar. Esnek dokusu sayesinde, şerbetleme aşamasında nemi kontrollü bir şekilde hapsederken; kremalı ve meyveli dolgularla mükemmel bir aromatik uyum sağlar. Kesim sırasında minimum kırıntılanma yaparak pürüzsüz katlar elde edilmesine olanak tanır ve şeklini uzun süre muhafaza eder. Şeflerin yaratıcı dokunuşları için zengin bir zemin hazırlayarak, pastalara karakteristik ve premium bir kimlik kazandırır.

**COCOA SPONGE CAKE;** offers a rich flavor profile for professional pastry making, featuring an intense cocoa aroma and a balanced crumb structure. Thanks to its flexible texture, it retains moisture in a controlled manner during the soaking process while providing a perfect aromatic harmony with cream and fruit fillings. It minimizes crumbling during slicing, allowing for smooth layers, and retains its shape for an extended period. By providing a rich canvas for chefs' creative touches, it imparts a distinctive and premium identity to cakes.

### KULLANIM TALİMATI

Kakaolu Pandispanya Toz Karışımı: 1.000 g  
Yumurta: 750 g Su: 100 g  
Toplam Ağırlık: 1.850 g  
1.000 g Pastasel Kakaolu Pandispanya toz karışımına 750 g yumurta ve 100 g su eklenir. Karışım, mikserde çırpma teli ile önce 1 dakika düşük devirde, ardından 4 - 6 dakika yüksek devirde çırpılır. Önceden 180 °C'ye ısıtılmış konveksiyonel fırında 35 - 40 dakika pişirilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Cocoa Sponge Cake Mix: 1.000 g  
Eggs: 750 g Water: 100 g  
Total Weight: 1.850 g  
Add 750 g of eggs and 100 g of water to 1.000 g of Pastasel Cocoa Sponge Cake Mix. The mixture is beaten in a mixer with a whisk attachment for 1 minute on low speed, followed by 4 - 6 minutes on high speed. Bake in a preheated convection oven at 180 °C for 35 - 40 minutes.

|                                                                                                                               |                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT                                                                                         |  12 / Ay<br>Month |
|  İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece                                                                                       |
|  Net Ağırlık / Net Weight                  | 10 Kg                                                                                                |
|  Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm                                                                                      |

|                                                                                                                               |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>3</b> PALET<br>PALLET                                                                                                      |                    |
|  İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1067 Kg            |
|  Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# PATAŞU TOZ KARIŞIM

## PÂTE À CHOUX POWDER MIX



**PATAŞU TOZ KARIŞIMI;** ideal pişme hacmi ve dengeli kabarma performansı ile profesyonel profiterol, ekler ve çeşitli choux hamuru uygulamalarında standart bir kalite sağlar. Fırınlama esnasında içeride oluşan geniş boşluk yapısı, farklı türdeki iç dolguların homojen bir şekilde yerleştirilmesine olanak tanır. Pişme sonrası dış yüzeydeki çıtırılığı ve iç dokudaki yumuşaklığı koruyan yapısı sayesinde, uzun süreli sergileme ve paketleme süreçlerinde yüksek form dayanıklılığı sergiler. Şeflerin hassas dolgularla gerçekleştirdiği yaratıcı uygulamalarda, mükemmel bir dokusal zemin ve profesyonel bir sonuç sunar.

**PÂTE À CHOUX POWDER MIX;** ensures consistent quality in professional profiteroles, éclairs, and various choux pastry applications, thanks to its ideal baking volume and balanced rising performance. The large air pockets formed inside during baking allow for the even distribution of various fillings. Thanks to its structure that preserves the crispness of the outer surface and the softness of the interior texture after baking, it exhibits high shape retention during extended display and packaging processes. In creative applications where chefs use delicate fillings, it provides an excellent textural base and a professional result.

### KULLANIM TALİMATI

Pataşu Toz Karışımı: 1.000 g

Su: 2.250 g Sıvı Yağ: 300 g

Toplam Ağırlık: 3.550 g

Tüm malzemeler mikser kazanına alınarak düz palet aparatı ile önce 1 dakika düşük devirde, ardından 4 dakika orta devirde homojen bir kıvam elde edilinceye kadar karıştırılır. Hazırlanan hamur sıkma torbasına alınarak tepsiye istenilen boyutta şekillendirilir. Önceden 170 °C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişirilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Pâté À Choux Powder Mix: 1.000 g

Water: 2.250 g Vegetable Oil: 300 g

Total Weight: 3.550 g

Place all ingredients in the mixer bowl and mix using the flat beater attachment first for 1 minute on low speed, then for 4 minutes on medium speed until a homogeneous consistency is achieved. Transfer the prepared dough to a piping bag and shape it into the desired size on a baking sheet. Bake in an oven preheated to 170 °C for approximately 30 minutes.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 8 Kg             |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm  |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                     |                                           |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 860 Kg             |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# KARAMELİZE BİSKÜVİ TOZU

## CARAMELISED BISCUIT POWDER



**KARAMELİZE BİSKÜVİ TOZU;** pastacılıkta derinlikli bir aroma ve doku katmanı oluşturmak için özel olarak hazırlanan bu toz, yoğun karamelize bisküvi lezzetini profesyonel uygulamalara taşır. İdeal öğütme derecesi sayesinde, cheesecake tabanlarından pasta arası katmanlara ve gurme dekorasyonlara kadar geniş bir kullanım yelpazesinde pürüzsüz bir ağız hissi sunar. Nemli dolgularla birleştiğinde dahi kırı dokusunu ve karakteristik rengini koruyabilen yapısı, şeflere yaratıcı sunumlarında hem yapısal bir denge hem de premium bir lezzet kimliği sağlar. İşletmelerin standart reçetelerinde pratiklik ve lezzet sürekliliği sunan, yüksek kaliteli bir yardımcı üründür.

**CARAMELISED BISCUIT POWDER;** specially formulated to add depth of flavor and texture to pastry creations, brings the rich taste of caramelized biscuits to professional applications. Thanks to its ideal grind, it delivers a smooth mouthfeel across a wide range of uses, from cheesecake crusts to cake fillings and gourmet decorations. Its structure, which retains its crisp texture and characteristic color even when combined with moist fillings, provides chefs with both structural balance and a premium flavor profile for creative presentations. It is a high-quality auxiliary product that offers practicality and consistent flavor in standard recipes for businesses.

### KULLANIM TALİMATI

Ürün, tarife bağlı olarak doğrudan veya eritilmiş tereyağı ile karıştırılarak kullanılabilir. Fırınlanmış tariflerde bisküvi tabanı oluşturmak için idealdir. Daha yoğun bir aroma elde etmek amacıyla tatlı ve kremlara belirli oranlarda ilave edilerek kullanılabilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Depending on the recipe, the product can be used as is or mixed with melted butter. It is ideal for creating a cookie crust in baked recipes. It can be added in specific proportions to desserts and creams to achieve a richer flavor.

| 1                                         | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT | 12 / Ay<br>Month |
|-------------------------------------------|------------------------------|------------------|
| İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece               |                  |
| Net Ağırlık / Net Weight                  | 2,5 Kg                       |                  |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 20 x 15 x 20 cm              |                  |

| 2                                         | KOLİ<br>BOX     |  |
|-------------------------------------------|-----------------|--|
| İçerik / Content                          | 4 Adet / Piece  |  |
| Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 10 Kg           |  |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 30 x 20 cm |  |

| 3                                         | PALET<br>PALLET    |  |
|-------------------------------------------|--------------------|--|
| İçerik / Content                          | 64 Koli / Box      |  |
| Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 700 Kg             |  |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 180 cm |  |

# KARAMELİZE BİSKÜVİ KIRINTISI

## CARAMELISED BISCUIT CRUMBS

### KARAMELİZE BİSKÜVİ KIRINTISI;

pastacılık uygulamalarında ürünlere kırıntı doku, belirgin bisküvi lezzeti ve dekoratif görünüm kazandırmak amacıyla hazırlanmıştır. İdeal kırıntı yapısı sayesinde pasta tabanları, cheesecake, tatlı katmanları, krema ve dolguların hazırlanmasında pratik kullanım sunar. Kremalarla birleştğinde hoş bir doku ve dengeli bir lezzet oluşturarak farklı reçetelerde yaratıcı uygulamalara olanak sağlar. Pasta ve tatlıların iç katmanlarında, yüzey dekorasyonunda veya ürünlerin tamamlayıcı unsuru olarak kullanılabilen Pastasel Bisküvi Kırıntısı, işletmelere standart ve pratik bir uygulama imkânı sunar.

### CARAMELISED BISCUIT CRUMBS;

are designed to add a crisp texture, a distinct cookie flavor, and a decorative appearance to products in pastry applications. Thanks to their ideal crumb structure, they offer practical use in the preparation of cake bases, cheesecakes, dessert layers, creams, and fillings. When combined with creams, it creates a pleasant texture and balanced flavor, enabling creative applications in various recipes. Pastasel Biscuit Crumbs can be used in the inner layers of cakes and desserts, for surface decoration, or as a complementary element in products, offering businesses a standard and practical solution.

### KULLANIM TALİMATI

Ürün, reçeteye bağlı olarak doğrudan kullanıma uygundur. Pasta ve tatlı tabanlarında, krema ve dolguların içerisinde veya dekorasyon amacıyla doğrudan uygulanabilir. İstenilen kıvam ve dokuya göre ürün miktarı reçeteye uygun şekilde ayarlanabilir.

### DIRECTIONS FOR USE

The product is ready to use depending on the recipe. It can be applied directly to cake and dessert bases, mixed into creams and fillings, or used for decorative purposes. The dosage can be adjusted according to the recipe to achieve the desired consistency and texture.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 2,5 Kg           |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 20 x 15 x 20 cm  |

2

KOLİ  
BOX

|                                                                                     |                                           |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------|
|  | İçerik / Content                          | 4 Adet / Piece  |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 10 Kg           |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 30 x 20 cm |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                       |                                           |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 64 Koli / Box      |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 700 Kg             |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 180 cm |

# SOĞUK JEL SADE

## NEUTRAL COLD GLAZE



**SOĞUK JEL SADE;** yüksek parlaklık ve pürüzsüz yüzey oluşturan yapısıyla ürünlere estetik bir görünüm kazandırır. Meyve üzeri ve benzeri uygulamalarda akma ve sulanmayı önleyerek formun korunmasına yardımcı olur. Kolay uygulanabilir yapısıyla pastacılık ürünlerinde hızlı ve temiz sonuçlar elde edilmesini sağlar. Profesyonel mutfaklarda hem görsel kalite hem de dayanıklılık arayanlar için ideal bir çözümdür.

**NEUTRAL COLD GLAZE;** with its formula that creates a high gloss and smooth finish, it gives products an aesthetic appearance. It helps preserve the shape by preventing running and watery separation in applications such as fruit toppings and similar uses. Its easy-to-apply formula ensures quick and neat results in pastry-making. It is the ideal solution for those in professional kitchens seeking both visual quality and durability.

### KULLANIM TALİMATI

Gerekli miktarda soğuk jel bir kaba alınır ve istenilen akışkanlığa ulaşana kadar çırpılır. Ürün, doğrudan ya da bir miktar su ile seyreltilerek pasta üzerine spatül veya fırça yardımıyla uygulanır.

### DIRECTIONS FOR USE

Place the required amount of cold glaze in a bowl and whisk until it reaches the desired consistency. Apply the product directly or diluted with a small amount of water to the cake using a spatula or brush.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 7 Kg             |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 24 x 18 cm       |

2

KOLİ  
BOX

|                                                                                     |                                           |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------|
|  | İçerik / Content                          | 4 Adet / Piece  |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 28 Kg           |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 49 x 25 x 36 cm |

| 3 PALET<br>PALLET                                                                     |                                           |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 40 Koli / Box      |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1207 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 200 cm |

# ÇİKOLATA AROMALI SOĞUK JEL

## CHOCOLATE FLAVOURED COLD GLAZE



**ÇİKOLATA AROMALI SOĞUK JEL;** profesyonel pastacılık uygulamalarında pasta ve tatlılara pürüzsüz, homojen bir kaplama kazandırır. Kakao içeriği ve yoğun bitter çikolata lezzetiyle çikolatalı ürünlerde güçlü bir tat profili sunar. Kolay uygulanabilir yapısı sayesinde pastane, otel ve profesyonel mutfaklarda hızlı, pratik ve estetik sonuçlar elde edilmesini sağlar.

**CHOCOLATE FLAVOURED COLD GLAZE;** provides a smooth, even coating for cakes and desserts in professional pastry-making applications. With its cocoa content and intense dark chocolate flavour, it offers a robust flavour profile for chocolate-based products. Thanks to its easy-to-apply texture, it ensures quick, practical and aesthetically pleasing results in patisseries, hotels and professional kitchens.

### KULLANIM TALİMATI

Gerekli miktarda soğuk jel bir kaba alınır ve istenilen akışkanlığa ulaşana kadar çırpılır. Ürün, doğrudan ya da bir miktar su ile seyreltilerek pasta üzerine spatül veya fırça yardımıyla uygulanır.

### DIRECTIONS FOR USE

Place the required amount of cold glaze in a bowl and whisk until it reaches the desired consistency. Apply the product directly or diluted with a small amount of water to the cake using a spatula or brush.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 7 Kg             |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 24 x 18 cm       |

2

KOLİ  
BOX

|                                                                                     |                                           |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------|
|  | İçerik / Content                          | 4 Adet / Piece  |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 28 Kg           |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 49 x 25 x 36 cm |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                       |                                           |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 40 Koli / Box      |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1207 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 200 cm |

# KARAMEL AROMALI SOĞUK JEL

## CARAMEL FLAVOURED COLD GLAZE



**KARAMEL AROMALI SOĞUK JEL;** yüksek parlaklık ve pürüzsüz yüzeyiyle pasta ve tatlılara estetik bir görünüm kazandırır. Canlı karamel rengi ve karakteristik aroması, özellikle trileçe uygulamalarında sütlü tatlarla mükemmel uyum sağlar. Kolay uygulanabilir yapısıyla homojen kaplama sunarak görsel kalite ve lezzet bütünlüğünü bir arada sunar.

**CARAMEL FLAVOURED COLD GLAZE;** with its high gloss and smooth finish, it gives cakes and desserts an attractive appearance. Its vibrant caramel colour and distinctive flavour complement milky flavours perfectly, particularly in trileçe creations. Thanks to its easy-to-apply texture, it provides a uniform coating, combining visual quality with flavour consistency.

### KULLANIM TALİMATI

Gerekli miktarda soğuk jel bir kaba alınır ve istenilen akışkanlığa ulaşana kadar çırpılır. Ürün, doğrudan ya da bir miktar su ile seyreltilerek pasta üzerine spatül veya fırça yardımıyla uygulanır.

### DIRECTIONS FOR USE

Place the required amount of cold glaze in a bowl and whisk until it reaches the desired consistency. Apply the product directly or diluted with a small amount of water to the cake using a spatula or brush.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 7 Kg             |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 24 x 18 cm       |

2

KOLİ  
BOX

|                                                                                     |                                           |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------|
|  | İçerik / Content                          | 4 Adet / Piece  |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 28 Kg           |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 49 x 25 x 36 cm |

| 3 PALET<br>PALLET                                                                     |                                           |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 40 Koli / Box      |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1207 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 200 cm |

# FRAMBUAZ AROMALI SOĞUK JEL

## RASPBERRY FLAVOURED COLD GLAZE



**FRAMBUAZ AROMALI SOĞUK JEL;** pürüzsüz yüzeyiyle pasta ve tatlılara estetik ve iştah açıcı bir görünüm kazandırır. Canlı kırmızı rengi ve eşsiz frambuaz aromasıyla öne çıkar. Kolay uygulanabilir yapısı sayesinde homojen kaplama sağlayarak ürünlere görsel çekicilik ve lezzet bütünlüğü kazandırır.

**RASPBERRY FLAVOURED COLD GLAZE;** with its smooth finish, it gives cakes and desserts an attractive and appetising appearance. It stands out for its vibrant red colour and unique raspberry flavour. Thanks to its easy-to-apply texture, it provides an even coating, enhancing the visual appeal and flavour of the products.

### KULLANIM TALİMATI

Gerekli miktarda soğuk jel bir kaba alınır ve istenilen akışkanlığa ulaşana kadar çırpılır. Ürün, doğrudan ya da bir miktar su ile seyreltilerek pasta üzerine spatül veya fırça yardımıyla uygulanır.

### DIRECTIONS FOR USE

Place the required amount of cold glaze in a bowl and whisk until it reaches the desired consistency. Apply the product directly or diluted with a small amount of water to the cake using a spatula or brush.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 7 Kg             |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 24 x 18 cm       |

2

KOLİ  
BOX

|                                                                                     |                                           |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------|
|  | İçerik / Content                          | 4 Adet / Piece  |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 28 Kg           |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 49 x 25 x 36 cm |

| 3 PALET<br>PALLET                                                                     |                                           |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 40 Koli / Box      |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1207 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 200 cm |

# FRAMBUAZLI PASTACILIK DOLGUSU

## RASPBERRY PASTRY FILLING



**FRAMBUAZLI PASTACILIK DOLGUSU;** pasta, kek, kruvasan, tart ve çeşitli tatlılarda dolgu, ara kat ve dekorasyon amacıyla kullanıma uygun, yüksek oranda frambuaz parçacıkları içeren hazır bir dolgudur. Pratik kullanımı ve dengeli yapısı zamandan tasarruf sağlar. Pişirme işlemlerine dayanıklı yapısı sayesinde formunu ve lezzetini korur. Ayrıca donuk pastacılık uygulamalarında da mükemmel sonuç sunar.

**RASPBERRY PASTRY FILLING;** is a ready-to-use filling containing a high proportion of raspberry pieces, suitable for use as a filling, layer or decoration in cakes, sponge cakes, croissants, tarts and various other desserts. Its practical use and balanced texture save time. Thanks to its bake-stable formulation, it retains its shape and flavour during baking. It also delivers excellent results in frozen pastry applications.

### KULLANIM TALİMATI

Uygulama öncesinde ürünü oda sıcaklığına getiriniz. Dolguyu ambalajından aldıktan sonra homojen bir kıvam elde edinceye kadar karıştırınız. Hazırlanan ürünü pasta, kek, kruvasan, tart veya tercih edilen diğer pastacılık ürünlerinde dolgu ya da dekorasyon amacıyla kullanınız. Ürünün kullanılacağı uygulamaya göre pişirme veya soğutma işlemini gerçekleştiriniz. Pişirme ve dondurma gerektiren uygulamalarda ürün, reçeteye uygun şekilde doğrudan kullanılabilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Bring the product to room temperature before use. After removing the filling from its packaging, stir until a uniform consistency is achieved. Use the prepared product as a filling or for decoration in pastries, cakes, croissants, tarts, or other pastry items of your choice. Follow the baking or chilling instructions appropriate for the intended use. For applications requiring baking or freezing, the product can be used directly as specified in the recipe.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 6 Kg             |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 24 x 18 cm       |

2

KOLİ  
BOX

|                                                                                     |                                           |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------|
|  | İçerik / Content                          | 4 Adet / Piece  |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 24 Kg           |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 49 x 25 x 36 cm |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                       |                                           |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 40 Koli / Box      |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1047 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 200 cm |

# DOLGU KREMASI LİMON

## LEMON FILLING CREAM



**DOLGU KREMASI LİMON;** pasta, kek, kruvasan ve çeşitli tatlılarda dolgu, kaplama ve süsleme amacıyla kullanılır. Ferahlatıcı limon aroması ve pürüzsüz dokusuyla ürünlere dengeli ve lezzetli bir tat kazandırır. Pişirme ve dondurma uygulamalarına dayanıklı yapısıyla profesyonel mutfaklarda pratik ve çok yönlü kullanım sunar.

**LEMON FILLING CREAM;** imparts an aesthetic appearance to products with its high-gloss, smooth-finish formula. Thanks to its water-repellent properties, it helps preserve the shape of products by preventing dripping and waterlogging in applications involving fruit and similar ingredients. Its easy-to-apply formula ensures quick and clean results in pastry products. It is an ideal solution for professional kitchens seeking both visual quality and durability.

### KULLANIM TALİMATI

Gerekli miktarda soğuk jel bir kaba alınır ve istenilen akışkanlığa ulaşana kadar çırpılır. Ürün, doğrudan ya da bir miktar su ile seyreltilerek pasta üzerine spatül veya fırça yardımıyla uygulanır.

### DIRECTIONS FOR USE

Place the required amount of cold glaze in a bowl and whisk until it reaches the desired consistency. Apply the product directly or diluted with a small amount of water to the cake using a spatula or brush.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 6 Kg             |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 24 x 18 cm       |

2

KOLİ  
BOX

|                                                                                     |                                           |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------|
|  | İçerik / Content                          | 4 Adet / Piece  |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 24 Kg           |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 49 x 25 x 36 cm |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                       |                                           |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 40 Koli / Box      |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1047 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 200 cm |

# DOLGU KREMASI PORTAKAL

## ORANGE FILLING CREAM



**DOLGU KREMASI PORTAKAL;** pasta, kek, kruvasan ve çeşitli tatlılarda dolgu ve süsleme uygulamaları için geliştirilmiştir. Portakal suyu konsantresi içeriği ve eşsiz portakal lezzetiyle ürünlere ferah ve zengin bir tat profili kazandırır. Pişirme koşullarına dayanıklı yapısı ve donuk ürün uygulamalarına uygunluğu sayesinde profesyonel pastacılıkta pratik, güvenilir ve çok yönlü kullanım imkânı sunar.

**ORANGE FILLING CREAM;** has been developed for use as a filling and decoration in cakes, pastries, croissants and various desserts. With its orange juice concentrate and unique orange flavour, it imparts a refreshing and rich flavour profile to products. Thanks to its structure, which withstands baking conditions, and its suitability for use in frozen products, it offers practical, reliable and versatile application in professional pastry-making.

### KULLANIM TALİMATI

Gerekli miktarda soğuk jel bir kaba alınır ve istenilen akışkanlığa ulaşıncaya kadar çırpılır. Ürün, doğrudan ya da bir miktar su ile seyreltilerek pasta üzerine spatül veya fırça yardımıyla uygulanır.

### DIRECTIONS FOR USE

Place the required amount of cold glaze in a bowl and whisk until it reaches the desired consistency. Apply the product directly or diluted with a small amount of water to the cake using a spatula or brush.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 6 Kg             |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 24 x 18 cm       |

2

KOLİ  
BOX

|                                                                                     |                                           |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------|
|  | İçerik / Content                          | 4 Adet / Piece  |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 24 Kg           |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 49 x 25 x 36 cm |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                       |                                           |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 40 Koli / Box      |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1047 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 200 cm |

# DOLGU KREMASI ÇİKOLATA

## CHOCOLATE FILLING CREAM



**DOLGU KREMASI ÇİKOLATA;** pasta, kek, kruvasan ve çeşitli tatlılarda dolgu, kaplama ve süsleme amacıyla kullanılır. Yoğun çikolata aroması ve pürüzsüz dokusuyla ürünlere zengin bir lezzet ve kıvam kazandırır. Isıya ve donmaya dayanıklı yapısı sayesinde pişirme ve dondurma uygulamalarında güvenle kullanılabilir. Hazır kullanıma uygun yapısıyla profesyonel mutfaklarda pratik ve ekonomik bir çözüm sunar.

**CHOCOLATE FILLING CREAM;** imparts an aesthetic appearance to products with its high-gloss, smooth-finish formula. Thanks to its water-repellent properties, it helps preserve the shape of products by preventing dripping and waterlogging in applications involving fruit and similar ingredients. Its easy-to-apply formula ensures quick and clean results in pastry products. It is an ideal solution for professional kitchens seeking both visual quality and durability.

### KULLANIM TALİMATI

Gerekli miktarda soğuk jel bir kaba alınır ve istenilen akışkanlığa ulaşana kadar çırpılır. Ürün, doğrudan ya da bir miktar su ile seyreltilerek pasta üzerine spatül veya fırça yardımıyla uygulanır.

### DIRECTIONS FOR USE

Place the required amount of cold glaze in a bowl and whisk until it reaches the desired consistency. Apply the product directly or diluted with a small amount of water to the cake using a spatula or brush.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 6 Kg             |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 24 x 18 cm       |

2

KOLİ  
BOX

|                                                                                     |                                           |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------|
|  | İçerik / Content                          | 4 Adet / Piece  |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 24 Kg           |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 49 x 25 x 36 cm |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                       |                                           |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 40 Koli / Box      |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1047 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 200 cm |

# BİTTER ÇİKOLATALI GANAJ SOS

## BITTER GANACHE SAUCE



**BİTTER ÇİKOLATALI GANAJ SOS;** pastanelerde hazırlanan klasik ganaj lezzetini kullanıma hazır formda sunan, pratik kullanımıyla profesyonel uygulamalarda zamandan tasarruf sağlar. Yoğun bitter çikolata tadı ve pürüzsüz dokusuyla pasta, kek, tatlı ve dekorasyon uygulamalarına zenginlik katar. Donuk uygulamalara uygun yapısı sayesinde dondurulup çözündürülen ürünlerde performansını korur, buzdolabında terleme yapmadan düzgün ve estetik bir görünüm sunar.

**BITTER GANACHE SAUCE;** which offers the classic ganache flavour prepared in patisseries in a ready-to-use form, saves time in professional applications thanks to its practical use. With its intense dark chocolate flavour and smooth texture, it adds richness to cakes, pastries, desserts and decorative applications. Thanks to its texture, which is suitable for frozen applications, it retains its performance in products that are frozen and then thawed, and offers a neat and aesthetic appearance in the fridge without sweating.

### KAPLAMA VE DEKORASYON UYGULAMASI:

Ürünü benmari yöntemiyle veya mikrodalg fırında kontrollü şekilde ısıtınız. Ürün tamamen akışkan hale geldiğinde yaklaşık 30° – 35°C kullanım sıcaklığına getiriniz. Homojen bir kıvam elde ettikten sonra pasta ve diğer pastacılık ürünlerinin üzerine kaplama veya dekorasyon amacıyla uygulayınız.

### DOLGU UYGULAMASI:

Ürünü isteğe bağlı olarak % 30 veya % 50 oranında çırpılmış bitkisel krema ile karıştırınız. Homojen bir yapı elde edinceye kadar karıştırdıktan sonra pasta, kek ve benzeri ürünlerde dolgu olarak kullanınız.

### COATING AND DECORATION:

Heat the product gently using a double boiler or in a microwave oven. Once the product has become completely fluid, bring it to an application temperature of approximately 30 – 35°C. After achieving a uniform consistency, apply it to cakes and other pastry products for coating or decoration.

### FILLING APPLICATION:

Optionally, mix the product with whipped vegetable cream at a ratio of % 30 or % 50. After mixing until a homogeneous texture is achieved, use it as a filling in cakes, pastries, and similar products.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 6 Kg             |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 24 x 18 cm       |

2

KOLİ  
BOX

|                                                                                     |                                           |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------|
|  | İçerik / Content                          | 4 Adet / Piece  |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 24 Kg           |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 49 x 25 x 36 cm |

| 3 PALET<br>PALLET                                                                     |                                           |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 40 Koli / Box      |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1047 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 200 cm |

# FİLDİŞİ ÇİKOLATALI GANAJ SOS

## WHITE CHOCOLATE GANACHE SAUCE



**FİLDİŞİ ÇİKOLATALI GANAJ SOS;** pastacılık ürünlerini zarif bir çikolata lezzeti ve pürüzsüz bir doku kazandırmak amacıyla geliştirilmiştir. Pasta ve tatlılarda yüzey kaplama, dekorasyon ve dolgu uygulamalarında kullanılabilen ürün, pratik uygulama özelliğiyle profesyonel pastacılık süreçlerinde kullanım kolaylığı sağlar.

**WHITE CHOCOLATE GANACHE SAUCE;** was developed to impart an elegant chocolate flavor and a smooth texture to pastry products. Suitable for use as a glaze, decoration, and filling in cakes and desserts, this product offers ease of use in professional pastry-making processes thanks to its practical application.

### KAPLAMA VE DEKORASYON UYGULAMASI:

Ürünü benmari yöntemiyle veya mikrodalga fırında kontrollü olarak ısıtınız. Yaklaşık 30° – 35°C sıcaklığa ulaştığında tamamen akışkan ve homojen bir kıvam elde ediniz. Hazırlanan ganajı pasta ve diğer pastacılık ürünlerinin yüzeyine kaplama veya dekorasyon amacıyla uygulayınız.

### DOLGU UYGULAMASI:

Ürünü tercihe bağlı olarak %40 – 50 oranında çırpılmış şanti ile karıştırınız. Homojen bir kıvam elde edildikten sonra pasta, kek ve benzeri ürünlerde iç dolgu olarak kullanınız.

### COATING AND DECORATION:

Heat the product gently using a double boiler or in a microwave oven. Once it reaches a temperature of approximately 30° – 35°C, ensure it has a completely smooth and homogeneous consistency. Apply the prepared ganache to the surface of cakes and other pastry products for coating or decoration.

### FILLING APPLICATION:

Mix the product with whipped cream at a ratio of 40 – 50%, as desired. Once a homogeneous consistency is achieved, use it as a filling for cakes, pastries, and similar products.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 6 Kg             |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 24 x 18 cm       |

2

KOLİ  
BOX

|                                                                                     |                                           |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------|
|  | İçerik / Content                          | 4 Adet / Piece  |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 24 Kg           |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 49 x 25 x 36 cm |

| 3 PALET<br>PALLET                                                                     |                                           |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 40 Koli / Box      |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1047 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 200 cm |

# KREM ŞANTİ WHIPERA

## WHIPPING CREAM WHIPERA



**KREM ŞANTİ WHIPERA;** yüksek stabilite odaklı geliştirilen formülü sayesinde, zorlu ortam koşullarında dahi yapısal bütünlüğünü koruyan profesyonel bir krem şanti çözümüdür. Uygulama sonrasında sulanma, çatlama ve liflenme yapmayan dirençli dokusu ile pastacılıkta uzun süreli tazelik ve estetik bir görünüm sağlar. Çırpma aşamasındaki yüksek hacim artışı ve pürüzsüz yapısı sayesinde şeflere işleme kolaylığı sunar. Fiyat-performans dengesini ön planda tutan bu ürün, standart üretim süreçlerinde ekonomik ve yüksek kaliteli sonuçlar için güvenilir bir tercihtir.

**WHIPPING CREAM WHIPERA;** developed with a focus on high stability, this professional whipped cream solution maintains its structural integrity even under challenging environmental conditions. With its resilient texture that resists water separation, cracking, and stringiness after application, it ensures long-lasting freshness and an aesthetically pleasing appearance in pastry making. Its high volume increase during whipping and smooth texture offer chefs ease of use. Prioritizing value for money, this product is a reliable choice for economical yet high-quality results in standard production processes.

### KULLANIM TALİMATI

Krem Şanti Whipera: 1.000 g  
Soğuk Su veya Süt (10 - 12 °C): 1.500 g  
Toplam Ağırlık: 2.500 g  
1 kg Pastasel Krem Şanti Whipera toz karışımı, istenilen kıvam ve hacme göre 1.500 g soğuk (10 - 12 °C) su veya süt ile yüksek devirde 3 - 7 dakika çırpılır. Elde edilen krem şanti, kullanılmadan önce 15 dakika buzdolabında dinlendirilmelidir.

### DIRECTIONS FOR USE

Whipping Cream Whipera: 1.000 g  
Cold Water or Milk (10 - 12 °C): 1.500 g  
Total Weight: 2.500 g  
1.000 g of Pastasel Whipping Cream Whipera Powder Mix is whipped at high speed for 3 - 7 minutes with 1,500 g of cold (10 - 12 °C) water or milk, depending on the desired consistency and volume. The resulting whipped cream should be chilled in the refrigerator for 15 minutes before use.

|                                                                                                                               |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>1</b> TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT                                                                                         | <b>12 / Ay</b><br>Month |
|  İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece          |
|  Net Ağırlık / Net Weight                  | 10 Kg                   |
|  Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm         |

|                                                                                                                               |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>3</b> PALET<br>PALLET                                                                                                      |                    |
|  İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1067 Kg            |
|  Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# KREM ŞANTİ PERFORMANCE WHIPPING CREAM PERFORMANCE



**KREM ŞANTİ PERFORMANCE;** maliyet avantajı sunan formülüyle profesyonel üretim yapan pastaneler için ekonomik ve verimli bir çözüm sağlar. Toz formu sayesinde kolay hazırlanır ve kısa sürede istenilen kıvama ulaşır. Pasta kaplama, dolgu ve dekor uygulamalarında stabil bir yapı sunarak üretim süreçlerinde pratik kullanım sağlar. Yoğun üretim yapan işletmeler için hem bütçe dostu hem de güvenilir bir yardımcıdır.

**WHIPPING CREAM PERFORMANCE;** offers an economical and efficient solution for professional bakeries, thanks to its cost-effective formula. Its powdered form makes it easy to prepare and allows it to reach the desired consistency quickly. It provides a stable texture for cake coating, filling, and decorating applications, ensuring practical use in production processes. It serves as both a budget-friendly and reliable aid for high-volume production facilities.

## KULLANIM TALİMATI

Krem Şanti Performance: 1.000 g

Su veya Süt: 1.500 g

Toplam Ağırlık: 2.500 g

Krem şanti miksi, 10 - 12 °C soğuk su veya süt ile yüksek devirde 3 - 7 dk çırpınız. Ürünün, kullanılmadan önce 15 dk kadar buzdolabında dinlendirilmesi tavsiye olunur.

## DIRECTIONS FOR USE

Whipping Cream Performance: 1.000 g

Water or Milk: 1.500 g

Total Weight: 2.500 g

Mix the whipping cream mix with cold water or milk (10 - 12 °C) at high speed for 3 - 7 minutes. It is recommended to let the product rest in the refrigerator for about 15 minutes before use.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 1 Kg             |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 20 x 8 x 28 cm   |

2

KOLİ  
BOX

|                                                                                     |                                           |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------|
|  | İçerik / Content                          | 10 Adet / Piece |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 10 Kg           |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 30 x 20 cm |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                       |                                           |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 64 Koli / Box      |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 700 Kg             |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 180 cm |

# KREM ŞANTİ PREMIUM WHIPPING CREAM PREMIUM



**KREM ŞANTİ PREMIUM;** pürüzsüz dokusu ve stabil yapısı sayesinde kolay uygulanır, formunu uzun süre korur. Çatlama, çökme, kuruma ve renk değişimi oluşturmeyen özel yapısıyla pasta, krema ve dondurma uygulamalarında üstün performans sunar. Her kullanımda standart sonuç vermesi ile pasta ustalarının en yakın dostudur.

**WHIPPING CREAM PREMIUM;** is easy to apply thanks to its smooth texture and stable consistency, and retains its shape for a long time. With its special formulation that prevents cracking, sagging, drying out and colour change, it delivers outstanding performance in cake, cream and ice cream applications. As it delivers consistent results every time, it is a pastry chef's best friend.

## KULLANIM TALİMATI

Krem Şanti PREMIUM: 1.000 gr  
Su veya Süt: 2.000 gr  
Toplam Ağırlık: 3.000 gr  
Krem Şanti miksi, 5 °C civarında su veya süt ile mikserde 4 - 5 dk çırpınız. Ürünün, kullanılmadan önce 15 - 20 dk kadar soğutucuda bekletilmesi tavsiye olunur.

## DIRECTIONS FOR USE

Whipping Cream PREMIUM: 1.000 g  
Water or Milk: 2.000 g  
Total Weight: 3.000 g  
Whip the cream mix with water or milk approx. 5 °C for 4 or 5 min.  
It is suggested to keep whipped cream in fridge for 15 - 20 minutes before using.

| 1                                         | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT | 12 / Ay<br>Month |
|-------------------------------------------|------------------------------|------------------|
| İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece               |                  |
| Net Ağırlık / Net Weight                  | 1 Kg                         |                  |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 20 x 8 x 30 cm               |                  |

| 2                                         | KOLİ<br>BOX     |  |
|-------------------------------------------|-----------------|--|
| İçerik / Content                          | 10 Adet / Piece |  |
| Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 10 Kg           |  |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 30 x 20 cm |  |

| 3                                         | PALET<br>PALLET    |  |
|-------------------------------------------|--------------------|--|
| İçerik / Content                          | 64 Koli / Box      |  |
| Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 700 Kg             |  |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 180 cm |  |

# KREM ŞANTİ PARFAIT CREAM

## WHIPPING CREAM PARFAIT



### KULLANIM TALİMATI

Krem Şanti Parfait Cream: 1.000 g  
Su: 2.000 g Toplam: 3.000 g

Krem Şanti Parfait Cream, istenilen kıvama ve hacme göre 2.000 g (10 - 12°C) su ile yüksek devirde 3 - 7 dk çırpılır. Elde edilen Krem Şanti Parfait Cream kullanılmadan önce 15 dk buzdolabında dinlendirilmesi tavsiye edilir.

**Alternatif Kullanım Önerisi:** 250 g Pastasel Parfait Cream Krem Şanti Toz Karışımı ve 1.000 g Pastasel Pasta Kreması Toz Karışımı birlikte istenilen kıvama ve hacme göre 2.500 g soğuk (5 - 10°C) su ile yüksek devirde 3 - 5 dk çırpılır. Elde edilen kremanın kullanılmadan önce 15 dk buzdolabında dinlendirilmesi tavsiye edilir.

**KREM ŞANTİ PARFAIT CREAM;** tatlı sunumlarını üst seviyeye taşıyan, rafine lezzeti ve kusursuz dokusuyla parfe uygulamaları için özel olarak geliştirilmiştir. Dengeli yapısı sayesinde kremler ile mükemmel uyum sağlar; pürüzsüz, stabil ve estetik sonuçlar sunar. Özenle hazırlanan formülü ile hem profesyonel mutfaklarda hem de yaratıcı tariflerde güvenle kullanılır, tatlılara sofistike bir karakter kazandırır.

**WHIPPING CREAM PARFAIT;** specially developed for parfait applications, elevating dessert presentations to the highest level with its refined flavour and flawless texture. Its balanced composition ensures perfect harmony with creams, delivering smooth, stable and aesthetically pleasing results. Carefully formulated, it can be used with confidence in both professional kitchens and creative recipes, lending desserts a sophisticated character.

### DIRECTIONS FOR USE

Whipping Cream Parfait: 1.000 g

Water: 2.000 g Total: 3.000 g

Pastasel Parfait Cream Whipped Cream Powder Mix is whipped at high speed for 3 - 7 minutes with 2.000 g (10 - 12°C) of water to achieve the desired consistency and volume. It is recommended to chill the resulting Parfait Cream Whipped Cream Powder Mix in the refrigerator for 15 minutes before use.

**Alternative Use Suggestion:** Whisk 250 g Pastasel Parfait Cream Whipped Cream Powder Mix and 1.000 g Pastasel Pastry Cream Powder Mix together with 2.500 g of cold (5 - 10°C) water at high speed for 3 - 5 minutes to achieve the desired consistency and volume. It is recommended to chill the resulting cream in the refrigerator for 15 minutes before use.

| 1                                         | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT | 12 / Ay<br>Month |
|-------------------------------------------|------------------------------|------------------|
| İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece               |                  |
| Net Ağırlık / Net Weight                  | 1 Kg                         |                  |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 20 x 8 x 28 cm               |                  |

| 2                                         | KOLİ<br>BOX     |
|-------------------------------------------|-----------------|
| İçerik / Content                          | 10 Adet / Piece |
| Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 10 Kg           |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 30 x 20 cm |

| 3                                         | PALET<br>PALLET    |
|-------------------------------------------|--------------------|
| İçerik / Content                          | 64 Koli / Box      |
| Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 700 Kg             |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 180 cm |

# KREM ŞANTİ PARFAIT INTENSE

## WHIPPING CREAM PARFAIT INTENSE



**PARFAIT CREAM INTENSE;** karamelize edilmiş zengin lezzetiyle pastacılık ürünlerine dengeli ve karakteristik bir aroma kazandırır. Toz formu sayesinde krema karışımlarında kolay kullanılabilir ve homojen bir yapı oluşturur. Pasta dolgu, kaplama ve özel tatlı uygulamalarında farklı lezzet profilleri oluşturmak isteyen profesyonel mutfaklar için ideal bir çözümdür. Pastanelerde lezzet çeşitliliğini artırır ve ürünlere özgün bir dokunuş kazandırır.

**PARFAIT CREAM INTENSE;** imparts a balanced and distinctive aroma to pastry products with its rich, caramelized flavor. Thanks to its powdered form, it is easy to use in cream mixtures and creates a homogeneous texture. It is an ideal solution for professional kitchens seeking to create different flavor profiles in pastry fillings, coatings, and specialty dessert applications. It enhances flavor variety in bakeries and adds a unique touch to products.

### KULLANIM TALİMATI

Krem Şanti Parfait Cream Intense: 1.000 g  
Su: 1.750 g Toplam Ağırlık: 2.750 g  
Toz karışım, 10 - 12°C su ile yüksek devirde  
3 - 7 dk çırpılır. Elde edilen Parfait Cream  
Intense Krem Şanti'nin kullanılmadan önce  
15 dk buzdolabında dinlendirilmesi  
tavsiye edilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Whipped Cream Parfait Cream  
Intense: 1.000 g Water: 1.750 g  
Total Weight: 2.750 g  
Whip the powder mix with water at  
10 - 12°C on high speed for 3 - 7 minutes.  
It is recommended to let the resulting  
Parfait Cream whipped cream rest in the  
refrigerator for 15 minutes before use.

|                                                                                                                               |                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT                                                                                         |  12 / Ay<br>Month |
|  İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece                                                                                       |
|  Net Ağırlık / Net Weight                  | 10 Kg                                                                                                |
|  Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm                                                                                      |

|                                                                                                                               |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>3</b> PALET<br>PALLET                                                                                                      |                    |
|  İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1067 Kg            |
|  Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# KAYNATMA KREMA ŞEKERLİ HOT CUSTARD CREAM WITH SUGAR



**KAYNATMA KREMA ŞEKERLİ;** pratik hazırlanışı ve dengeli süt aromasıyla tutarlı kalite sunar. Pasta, ekler, magnolia ve bardak tiramisu gibi birçok tatlı uygulamasında ideal kıvam ve lezzet elde edilmesini sağlar. Geleneksel yöntemlere kıyasla daha hijyenik üretim imkânı sunar; daha parlak renk, pürüzsüz yapı ve profesyonel sonuçlar elde edilmesine katkı sağlar.

**HOT CUSTARD CREAM WITH SUGAR;** offers consistent quality with its practical preparation and balanced milk flavour. It ensures the ideal consistency and taste in many dessert applications such as cakes, eclairs, magnolias and tiramisu cups. It offers more hygienic production compared to traditional methods; it contributes to achieving brighter colours, a smoother texture and professional results.

## KULLANIM TALİMATI Pasta ve Ekler Kreması İçin:

1.000 g tam yağlı süt ile 350 – 400 g Pasta Kreması Kaynatma Krema Şekerli toz karışımı kaynatılır. Kaynatılan krema tepsiye alınır ve +4 °C'deki buzdolabında 4 - 6 saat dinlendirilir. İsteğe bağlı olarak 50 g tereyağı eklenerek kullanılabilir.

### Magnolia İçin:

1.000 g tam yağlı süt ile 250 – 300 g Pasta Kreması Kaynatma Krema Şekerli toz karışımı kaynatılır. Kaynatılan krema tepsiye alınır ve +4 °C'deki buzdolabında 4 - 6 saat dinlendirilir. İsteğe bağlı olarak sıvı krem şanti eklenerek kullanılabilir.

## DIRECTIONS FOR USE For Pastry and Éclair Cream:

Boil 1.000 g of whole milk with 350 – 400 g of Custard Cream Boiling Cream Sugar Powder mixture. Pour the boiled cream into a tray and leave to rest in a refrigerator at +4 °C for 4 – 6 hours. Optionally, 50 g of butter can be added.

### For Magnolia:

Boil 1.000 g of whole milk with 250 – 300 g of Custard Cream Boiling Cream Sugar Powder Mix. Pour the boiled cream into a tray and leave to rest in a refrigerator at +4 °C for 4 – 6 hours. Liquid whipped cream may be added if desired.

|                                                                                                                               |                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT                                                                                         |  12 / Ay<br>Month |
|  İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece                                                                                       |
|  Net Ağırlık / Net Weight                  | 10 Kg                                                                                                |
|  Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm                                                                                      |

|                                                                                                                               |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>3</b> PALET<br>PALLET                                                                                                      |                    |
|  İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1067 Kg            |
|  Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# KAYNATMA KREMA FROZEN

## HOT CUSTARD WITH SUGAR FROZEN



**KAYNATMA KREMA FROZEN;** donuk pastacılık uygulamaları için geliştirilmiş formülüyle üretim süreçlerinde yüksek stabilite sağlar. Donma ve çözünme sonrasında yapısını koruyarak kıvam ve lezzet sürekliliği sunar. Pasta, ekler ve benzeri ürünlerin endüstriyel üretiminde standart kalite elde edilmesine katkı sağlar. Profesyonel mutfaklarda raf ömrü uzun, güvenilir ve tutarlı sonuçlar için ideal bir tercihtir.

**HOT CUSTARD CREAM WITH SUGAR FROZEN;** with its formula developed specifically for frozen pastry applications, ensures high stability throughout production processes. It maintains its structure after freezing and thawing, ensuring consistent texture and flavor. It contributes to achieving consistent quality in the industrial production of pastries, eclairs, and similar products. It is an ideal choice for professional kitchens seeking long shelf life, reliability, and consistent results.

### KULLANIM TALİMATI

Kaynatma Krema Şekerli Frozen: 1.000 g  
Su: 1.250 g Süt: 1.250 g  
Toplam Ağırlık: 3.500 g

Pastasel Kaynatma Krema Şekerli Frozen toz karışımı, 1.250 g su ve 1.250 g süt ile ocakta veya krema makinesinde homojen kıvama gelene kadar karıştırılır. Karışım, 95 °C sıcaklıkta 3 dakika kaynatıldıktan sonra soğutmaya alınır. Sıcaklık 35 °C'ye düştüğünde isteğe bağlı olarak 1.000 g sıvı şanti ilave edilerek homojen yapı sağlanır. Hazırlanan krema, +4 °C dolapta dinlendirilerek kullanıma hazır hale gelir.

### DIRECTIONS FOR USE

Hot Custard With Sugar Frozen: 1.000 g  
Water: 1.250 g Milk: 1.250 g  
Total Weight: 3.500 g

Mix the Pastasel Boiled Cream with Sugar Frozen Powder Mix with 1.250 g of water and 1.250 g of milk on the stove or in a cream machine until a homogeneous consistency is achieved. After boiling the mixture at 95 °C for 3 minutes, it is set aside to cool. When the temperature drops to 35 °C, 1.000 g of liquid whipped cream may be added as desired to achieve a homogeneous texture. The prepared cream is then chilled in a refrigerator at +4 °C until ready for use.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 10 Kg            |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm  |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                     |                                           |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1067 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# KAYNATMA KREMA ŞEKERSİZ

## HOT CUSTARD CREAM WITHOUT SUGAR



**KAYNATMA KREMA ŞEKERSİZ;** ilave şeker içermeyen formülüyle reçete kontrolünü tamamen profesyonelin eline bırakır. Farklı tatlı uygulamalarında istenilen şeker oranının ayrı ayrı ayarlanmasına imkân tanıyarak esnek kullanım sağlar. Pasta, ekler, magnolia ve bardak tiramisu gibi ürünlerde ideal kıvama ve dengeli süt aroması elde edilmesine yardımcı olur. Standart üretimi destekleyen yapısıyla hijyenik, pürüzsüz ve tutarlı sonuçlar sunar.

**HOT CUSTARD WITHOUT SUGAR;** with its formula containing no added sugar, puts full control over the recipe in the hands of the professional. It offers flexible use by allowing the desired sugar content to be adjusted individually for various dessert applications. It helps achieve the ideal consistency and a balanced milk flavor in products such as cakes, eclairs, magnolias, and tiramisu in a cup. With its structure designed to support standard production, it delivers hygienic, smooth, and consistent results.

### KULLANIM TALİMATI Pasta ve Ekler Kreması İçin:

Kaynatma Krema Şekersiz Toz Karışımı Miksi: 170 g  
Tam Yağlı Süt: 1.000 g Şeker: 230 g Toplam Ağırlık: 1.400 g  
Pastasel Kaynatma Krema Şekersiz Toz Karışımı Miksi; 1.000 g tam yağlı süt ve 230 g şeker ile birlikte kaynatılır. Kaynatılan krema bir tepsiye aktarılır ve +4 °C sıcaklıktaki buzdolabında 4 - 6 saat boyunca dinlendirilir. İsteğe bağlı olarak, kullanım esnasında 50 g tereyağı ilave edilebilir.

#### Magnolia İçin:

Kaynatma Krema Şekersiz Toz Karışımı Miksi: 120 g  
Tam Yağlı Süt: 1.000 g Şeker: 200 g Toplam Ağırlık: 1.320 g  
Pastasel Kaynatma Krema Şekersiz Toz Karışımı Miksi; 1.000 g tam yağlı süt ve 200 g şeker ile birlikte kaynatılır. Kaynatılan krema bir tepsiye aktarılır ve +4 °C sıcaklıktaki buzdolabında 4 - 6 saat boyunca dinlendirilir. İsteğe bağlı olarak, kullanım esnasında sıvı krem şanti ilave edilebilir.

### DIRECTIONS FOR USE For Cake and Éclair Filling:

Sugar-Free Powdered Mix for Boiled Cream: 170 g  
Whole Milk: 1.000 g Sugar: 230 g Total Weight: 1.400 g  
Pastasel Sugar-Free Boiled Cream Powder Mix is boiled together with 1 liter of whole milk and 230 g of sugar. The boiled cream is transferred to a tray and left to rest in a refrigerator at +4 °C for 4 – 6 hours. Optionally, 50 g of butter can be added during use.

#### For Magnolia:

Sugar-Free Boiled Cream Powder Mix: 120 g  
Whole Milk: 1.000 g Sugar: 200 g Total Weight: 1.320 g  
Pastasel Boiled Cream Sugar-Free Powder Mix is boiled together with 1.000 g of whole milk and 200 g of sugar. The boiled cream is transferred to a tray and left to rest in a refrigerator at +4 °C for 4 – 6 hours. Optionally, liquid whipped cream may be added during use.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 10 Kg            |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm  |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                     |                                           |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1067 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# PASTA KREMASI PERFORMANCE CUSTARD CREAM PERFORMANCE



**PASTA KREMASI PERFORMANCE;** uygun fiyat avantajı sunarken yoğun aroması ve belirgin rengiyle pastacılık ürünlerine zengin bir görünüm ve lezzet kazandırır. Toz formu sayesinde kolay hazırlanır ve homojen bir kıvam elde edilmesini sağlar. Pasta dolgu, kaplama ve çeşitli tatlı uygulamalarında güvenle kullanılabilir. Yoğun üretim yapan pastaneler için maliyet açısından avantajlı ve güçlü lezzet ile renk performansı sunan ideal bir çözümdür.

**CUSTARD CREAM PERFORMANCE;** offers excellent value for money while adding a rich appearance and flavor to pastry products with its intense aroma and vibrant color. Its powdered form makes it easy to prepare and ensures a smooth, even consistency. It can be safely used for pastry fillings, frostings, and various dessert applications. It is an ideal solution for high-volume bakeries, offering cost-effectiveness along with strong flavor and color performance.

## KULLANIM TALİMATI

Pasta Kreması Performance: 1.000 g

Su: 2.000 g

Toplam Ağırlık: 3.000 g

Pasta kreması toz karışımı, istenilen kıvam ve hacme göre 5 - 10 °C soğuk su ile yüksek devirde 3 - 5 dk çırpılır. Elde edilen pasta kreması direkt olarak veya % 25 oranında çırpılmış krem şanti ile karıştırılarak kullanılabilir.

## DIRECTIONS FOR USE

Custard Cream Performance: 1.000 g

Water: 2.000 g

Total Weight: 3.000 g

The pastry cream powder mix should be whipped at high speed for 3 – 5 minutes with cold water ( 5 – 10 °C ) until the desired consistency and volume are achieved. The resulting pastry cream can be used directly or mixed with whipped cream at a % 25 ratio.

| 1                                         | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT      | 12 / Ay<br>Month |
|-------------------------------------------|-----------------------------------|------------------|
| İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece<br>1 Adet / Piece  |                  |
| Net Ağırlık / Net Weight                  | 1 Kg<br>10 Kg                     |                  |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 20 x 8 x 28 cm<br>40 x 13 x 50 cm |                  |

| 2                                         | KOLİ<br>BOX     |  |
|-------------------------------------------|-----------------|--|
| İçerik / Content                          | 10 Adet / Piece |  |
| Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 10 Kg           |  |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 30 x 20 cm |  |

| 3                                         | PALET<br>PALLET                          |  |
|-------------------------------------------|------------------------------------------|--|
| İçerik / Content                          | 64 Koli / Box<br>104 Adet / Pieces       |  |
| Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 700 Kg<br>1067 Kg                        |  |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 180 cm<br>120 x 100 x 175 cm |  |

# PASTA KREMASI

## CUSTARD CREAM



**PASTA KREMASI;** profesyonel tatlı uygulamaları için özenle geliştirilmiştir. Dengeli kıvamı ve zengin lezzeti sayesinde eklerden magnoliaya, pasta dolgu ve katmanlarına kadar geniş bir kullanım alanı sunar. Her tarifte pürüzsüz yapı, stabil sonuç ve yüksek lezzet standardı sağlar.

**CUSTARD CREAM;** has been carefully developed for professional dessert applications. Thanks to its balanced consistency and rich flavour, it offers a wide range of uses, from fillings to magnolia, cake fillings and layers. It ensures a smooth texture, stable results and high flavour standards in every recipe.

### KULLANIM TALİMATI

Pasta Kreması: 1.000 g Su: 2.500 g  
Toplam: 3.500 g

Pastasel Pasta Kreması Toz Karışımı, istenilen kıvama ve hacme göre 2.500 g soğuk ( 5 - 10°C ) su ile yüksek devirde 3 - 5 dk çırpılır. Elde edilen pasta kreması direkt olarak veya % 25 oranında çırpılmış krem şanti ile karıştırılarak kullanılabilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Custard Cream Powder Mix: 1.000 g  
Water: 2.500 g Total: 3.500 g

Pastasel Custard Cream Powder Mix is whisked at high speed for 3 - 5 minutes with 2.500 g of cold ( 5 - 10°C ) water to achieve the desired consistency and volume.

The resulting pastry cream can be used directly or mixed with % 25 whipped cream.

| 1                                             | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT      | 12 / Ay<br>Month |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------|------------------|
| İçerik / Content                              | 1 Adet / Piece<br>1 Adet / Piece  |                  |
| Net Ağırlık / Net Weight                      | 1 Kg<br>10 Kg                     |                  |
| Ölçü ( L x W x H )<br>Dimension ( L x W x H ) | 20 x 8 x 28 cm<br>40 x 13 x 50 cm |                  |

| 2                                             | KOLİ<br>BOX     |
|-----------------------------------------------|-----------------|
| İçerik / Content                              | 10 Adet / Piece |
| Toplam Ağırlık<br>Gross Weight                | 10 Kg           |
| Ölçü ( L x W x H )<br>Dimension ( L x W x H ) | 40 x 30 x 20 cm |

| 3                                             | PALET<br>PALLET                          |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------|
| İçerik / Content                              | 64 Koli / Box<br>104 Adet / Pieces       |
| Toplam Ağırlık<br>Gross Weight                | 700 Kg<br>1067 Kg                        |
| Ölçü ( L x W x H )<br>Dimension ( L x W x H ) | 120 x 100 x 180 cm<br>120 x 100 x 175 cm |

# BOURBON CREAM

## BOURBON CREAM



**BOURBON CREAM;** içeriğindeki gerçek vanilya tanecikleriyle zengin ve doğal bir aroma sunar. Dengeli lezzet profili ve gözle görülebilir vanilya parçacıkları sayesinde pastacılık ürünlerine premium bir karakter kazandırır. Pasta dolgu, kaplama ve özel tatlı uygulamalarında fark yaratan sonuçlar elde edilmesine katkı sağlar. Profesyonel üretimde lezzet ve görsel kaliteyi ön plana çıkarmak isteyen pastaneler için güçlü bir çözümdür.

**BOURBON CREAM;** offers a rich, natural aroma thanks to the real vanilla beans it contains. With its balanced flavor profile and visible vanilla pieces, it adds a premium character to pastry products. It helps achieve exceptional results in cake fillings, frostings, and specialty dessert applications. It is a powerful solution for bakeries seeking to prioritize flavor and visual quality in professional production.

### KULLANIM TALİMATI

Pasta Kreması Bourbon Cream: 1.000 g  
Su: 2.500 g Toplam Ağırlık: 3.500 g  
Toz karışım, 5 - 10 °C soğuk su ile yüksek devirde 3 - 5 dk çırpılır. Elde edilen pasta kreması direkt olarak veya % 25 oranında çırpılmış krem şanti ile karıştırılarak kullanılabilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Custard Cream Bourbon Cream: 1.000 g  
Water: 2.500 g  
Total Weight: 3.500 g  
Whisk the powder mix with cold water (5-10 °C) at high speed for 3 - 5 minutes. The resulting pastry cream can be used directly or mixed with whipped cream at a % 25 ratio.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 10 Kg            |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm  |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                     |                                           |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1067 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# SADE KEK MİKSİ

## NEUTRAL CAKE MIX



**SADE KEK MİKSİ;** nötr ve dengeli lezzet profiliyle farklı reçetelere kolayca uyum sağlar. Çeşitlendirmeye uygun yapısı sayesinde meyve, kakao, sos ve krema ilaveleriyle geniş ürün yelpazesi oluşturulmasına imkân tanır. Uygulama sırasında formunu koruyan iç dokusu, her üretimde standart sonuçlar elde edilmesine katkı sağlar. Profesyonel mutfaklarda esnek kullanım ve ürün geliştirme süreçleri için ideal bir çözümdür.

**NEUTRAL CAKE MIX;** easily adapts to various recipes thanks to its neutral and balanced flavor profile. Its versatile texture allows for the creation of a wide range of products by adding fruits, cocoa, sauces, and cream. Its interior texture, which retains its shape during use, helps ensure consistent results in every batch. It is an ideal solution for flexible use and product development processes in professional kitchens.

### KULLANIM TALİMATI

Sade Kek Miksi: 1.000 g  
Yumurta: 250 g Su: 250 g Sıvı Yağ: 300 g  
Toplam Ağırlık: 1.800 g

Mikser kazanına önce yumurta, su ve sıvı yağ eklenir. Ardından Pastasel Sade Kek Miksi sıvıların üzerine ilave edilir. Mikserde palet tipi başlık kullanılarak karışım, orta devirde 6 – 8 dakika boyunca homojen bir kıvam alana kadar çırpılır. Elde edilen hamur, baton kek kalıplarına dökülerek önceden ısıtılmış konveksiyonel fırında 165 °C'de yaklaşık 40 – 45 dakika boyunca pişirilir. Çırpma süresi ekipman etkinliğine ve ürün miktarına, pişirme süresi ise fırın tipine ve performansına göre değişkenlik gösterebilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Neutral Cake Mix: 1.000 g  
Eggs: 250 g Water: 250 g Vegetable Oil: 300 g  
Total Weight: 1.800 g

First, add the eggs, water, and vegetable oil to the mixer bowl. Then, add the Pastasel Neutral Cake Mix to the liquids. Using a paddle attachment, beat the mixture on medium speed for 6 – 8 minutes until it reaches a homogeneous consistency. The resulting batter is poured into loaf pans and baked in a preheated convection oven at 165 °C for approximately 40 – 45 minutes. Mixing time may vary depending on equipment efficiency and product quantity, while baking time may vary depending on oven type and performance.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 10 Kg            |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm  |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                     |                                           |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1067 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# KAKAOLU KEK MİKSİ

## CAKE MIX WITH COCOA



**KAKAOLU KEK MİKSİ;** yoğun kakao aroması ve dengeli lezzet profiliyle farklı pastacılık uygulamalarına kolayca uyum sağlar. Çeşitlendirmeye uygun yapısı sayesinde çikolata, meyve, sos ve krema ilaveleriyle farklı ürün reçetelerinin oluşturulmasına imkân tanır. Uygulama sırasında formunu koruyan yumuşak ve dengeli iç dokusu, her üretimde standart sonuçlar elde edilmesine katkı sağlar. Profesyonel mutfaklarda pratik kullanım ve zengin ürün çeşitliliği için ideal bir çözümdür.

**CAKE MIX WITH COCOA;** easily adapts to various pastry applications with its rich cocoa aroma and balanced flavor profile. Its versatile texture allows for the creation of various product recipes with the addition of chocolate, fruit, sauces, and cream. Its soft and balanced interior texture, which retains its shape during use, helps ensure consistent results in every batch. It is an ideal solution for practical use and a wide variety of products in professional kitchens.

### KULLANIM TALİMATI

Kakaolu Kek Miksi: 1.000 g  
Yumurta: 350 g Su: 150 g Yağ: 300 g  
Toplam Ağırlık: 1.800 g

Mikser kazanına önce yumurta, su ve yağ eklenir. Ardından Pastasel Kakaolu Kek Miksi sıvıların üzerine ilave edilir. Mikserde palet tipi başlık kullanılarak karışım, orta devirde 4 – 6 dakika boyunca homojen bir kıvam alana kadar çırpılır. Elde edilen hamur, kalıba veya tepsiye alınarak önceden ısıtılmış fırında 170°C'de yaklaşık 35 – 40 dakika boyunca pişirilir. Çırpma süresi ekipman etkinliğine ve ürün miktarına, pişirme süresi ise fırın tipine ve performansına göre değişiklik gösterebilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Cake Mix With Cocoa: 1.000 g  
Egg: 350 g Water: 150 g Oil: 300 g  
Total Weight: 1.800 g

First, add the eggs, water, and oil to the mixer bowl. Then add Pastasel Cocoa Cake Mix on top of the liquids. Using a paddle attachment, mix at medium speed for 4 – 6 minutes until a homogeneous consistency is obtained. Pour the prepared batter into a cake mold or tray and bake in a preheated oven at 170°C for approximately 35 – 40 minutes. Mixing time may vary depending on equipment efficiency and product quantity, while baking time may vary depending on the type and performance of the oven.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 10 Kg            |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm  |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                     |                                           |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1067 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# NATURAL MOIST

## NATURAL MOIST CAKE MIX



**NATURAL MOIST KEK MİKSİ;** sade ve dengeli lezzet profiliyle nemli, yumuşak ve dolgun dokulu kekler hazırlamak için geliştirilmiştir. Özellikle moist pasta, yağ pasta ve benzeri özel tatlılarda aranan doğal kek lezzetini ve nemli dokuyu sağlar. Dengeli yapısı sayesinde ürünlerde yumuşak iç doku ve homojen sonuç elde edilmesine katkı verir. Profesyonel pastanelerde sade ve farklı aromalarla çeşitlendirilebilen üst segment kek ürünleri üretmek isteyen ustalar için güvenilir bir tercihtir.

**NATURAL MOIST CAKE MIX;** is formulated to produce moist, soft, and rich-textured cakes with a simple and balanced flavor profile. It delivers the natural cake flavor and moist texture sought after in moist cakes, fresh cakes, and similar specialty desserts. Thanks to its balanced composition, it helps achieve a soft interior texture and consistent results in baked goods. It is a reliable choice for master pastry chefs in professional bakeries who wish to produce high-end cake products that can be customized with simple or various flavors.

### KULLANIM TALİMATI

Natural Moist Kek Miksi: 1.000 g Yumurta: 530 g  
Sıvı Yağ: 150 g Su: 250 g  
Toplam Ağırlık: 1.930 g

Mikser kazanına önce yumurta, sıvı yağ ve su eklenir. Ardından Pastasel Natural Moist Kek Miksi ilave edilir. Mikserde düz palet kullanılarak karışım, 1 dakika yavaş, 3 dakika orta devirde çırpılır. Elde edilen hamur, önceden ısıtılmış konveksiyonel fırında 160 – 165°C'de yaklaşık 40 – 45 dakika pişirilir. Çırpma süresi ekipman etkinliğine ve ürün miktarına, pişirme süresi ise fırın tipine ve performansına göre değişkenlik gösterebilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Natural Moist Cake Mix: 1.000 g Egg: 530 g  
Liquid Oil: 150 g Water: 250 g  
Total Weight: 1.930 g

First, add the eggs, liquid oil, and water to the mixer bowl. Then add Pastasel Natural Moist Cake Mix. Using a flat paddle attachment, mix for 1 minute at low speed and 3 minutes at medium speed. Pour the prepared batter into the desired mold or tray and bake in a preheated convection oven at 160 – 165°C for approximately 40 – 45 minutes. Mixing time may vary depending on equipment efficiency and product quantity, while baking time may vary depending on the type and performance of the oven.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 10 Kg            |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm  |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                     |                                           |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1067 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# DARK MOIST ÇİKOLATALI DARK MOIST CHOCOLATE CAKE MIX



**DARK MOIST ÇİKOLATALI KEK MİKSİ;** yoğun bitter karakteri ve yüksek kakao/çikolata tozu içeriğiyle derin ve kalıcı bir lezzet sunar. Özellikle moist pasta, malaga ve benzeri özel tatlılarda aranan yoğun çikolata profilini sağlar. Dengeli yapısı sayesinde ürünlerde nemli doku ve güçlü aroma elde edilmesine katkı verir. Profesyonel pastanelerde üst segment çikolatalı ürünler üretmek isteyen ustalar için güvenilir bir tercihtir.

**DARK MOIST CHOCOLATE CAKE MIX;** offers a deep, lingering flavor thanks to its intense bitter character and high cocoa/chocolate powder content. It provides the rich chocolate profile sought after in moist cakes, Malaga cakes, and similar specialty desserts. Its balanced composition helps achieve a moist texture and strong aroma in baked goods. It is a reliable choice for master pastry chefs in professional bakeries aiming to produce high-end chocolate-based products.

## KULLANIM TALİMATI

Dark Moist Kek Miksi: 1.000 g  
Yumurta: 530 g Su: 250 g  
Sıvı Yağ: 150 g Toplam Ağırlık: 1.930 g  
Pastasel Dark Moist Kek Miksine 530 g yumurta, 150 g sıvı yağ ve 250 g su eklenir. Mikserde 1 dk yavaş, 3 dk orta devirde düz paletle karıştırılır. Konveksiyonel fırında 160 – 165 °C'de 35 – 40 dk veya taş tabanlı fırında 165 – 170 °C'de 35 – 40 dk pişirilir.

## DIRECTIONS FOR USE

Dark Moist Cake Mix: 1.000 g  
Eggs: 530 g Water: 250 g  
Vegetable Oil: 150 g Total Weight: 1.930 g  
Add 530 g of eggs, 150 g of vegetable oil, and 250 g of water to the Pastasel Dark Moist Cake Mix. Mix in a mixer for 1 minute on low speed and 3 minutes on medium speed using a flat beater. Bake in a convection oven at 160 – 165 °C for 35 – 40 minutes or in a stone-bottomed oven at 165 – 170 °C for 35 – 40 minutes.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 10 Kg            |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm  |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                     |                                           |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1067 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# KIRMIZI VELVET KEK MİKSİ

## RED VELVET CAKE MIX



**KIRMIZI VELVET KEK MİKSİ;** frambuaz lezzeti ve doğal renklendirici ile elde edilen canlı kırmızı rengiyle dikkat çeker. Kadifemsi ve elastik dokusu sayesinde kolay işlenir, dilimleme ve şekillendirmede formunu korur. Kremaya renk geçirmeyen yapısı, estetik ve temiz katmanlar sunarken pasta, rulo ve özel tatlı uygulamalarında güvenilir sonuç sağlar.

**RED VELVET CAKE MIX;** stands out with its raspberry flavour and vibrant red colour, achieved using natural colouring. Thanks to its velvety and elastic texture, it is easy to work with and retains its shape when sliced or moulded. Its formula, which does not bleed into the cream, ensures neat and attractive layers whilst delivering reliable results in cakes, Swiss rolls and special dessert creations.

### KULLANIM TALİMATI

Kırmızı Velvet Kek Miksi: 1.000 g Yumurta: 400 g  
Sıvı Yağ: 200 g Su: 300 g

Toplam Ağırlık: 1.900 g Mikser kazanına önce yumurta, sıvı yağ ve su eklenir. Ardından Pastasel Kırmızı Velvet Kek Miksi ilave edilir. Mikserde düz palet kullanılarak karışım, 1 dakika düşük devirde, ardından 3 – 4 dakika orta devirde çırpılır. Elde edilen hamur, önceden 160 – 165°C'ye ısıtılmış konveksiyonel fırında yaklaşık 45 – 50 dakika pişirilir. Çırpma süresi ekipman etkinliğine ve ürün miktarına, pişirme süresi ise fırın tipine ve performansına göre değişkenlik gösterebilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Red Velvet Cake Mix: 1.000 g Egg: 400 g  
Liquid Oil: 200 g Water: 300 g

Total Weight: 1.900 g First, add the eggs, liquid oil, and water to the mixer bowl. Then add Pastasel Red Velvet Cake Mix. Using a flat paddle attachment, mix for 1 minute at low speed, followed by 3 – 4 minutes at medium speed. Pour the prepared batter into a preheated convection oven at 160 – 165°C and bake for approximately 45 – 50 minutes. Mixing time may vary depending on equipment efficiency and product quantity, while baking time may vary depending on the type and performance of the oven.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 10 Kg            |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm  |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                     |                                           |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1067 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# MOR VELVET KEK MİKSİ

## PURPLE VELVET CAKE MIX



**MOR VELVET KEK MİKSİ;** orman meyvelerinin karakteristik lezzeti ve canlı mor rengiyle öne çıkar. Kadifemsi ve elastik dokusu sayesinde kolay işlenir, dilimleme ve şekillendirmede formunu korur. Kremaya renk geçirmeyen yapısı, temiz ve estetik katmanlar sunarken pasta, rulo ve özel tatlı uygulamalarında güvenilir sonuç sağlar.

**PURPLE VELVET CAKE MIX;** stands out for its characteristic forest fruit flavour and vibrant purple colour. Thanks to its velvety and elastic texture, it is easy to work with and retains its shape when sliced or moulded. Its formula, which does not bleed into the cream, ensures clean and attractive layers whilst delivering reliable results in cakes, Swiss rolls and special dessert creations.

### KULLANIM TALİMATI

Mor Velvet Kek Miksi: 1.000 g Yumurta: 400 g Sıvı Yağ: 200 g Su: 300 g Toplam Ağırlık: 1.900 g Mikser kazanına önce yumurta, sıvı yağ ve su eklenir. Ardından Pastasel Mor Velvet Kek Miksi ilave edilir. Mikserde düz palet kullanılarak karışım, 1 dakika düşük devirde, ardından 3 – 4 dakika orta devirde çırpılır. Elde edilen hamur, önceden 160 – 165°C'ye ısıtılmış konveksiyonel fırında yaklaşık 45 – 50 dakika pişirilir. Çırpma süresi ekipman etkinliğine ve ürün miktarına, pişirme süresi ise fırın tipine ve performansına göre değişkenlik gösterebilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Purple Velvet Cake Mix: 1.000 g Egg: 400 g Liquid Oil: 200 g Water: 300 g Total Weight: 1.900 g First, add the eggs, liquid oil, and water to the mixer bowl. Then add Pastasel Purple Velvet Cake Mix. Using a flat paddle attachment, mix for 1 minute at low speed, followed by 3 – 4 minutes at medium speed. Pour the prepared batter into a preheated convection oven at 160 – 165°C and bake for approximately 45 – 50 minutes. Mixing time may vary depending on equipment efficiency and product quantity, while baking time may vary depending on the type and performance of the oven.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 10 Kg            |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm  |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                     |                                           |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1067 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# PISTACHIO VELVET KEK MİKSİ

## PISTACHIO VELVET CAKE MIX



**PISTACHIO VELVET KEK MİKSİ;** gerçek Antep fıstığı içeriği ve doğal renklendiricilerle elde edilen karakteristik Antep fıstığı rengiyle öne çıkar. Kadifemsi ve elastik dokusu sayesinde kolay işlenir, dilimleme ve şekillendirmede formunu korur. Kremaya renk geçirmeyen yapısı, estetik ve temiz katmanlar sunarken pasta, rulo ve özel tatlı uygulamalarında güvenilir sonuç sağlar.

**PISTACHIO VELVET CAKE MIX;** stands out for its genuine Antep pistachio content and its characteristic Antep pistachio colour, achieved using natural colourings. Thanks to its velvety and elastic texture, it is easy to work with and retains its shape when sliced or moulded. Its non-staining formula ensures aesthetically pleasing, clean layers whilst delivering reliable results in cakes, Swiss rolls and special dessert creations.

### KULLANIM TALİMATI

Pistachio Velvet Kek Miksi: 1.000 g Yumurta: 400 g Sıvı Yağ: 200 g Su: 250 g Toplam Ağırlık: 1.850 g Mikser kazanına önce yumurta, sıvı yağ ve su eklenir. Ardından Pastasel Pistachio Velvet Kek Miksi ilave edilir. Mikserde düz palet kullanılarak karışım, 1 dakika düşük devirde, ardından 3 – 4 dakika orta devirde çırpılır. Elde edilen hamur, önceden 160 – 165°C'ye ısıtılmış konveksiyonel fırında yaklaşık 40 – 45 dakika pişirilir. Çırpma süresi ekipman etkinliğine ve ürün miktarına, pişirme süresi ise fırın tipine ve performansına göre değişiklik gösterebilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Pistachio Velvet Cake Mix: 1.000 g Egg: 400 g Liquid Oil: 200 g Water: 250 g Total Weight: 1.850 g First, add the eggs, liquid oil, and water to the mixer bowl. Then add Pastasel Pistachio Velvet Cake Mix. Using a flat paddle attachment, mix for 1 minute at low speed, followed by 3 – 4 minutes at medium speed. Pour the prepared batter into a preheated convection oven at 160 – 165°C and bake for approximately 40 – 45 minutes. Mixing time may vary depending on equipment efficiency and product quantity, while baking time may vary depending on the type and performance of the oven.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 10 Kg            |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm  |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                     |                                           |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1067 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# MARBLE KEK MİKSİ

## MARBLE CAKE MIX



**MARBLE KEK MİKSİ;** vanilyanın dengeli ve karakteristik lezzetiyle, kakao ilavesi yapılarak özgün mermer desenli kekler hazırlamayı kolaylaştırır. Kakao içermeyen özel formülü, farklı renk ve lezzet katmanları oluşturma esnekliği sunar. Pişirme sonrası homojen iç dokusu ve belirgin renk geçişleriyle dikkat çeken sonuçlar elde edilir. Profesyonel pastaneler için pratik, güvenilir ve yaratıcı bir çözümdür.

**MARBLE CAKE MIX;** with its balanced and distinctive vanilla flavour, enhanced with added cocoa, it makes it easy to create unique marble-patterned cakes. Its special formula, which contains no cocoa, offers the flexibility to create layers of different colours and flavours. The results are striking, with a uniform internal texture and distinct colour transitions after baking. It is a practical, reliable and creative solution for professional patisseries.

### KULLANIM TALİMATI

Marble Kek Mix: 1.000 g

Yumurta: 250 g Su (Hamur için): 250 g

Sıvı Yağ: 300 g Kakao (Ayrıran kısım için): 356 g

Süt veya Su (Ayrıran kısım için): 55 g

Toplam Ağırlık: 2.211 g Pastasel Marble Kek Mix, yumurta, su ve sıvı yağ bir kaptan homojen kıvam alana kadar mikserde 1 dakika yavaş, 4 dakika hızlı devirde çırpma teli ile çırpılır. Elde edilen hamurdan 550 g ayrılır; bu kısma kakao ile süt veya su eklenip karıştırılarak kakaolu karışım hazırlanır. Kalıba vanilyalı ve kakaolu hamurlar sırayla kat kat dökülür; isteğe bağlı olarak kürdan yardımıyla mermer desen verilir. Hazırlanan kek, önceden ısıtılmış 160 °C fırında yaklaşık 55 dakika pişirilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Marble Cake Mix: 1.000 g

Eggs: 250 g Water (for the dough): 250 g

Vegetable oil: 300 g Cocoa (for the marbling layer): 356 g

Milk or water (for the marbling layer): 55 g

Total weight: 2.211 g Combine the Pastasel Marble Cake Mix, eggs, water, and vegetable oil in a bowl. Using a mixer with a whisk attachment, beat on low speed for 1 minute, then on high speed for 4 minutes until the mixture reaches a homogeneous consistency. Set aside 550 g of the batter; add cocoa and milk or water to this portion and mix to prepare the cocoa mixture. Pour the vanilla and cocoa batters into the pan in alternating layers; if desired, use a toothpick to create a marbled pattern. Bake the prepared cake in a preheated 160 °C oven for approximately 55 minutes.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 10 Kg            |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm  |

| 3 PALET<br>PALLET                                                                   |                                           |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1067 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# BROWNİ KEK MİKSİ

## BROWNİE CAKE MIX



**BROWNİ KEK MİKSİ;** pratik kullanımı ve hızlı hazırlanışıyla üretim süreçlerini kolaylaştırır. Maliyet avantajı sağlayan dengeli formülü sayesinde yoğun üretim yapan işletmeler için verimli bir çözüm sunar. Standart sonuçlar elde edilmesini destekleyen yapısıyla her üretimde aynı kaliteyi yakalamaya yardımcı olur. Profesyonel mutfaklarda hem zaman hem de maliyet kontrolünü optimize etmek isteyenler için ideal bir tercihtir.

**BROWNİE CAKE MIX;** Pastasel Brownie simplifies production processes with its ease of use and quick preparation. Thanks to its balanced formula, which offers cost savings, it provides an efficient solution for high-volume production facilities. Its consistent formulation helps ensure the same quality in every batch. It is the ideal choice for those in professional kitchens looking to optimize both time and cost management.

### KULLANIM TALİMATI

Brownie Kek Miksi: 1.000 g

Yumurta: 200 g Sıvı Yağ: 200 g Su: 140 g

Toplam Ağırlık: 1.540 g

1.000g Pastasel Brownie Kek Miksi toz karışımına 200 gram yumurta, 200 gram sıvı yağ ve 140 gram su eklenir. Elde edilen karışım mikserde orta hızda yaklaşık 4 dakika çırpılır. Hazırlanan kek hamuru isteğe bağlı olarak ceviz veya çikolata parçaları ile zenginleştirilebilir. Önceden 140 °C'ye ısıtılmış konveksiyonel fırında 25 - 30 dakika pişirilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Brownie Cake Mix: 1.000 g

Eggs: 200 g Vegetable Oil: 200 g

Water: 140 g Total Weight: 1.540 g

Add 200 grams of eggs, 200 grams of vegetable oil, and 140 grams of water to 1.000 g of Pastasel Brownie Cake Mix. The resulting mixture is beaten in a mixer at medium speed for approximately 4 minutes. The prepared cake batter can be enriched with walnuts or chocolate chips as desired. Bake in a preheated convection oven at 140 °C for 25 – 30 minutes.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 10 Kg            |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm  |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                     |                                           |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1067 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# CEVİZLİ KEK MİKSİ

## WALNUT CAKE MIX



**CEVİZLİ KEK MİKSİ;** nemli ve yumuşak dokusuyla her dilimde homojen ve dengeli bir yapı sunar. Pişirme sonrası iç yapısını koruyarak kuruma yapmaz, taze ve dolgun bir kek deneyimi sağlar. Cevizle uyumlu lezzet profili sayesinde klasik tariflerde güvenilir sonuçlar elde edilmesine yardımcı olur. Profesyonel pastanelerde standart kalite ve istikrarlı üretim için ideal bir çözümdür.

**WALNUT CAKE MIX;** offers a moist and soft texture with a consistent and balanced structure in every slice. It retains its internal structure after baking, preventing it from drying out, and delivers a fresh and rich cake experience. Thanks to its flavor profile that complements walnuts, it helps ensure reliable results in classic recipes. It is an ideal solution for professional bakeries seeking consistent quality and reliable production.

### KULLANIM TALİMATI

Cevizli Kek Miksi: 1.000 g

Sıvı Yağ: 300 g Yumurta: 250 g

Suyu Sıkılmış Rendelenmiş Havuç

(veya Elma): 150 g Su: 100 g Toplam Ağırlık: 1.800 g

Üretim sürecinde mikser haznesine sırasıyla yumurta, su ve sıvı yağ eklenir. Ardından toz karışım ilave edilerek, mikserde palet tipi başlıkla orta devirde 6 – 8 dakika boyunca, karışım homojen kıvama gelene kadar çırpılır. Çırpmanın son 30 saniyesinde suyu sıkılmış rendelenmiş

havuç veya elma eklenir. Hazırlanan kek hamuru, önceden ısıtılmış konveksiyonel fırında 180 °C’de yaklaşık 35 – 40 dakika pişirilir. Çırpma süresi kullanılan ekipmanın karıştırma etkinliğine, pişirme süresi ise fırının tipine ve performansına göre değişiklik gösterebilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Walnut Cake Mix: 1.000 g

Vegetable Oil: 300 g Eggs: 250 g

Grated Carrots (or Apples), Drained: 150 g Water: 100 g

Total Weight: 1.800 g During the production process, eggs, water, and liquid oil are added to the mixer bowl

in that order. The dry mix is then added, and the mixture is beaten with a paddle attachment at medium speed for 6 – 8 minutes until it reaches a homogeneous consistency. During the final 30 seconds of mixing, add

the grated carrot or apple with the excess water squeezed out. The prepared cake batter is baked in a preheated convection oven at 180 °C for approximately 35 – 40 minutes. The mixing time may vary depending on the mixing efficiency of the equipment used, and the baking time may vary depending on the type and performance of the oven.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 10 Kg            |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm  |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                     |                                           |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1067 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# TRİLEÇE KEK MİKSİ

## TRES LECHES CAKE MIX



**TRİLEÇE KEK MİKSİ;** özel gözenekli yapısı sayesinde, trileçenin karakteristik özelliği olan şerbeti hızla ve homojen bir şekilde absorbe eder. Pişme sonrası elde edilen hafif ve süngerimsi doku, yoğun süt şerbeti ile buluştuğunda dahi formunu koruyarak yumuşaklığını kaybetmez. Kesim esnasında dağılmayan yapısı ve yüksek şerbet tutma performansı ile profesyonel üretim standartlarına uygun, ideal nem dengesine sahip sonuçlar sunar. Şeflerin kaliteli ve karamelli soslarla zenginleştirilmiş sunumlarında, lezzeti dengeleyen mükemmel bir temel oluşturur.

**TRES LECHES CAKE MIX;** thanks to its special porous structure Tres Leches Cake Mix has the ability to quickly and evenly absorb the syrup characteristic feature of trileçe. The light, spongy texture achieved after baking retains its shape and softness even when combined with a rich milk syrup. With its structure that doesn't crumble during slicing and its high syrup retention performance, it delivers results that meet professional production standards and maintain an ideal moisture balance. It serves as an excellent base that balances the flavor in chefs' presentations enriched with high-quality, caramel-based sauces.

### KULLANIM TALİMATI

Trileçe Kek Miksi: 1.000 g  
Yumurta: 500 g Su: 200 g Süt (Şerbet için): 3.000 g  
Krem Şanti (Şekerli veya Şekersiz): 1.000 g  
Toz Şeker (Şerbet için): 400 g  
Toplam Ağırlık: 6.100 g Kek Hazırlığı: 1.000 g Pastasel Trileçe Kek Miksi, 500 g yumurta ve 200 g su ile tel çırpıcı kullanılarak 1 dakika düşük devirde, ardından 4 dakika yüksek devirde çırpılır. Hazırlanan hamur tepsiye dökülerek 180 °C'de yaklaşık 30 dakika pişirilir ve soğumaya bırakılır. Şerbet Hazırlığı: 3.000 g süt ve 1.000 g krem şanti ısıtılarak karıştırılır, ardından 400 g toz şeker ilave edilerek homojen hale getirilir. Hazırlanan şerbet soğuyan kekin üzerine eşit şekilde dökülür ve ürün dinlendirildikten sonra servis edilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Tres Leches Cake Mix: 1.000 g  
Eggs: 500 g Water: 200 g Milk (for the syrup): 3.000 g  
Whipped Cream (Sweetened or Unsweetened): 1.000 g  
Granulated Sugar (for Syrup): 400 g  
Total Weight: 6.100 g Cake Preparation: Mix 1.000 g of Pastasel Tres Leches Cake Mix with 500 g of eggs and 200 g of water using a hand mixer on low speed for 1 minute, then on high speed for 4 minutes. Pour the batter into a baking pan and bake at 180 °C for approximately 30 minutes, then let cool.  
Syrup Preparation: Heat 3.000 g milk and 1.000 g whipped cream while stirring, then add 400 g granulated sugar and mix until smooth. Pour the prepared syrup evenly over the cooled cake, let the product rest, and serve.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 10 Kg            |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm  |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                     |                                           |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1067 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# SUFFLE MİKSİ

## SOUFFLE CAKE MIX



**SUFLE MİKSİ;** akışkan kıvamı ve damakta uzun süre kalan yoğun çikolata lezzetiyle öne çıkar. Pişirme sonrası ideal iç akışkanlığı sağlayarak her serviste aynı sonuçların elde edilmesine katkı sunar. Dengeli formülü sayesinde ürünlerde hem görsel hem de lezzet açısından tatmin edici bir deneyim oluşturur. Profesyonel mutfaklarda pratik ve tutarlı sufle üretimi için ideal bir tercihtir.

**SOUFFLE CAKE MIX;** stands out for its smooth, flowing texture and rich chocolate flavor that lingers on the palate. It ensures the perfect internal consistency after baking, helping to achieve consistent results with every serving. Thanks to its balanced formula, it delivers a satisfying experience in both appearance and taste. It is the ideal choice for practical and consistent soufflé preparation in professional kitchens.

### KULLANIM TALİMATI

Sufle Miksi: 1.000 g

Bitter Çikolata: 520 g Sıvı Yağ: 480 g

Su (Oda Sıcaklığında): 720 g Toplam Ağırlık: 2.720 g

520 g bitter çikolata ile 480 g sıvı yağ benmari usulü eritilir.

Elde edilen karışıma 720 g su eklenerek hafifçe karıştırılır.

Ardından 1.000 g sufle mix ilave edilerek mikserde çırpma

teli ile önce 1 dakika düşük devirde, sonra 3 dakika orta-hızlı

devirde çırpılır. Karışımın tamamen homojen olması için

son 10 saniye tekrar düşük devirde çırpılır. Hazırlanan harç,

alüminyum kaselere 90 - 100 g olacak şekilde paylaştırılır.

Önceden ısıtılmış 160 °C fırında; % 70 pişmiş kıvam

için yaklaşık 6 dakika, tam pişmiş kıvam için 8 dakika

pişirilir. Ürün donuk muhafaza için uygundur.

### DIRECTIONS FOR USE

Souffle Mix: 1.000 g Dark Chocolate: 520 g

Vegetable Oil: 480 g

Water (at room temperature): 720 g Total Weight: 2.720 g

Melt 520 g of dark chocolate and 480 g of liquid oil using

the double boiler method. Add 720 g of water to the

mixture and stir gently. Then add 1.000 g of soufflé mix

and beat with a whisk attachment on a mixer-first for

1 minute on low speed, then for 3 minutes on

medium-high speed. To ensure the mixture is completely

homogeneous, beat again on low speed for the final 10

seconds. Divide the prepared batter into aluminum cups,

filling each with 90 - 100 g. Bake in a preheated 160 °C

oven for approximately 6 minutes for a %70 cooked

consistency, or 8 minutes for a fully cooked consistency.

The product is suitable for frozen storage.

|                                                                                                                               |                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT                                                                                         |  12 / Ay<br>Month |
|  İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece                                                                                       |
|  Net Ağırlık / Net Weight                  | 10 Kg                                                                                                |
|  Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm                                                                                      |

|                                                                                                                               |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>3</b> PALET<br>PALLET                                                                                                      |                    |
|  İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1067 Kg            |
|  Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# PANKEK & WAFFLE MİKSİ

## PANCAKE & WAFFLE MIX



**PANKEK & WAFFLE MİKSİ;** hızlı hazırlanışıyla yoğun servis temposunda işleri kolaylaştırır. Kısa sürede ideal kıvama ulaşan yapısı sayesinde üretimde hız ve akıcılık sağlar. Pişirme sonrası dengeli iç yapı ve homojen sonuçlar elde edilmesine katkı sunar. Profesyonel mutfaklarda pancake ve waffle üretimini pratik, tutarlı ve verimli hale getiren güvenilir bir çözümdür.

**PANCAKE & WAFFLE MIX;** simplifies operations during busy service periods thanks to its quick preparation. Its formula reaches the ideal consistency in a short time, ensuring speed and efficiency in production. It helps achieve a balanced internal structure and consistent results after baking. It is a reliable solution that makes pancake and waffle production in professional kitchens practical, consistent, and efficient and presentation.

### KULLANIM TALİMATI

Pankek & Waffle Miksi: 1.000 g

Süt: 1.500 g Sıvı Yağ (Sadece Waffle için): 100 g

Toplam Ağırlık: 2.500 g (Pankek) | 2.600 g (Waffle)

**Pankek Hazırlığı:** Mikser haznesine önce süt, ardından toz karışım eklenir. Orta devirde 2 – 3 dakika, homojen kıvam alana kadar çırpılır. Elde edilen hamur, önceden ısıtılmış pankek tavaında kısık ateşte her iki yüzü eşit şekilde pişirilir. **Waffle Hazırlığı:** Mikser haznesine önce süt ve sıvı yağ, ardından toz karışım eklenir. Orta devirde 2 – 3 dakika, homojen kıvam alana kadar çırpılır. Elde edilen hamur, önceden ısıtılmış waffle makinesine uygun miktarda dökülerek altın sarısı renk alana kadar pişirilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Pancake & Waffle Mix: 1.000 g

Milk: 1.500 g Vegetable Oil (For Waffles Only): 100 g

Total Weight: 2.500 g (Pancakes) | 2.600 g (Waffles)

**Pancake Preparation:** First add the milk to the mixer bowl, then add the mix. Beat on medium speed for 2 – 3 minutes until a homogeneous consistency is achieved. Cook the resulting batter on a preheated pancake griddle over low heat, flipping to cook both sides evenly.

**Waffle Preparation:** Add milk and vegetable oil to the mixer bowl first, followed by the dry mix. Beat on medium speed for 2 – 3 minutes until a smooth consistency is achieved. Pour the batter in appropriate amounts into a preheated waffle maker and cook until golden brown.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 10 Kg            |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm  |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                     |                                           |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1067 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# COOKIE MİKSİ VANİLYALI COOKIE MIX



**COOKIE MİKSİ VANİLYALI;** pratik hazırlanışı ve kolay kullanımıyla üretim süreçlerini hızlandırır. Dengeli formülü sayesinde hamur hazırlama ve şekillendirme aşamalarında rahat çalışma imkânı sunar. Pişirme sonrası homojen yapı ve standart sonuçların elde edilmesine yardımcı olur. Profesyonel mutfaklarda cookie üretiminde güvenilir ve verimli bir çözüm sağlar.

**COOKIE MIX;** streamline production processes with their quick preparation and ease of use. Thanks to their balanced formula, they allow for smooth handling during dough preparation and shaping. They help ensure a uniform texture and consistent results after baking. They provide a reliable and efficient solution for producing cookies in professional kitchens.

## KULLANIM TALİMATI

Cookie Miksi Vanilyalı: 1.000 g  
Margarin: 220 g Su: 100 g

Parça Çikolata: 200 g Toplam Ağırlık: 1.520 g

Mikser kazanına margarin ve su eklenir. Ardından 1.000 g Vanilya veya Kakaolu Cookie toz karışımı ilave edilir.

Mikserde palet tipi başlık ile önce 1 dakika düşük devirde, ardından 3 dakika yüksek devirde karıştırılır. 200 g parça çikolata eklenerek karışım homojen hale getirilir. Hazırlanan hamurdan 80 gramlık porsiyonlar alınarak tepsiye dizilir ve üzerine hafifçe baskı uygulanarak düzleştirilir. Önceden ısıtılmış 165 °C konveksiyonel fırında 12 – 13 dakika pişirilir.

## DIRECTIONS FOR USE

Cookie Mix: 1.000 g

Margarine: 220 g Water: 100 g

Chocolate Chunks: 200 g Total Weight: 1.520 g

Add the margarine and water to the mixer bowl. Then add 1.000 g of Vanilla or Chocolate Cookie Mix. Mix in the mixer using a paddle attachment, first on low speed for 1 minute, then on high speed for 3 minutes. Add 200 g of chocolate chips and mix until the mixture is homogeneous. Take 80 g portions of the prepared dough, arrange them on a baking sheet, and gently press down to flatten. Bake in a preheated convection oven at 165 °C for 12 – 13 minutes.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 10 Kg            |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm  |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                     |                                           |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1067 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# COOKIE MİKSİ KAKAOLU

## COOKIE MIX WITH COCOA



**COOKIE MİKSİ KAKAOLU;** pratik hazırlanışı ve kolay kullanımıyla üretim süreçlerini hızlandırır. Dengeli formülüs sayesinde hamur hazırlama ve şekillendirme aşamalarında rahat çalışma imkânı sunar. Pişirme sonrası homojen yapı ve standart sonuçların elde edilmesine yardımcı olur. Profesyonel mutfaklarda kakaolu cookie üretiminde güvenilir ve verimli bir çözüm sağlar.

**COOKIE MIX WITH COCOA;** streamline production processes with their quick preparation and ease of use. Thanks to their balanced formula, they allow for smooth handling during dough preparation and shaping. They help ensure a uniform texture and consistent results after baking. They provide a reliable and efficient solution for producing cookies with cocoa in professional kitchens.

### KULLANIM TALİMATI

Cookie Miksi Kakaolu: 1.000 g

Margarin: 220 g Su: 100 g

Parça Çikolata: 200 g Toplam Ağırlık: 1.520 g

Mikser kazanına margarin ve su eklenir. Ardından 1.000 g Vanilya veya Kakaolu Cookie toz karışımı ilave edilir.

Mikserde palet tipi başlık ile önce 1 dakika düşük devirde, ardından 3 dakika yüksek devirde karıştırılır. 200 g parça çikolata eklenerek karışım homojen hale getirilir. Hazırlanan hamurdan 80 gramlık porsiyonlar alınarak tepsiye dizilir ve üzerine hafifçe baskı uygulanarak düzleştirilir. Önceden ısıtılmış 165 °C konveksiyonel fırında 12 – 13 dakika pişirilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Cookie mix with Cocoa: 1.000 g

Margarine: 220 g Water: 100 g

Chocolate Chunks: 200 g Total Weight: 1.520 g

Add the margarine and water to the mixer bowl. Then add 1.000 g of Vanilla or Chocolate Cookie Mix. Mix in the mixer using a paddle attachment, first on low speed for 1 minute, then on high speed for 3 minutes. Add 200 g of chocolate chips and mix until the mixture is homogeneous. Take 80 g portions of the prepared dough, arrange them on a baking sheet, and gently press down to flatten. Bake in a preheated convection oven at 165 °C for 12 – 13 minutes.

| 1 | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT              | 12 / Ay<br>Month |
|---|-------------------------------------------|------------------|
|   | İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece   |
|   | Net Ağırlık / Net Weight                  | 10 Kg            |
|   | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 13 x 50 cm  |

3

PALET  
PALLET

|                                                                                     |                                           |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
|  | İçerik / Content                          | 104 Adet / Piece   |
|  | Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 1067 Kg            |
|  | Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 175 cm |

# KREM KARAMEL MİKSİ

## CREME CARAMEL MIX



**KREM KARAMEL MİKSİ;** klasik krem karamel tatlisinin karakteristik karamel aroması ve pürüzsüz dokusunu pratik bir uygulamayla sunmak üzere geliştirilmiştir. Dengeli lezzet profili ve ideal kıvamı sayesinde porsiyonluk tatlılar ve farklı sunumlarda homojen sonuçlar elde edilmesine katkı sağlar. Kolay hazırlanabilen yapısı, üretim sürecinde zaman tasarrufu sağlarken her uygulamada standart kalite sunar. Profesyonel pastanelerde klasik ve şık tatlılar hazırlamak isteyen ustalar için ideal bir çözümdür.

**CREME CARAMEL MIX;** was developed to offer the characteristic caramel aroma and smooth texture of the classic crème caramel dessert in a convenient, easy-to-use format. Thanks to its balanced flavor profile and ideal consistency, it helps ensure consistent results in individual-sized desserts and various presentations. Its easy-to-prepare formula saves time during the production process while ensuring consistent quality in every application. It is the ideal solution for pastry chefs in professional bakeries who wish to prepare classic and elegant desserts.

### KULLANIM TALİMATI

Krem Karamel Miksi: 1.000 g  
Süt (Kaynar): 4.500 g

4.500 g süt kaynatılır. Kaynayan süte 1.000 g Krem Karamel Miksi ilave edilerek mikser veya çırpma teli ile karıştırılır ve 1 dakika kaynatılır. Hazırlanan karışım, önceden karamel dökülmüş kaplara eşit şekilde paylaştırılır. Ürünler oda sıcaklığına gelene kadar bekletilir. Ardından kıvamını alması için 2 saat buzdolabında soğutulur. Servis sırasında kaplar ters çevrilerek ürün kalıptan çıkarılır ve servis edilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Crème Caramel Mix: 1.000 g  
Milk (boiling): 4.500 g

Bring 4.500 g of milk to the boil. Add 1.000 g of Crème Caramel Mix to the boiling milk, stir with a mixer or whisk, and boil for 1 minute. The prepared mixture is divided equally amongst the moulds, which have been lined with caramel. The products are left to cool to room temperature. They are then chilled in the fridge for 2 hours to set. To serve, the moulds are turned upside down to release the product from the mould and it is served.

| 1                                         | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT | 12 / Ay<br>Month |
|-------------------------------------------|------------------------------|------------------|
| İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece               |                  |
| Net Ağırlık / Net Weight                  | 1 Kg                         |                  |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 20 x 8 x 28 cm               |                  |

| 2                                         | KOLİ<br>BOX     |  |
|-------------------------------------------|-----------------|--|
| İçerik / Content                          | 10 Adet / Piece |  |
| Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 10 Kg           |  |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 30 x 20 cm |  |

| 3                                         | PALET<br>PALLET    |  |
|-------------------------------------------|--------------------|--|
| İçerik / Content                          | 64 Koli / Box      |  |
| Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 700 Kg             |  |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 180 cm |  |

# KREM BRULEE MİKSİ

## CREME BRULEE MIX



**KREM BRULEE MİKSİ;** klasik crème brûlée tatlisının karakteristik kremisi dokusunu ve dengeli vanilya aromasını pratik bir uygulamayla sunmak üzere geliştirilmiştir. Pürüzsüz ve ipeksi yapısı sayesinde porsiyonluk tatlılar ve özel sunumlarda ideal bir kıvam ve lezzet sağlar. Kolay hazırlanabilen yapısı, üretim sürecinde zaman tasarrufu sağlarken her uygulamada standart sonuçlar elde edilmesine katkı verir. Profesyonel pastanelerde klasik tatlıları pratik ve şık sunumlarla hazırlamak isteyen ustalar için ideal bir çözümdür.

**CREME BRULEE MIX;** was developed to offer the characteristic creamy texture and balanced vanilla aroma of the classic crème brûlée dessert in a convenient, easy-to-use format. Thanks to its smooth and silky texture, it provides the ideal consistency and flavor for individual-sized desserts and special presentations. Its easy-to-prepare formula saves time during the production process while helping to ensure consistent results with every use. It is the ideal solution for pastry chefs in professional bakeries who want to prepare classic desserts with practical and elegant presentations.

### KULLANIM TALİMATI

Krem Brulee Toz Miksi: 260 g  
Süt: 600 g  
Sıvı Şanti: 1.000 g

260 g Krem Brulee Toz Miksi, 600 g süt ve 1.000 g sıvı şanti ile birlikte tencereye alınır. Karışım, orta ateşte sürekli karıştırılarak kaynama noktasına getirilir. Kaynadıktan sonra 2 – 3 dakika daha pişirilir. Hazırlanan karışım sıcak olarak servis kaplarına eşit şekilde paylaştırılır ve soğumaya bırakılır. Servis öncesinde ürünün üzerine esmer şeker serpilir. Şeker, pürmüz yardımıyla yakılarak karamelize edilir ve servis edilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Creme Brulee Powder Mix: 260 g  
Milk: 600 g  
Whipped cream: 1.000 g

Place 260 g of Creme Brulee Powder Mix, 600 g of milk and 1.000 g of whipped cream into a saucepan. Bring the mixture to the boil over a medium heat, stirring constantly. Once it has come to the boil, it is cooked for a further 2 – 3 minutes. The prepared mixture is divided equally amongst serving dishes whilst still hot and left to cool. Just before serving, brown sugar is sprinkled over the top. The sugar is caramelised using a blowtorch and the dessert is then served.

| 1                                         | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT | 12 / Ay<br>Month |
|-------------------------------------------|------------------------------|------------------|
| İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece               |                  |
| Net Ağırlık / Net Weight                  | 1 Kg                         |                  |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 20 x 8 x 28 cm               |                  |

| 2                                         | KOLİ<br>BOX     |  |
|-------------------------------------------|-----------------|--|
| İçerik / Content                          | 10 Adet / Piece |  |
| Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 10 Kg           |  |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 30 x 20 cm |  |

| 3                                         | PALET<br>PALLET    |  |
|-------------------------------------------|--------------------|--|
| İçerik / Content                          | 64 Koli / Box      |  |
| Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 700 Kg             |  |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 180 cm |  |

# PANNA COTTA MİKSİ

## PANNA COTTA MIX



**PANNA COTTA MİKSİ;** klasik İtalyan tatlisının karakteristik sütlü ve kremli lezzetini, pürüzsüz dokusuyla sunmak üzere geliştirilmiştir. Dengeli aroması ve ideal kıvamı sayesinde porsiyonluk tatlılar, kuplar ve farklı sunumlarda kolayca uygulanabilir. Meyve sosları, çikolata ve çeşitli aromalarla uyum sağlayan yapısı, farklı reçeteler geliştirmeye olanak tanır. Profesyonel pastanelerde pratik, şık ve standart sonuçlar elde etmek isteyen ustalar için ideal bir çözümdür.

**PANNA COTTA MIX;** was developed to deliver the characteristic milky and creamy flavor of this classic Italian dessert with a smooth texture. Thanks to its balanced flavor and ideal consistency, it can be easily used to prepare individual-sized desserts, cups, and various other presentations. Its versatility, which pairs well with fruit sauces, chocolate, and various flavors, allows for the creation of different recipes. It is an ideal solution for professional pastry chefs seeking practical, elegant, and consistent results.

### KULLANIM TALİMATI

Panna Cotta Toz Karışımı: 150 g  
Süt: 550 g  
Sıvı Şanti: 300 g

150 g Panna Cotta Toz Karışımı, 550 g süt ve 300 g sıvı şanti ile birlikte tencereye alınır ve karıştırılır. Karışım, orta ateşte sürekli karıştırılarak kaynama noktasına getirilir. Kaynadıktan sonra ocaktan alınır ve istenilen porsiyon kaplarına eşit şekilde paylaşılır. Oda sıcaklığına gelene kadar bekletilir. Ardından tamamen soğuyup kıvamını alması için buzdolabında dinlendirilir. Servis öncesinde arzuya göre meyve sosları veya çikolata sosları ile süslenerek servis edilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Panna Cotta Mix: 150 g  
Milk: 550 g  
Whipped cream: 300 g

Place 150 g of Panna Cotta Mix, 550 g of milk and 300 g of whipped cream into a saucepan and stir. Bring the mixture to the boil over a medium heat, stirring constantly. Once it has come to the boil, remove from the heat and divide evenly amongst the desired serving dishes. Leave to cool to room temperature. Then chill in the fridge until completely cold and set. Before serving, garnish with fruit or chocolate sauces as desired.

| 1                                         | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT | 12 / Ay<br>Month |
|-------------------------------------------|------------------------------|------------------|
| İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece               |                  |
| Net Ağırlık / Net Weight                  | 1 Kg                         |                  |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 20 x 8 x 28 cm               |                  |

| 2                                         | KOLİ<br>BOX     |  |
|-------------------------------------------|-----------------|--|
| İçerik / Content                          | 10 Adet / Piece |  |
| Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 10 Kg           |  |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 30 x 20 cm |  |

| 3                                         | PALET<br>PALLET    |  |
|-------------------------------------------|--------------------|--|
| İçerik / Content                          | 64 Koli / Box      |  |
| Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 700 Kg             |  |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 180 cm |  |

# ŞARLOT TİRAMİSU MİKSİ

## CHARLOTTE TIRAMISU MIX



**ŞARLOT TİRAMİSU MİKSİ;** tiramisunun karakteristik kahve ve krema lezzetini pratik ve standart bir uygulamayla sunmak üzere geliştirilmiştir. Dengeli aroması ve kremli yapısı sayesinde katlı pastalar, porsiyonluk tatlılar ve tiramisu uygulamalarında zengin ve uyumlu bir lezzet profili oluşturur. Kolay uygulanabilen yapısı, üretim sürecinde zaman tasarrufu sağlarken her uygulamada standart sonuçlar elde edilmesine katkı verir. Profesyonel pastanelerde tiramisu ve özel tatlı çeşitlerini hızlı ve pratik şekilde hazırlamak isteyen ustalar için ideal bir çözümdür.

**CHARLOTTE TIRAMISU MIX;** was developed to deliver the characteristic coffee and cream flavors of tiramisu through a practical and consistent preparation process. Thanks to its balanced aroma and creamy texture, it creates a rich and harmonious flavor profile in layered cakes, individual-serving desserts, and tiramisu preparations. Its easy-to-use formula saves time during the production process while helping to ensure consistent results in every application. It is an ideal solution for pastry chefs in professional bakeries who want to prepare tiramisu and specialty desserts quickly and conveniently.

### KULLANIM TALİMATI

Şarlot Tiramisu Mix: 1.000 g

Ilık Su: 1.250 g

Çırpılmış Sıvı Şanti: 5.000 g

1.000 g Şarlot Tiramisu Mix, 1.250 g ılık su ile tamamen çözünene kadar karıştırılır. Aynı bir kaptan hazırlanmış 5.000 g çırpılmış sıvı şanti, karışıma ilave edilerek homojen bir yapı elde edilinceye kadar nazikçe karıştırılır. Hazırlanan karışım kalıplara eşit şekilde paylaştırılır ve 1 – 2 saat dondurucuda dinlendirilir. Servis öncesinde ürün +4 °C'de çözündürülerek kullanıma hazır hale getirilir.

### DIRECTIONS FOR USE

Charlotte Tiramisu Mix: 1.000 g

Lukewarm Water: 1.250 g

Whipped Liquid Cream: 5.000 g

Mix 1.000 g of Charlotte Tiramisu Mix with 1.250 g of lukewarm water until completely dissolved. Add 5.000 g of whipped liquid cream, prepared in a separate bowl, to the mixture and stir gently until a homogeneous consistency is achieved. Divide the prepared mixture evenly between moulds and leave to set in the freezer for 1 – 2 hours. Before serving, defrost the product at +4 °C to prepare it for use.

| 1                                         | TEKLİ ÜRÜN<br>SINGLE PRODUCT | 12 / Ay<br>Month |
|-------------------------------------------|------------------------------|------------------|
| İçerik / Content                          | 1 Adet / Piece               |                  |
| Net Ağırlık / Net Weight                  | 1 Kg                         |                  |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 20 x 8 x 28 cm               |                  |

| 2                                         | KOLİ<br>BOX     |  |
|-------------------------------------------|-----------------|--|
| İçerik / Content                          | 10 Adet / Piece |  |
| Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 10 Kg           |  |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 40 x 30 x 20 cm |  |

| 3                                         | PALET<br>PALLET    |  |
|-------------------------------------------|--------------------|--|
| İçerik / Content                          | 64 Koli / Box      |  |
| Toplam Ağırlık<br>Gross Weight            | 700 Kg             |  |
| Ölçü (L x W x H)<br>Dimension (L x W x H) | 120 x 100 x 180 cm |  |





# *pastasel*

lezzeti ustalıkla şekillendirir

Pastasel, modern altyapısı ve güçlü teknik kadrosuyla pastacılık sektörüne yönelik yenilikçi ve kaliteli ürünler sunma hedefiyle kurulmuştur. İzmir Tire Organize Sanayi Bölgesi'nde 10.000 m<sup>2</sup> metrekarelik alana kurulu 5.300 m<sup>2</sup> kapalı alana sahip, son teknoloji cihazlarla donatılmış, yenilenebilir enerji sistemi kurulu fabrikamızda sektörümüze değer katacak ürünler üretilmektedir.

Gelişmiş uygulama laboratuvarımızda, bilimsel yaklaşımı ve teknolojik yenilikleri bir araya getirerek müşterilerimizin ve tüketicilerimizin ihtiyaçlarını karşılayan özgün lezzetler geliştirmek için çalışıyoruz. Deneyimli ve yaratıcı Ar-Ge ekibimiz, sadece trendleri takip etmekle kalmayıp, aynı zamanda sektöre yön verecek yenilikler tasarlamayı hedeflemektedir.

Müşteri memnuniyetini ve kaliteyi öncelik olarak belirleyen Pastasel, pastacılık sektöründe güvenilir bir çözüm ortağı olmayı amaçlamaktadır. Hem yerel hem de global pazarda fark yaratan ürünlerimizle, lezzeti mükemmeliyetle buluşturarak sektöre değer katıyoruz.

## **Misyonumuz**

Pastasel olarak amacımız, modern üretim altyapısı ve deneyimli ekibimizle pastacılık sektörüne yenilikçi, kaliteli ve güvenilir ürünler sunmaktır. Müşteri memnuniyetini öncelik edinerek, sektöre değer katmayı hedefliyoruz.

## **Vizyonumuz**

Pastasel, yerel ve global pazarda fark yaratan, sektöre yön veren ve sürdürülebilir üretim anlayışıyla geleceğin pastacılık markası olmayı hedeflemektedir.

Pastasel was founded with the goal of offering innovative and high quality products to the pastry industry, leveraging its modern infrastructure and skilled technical team. At our state of the art factory located in the Tire Organized Industrial Zone in Izmir, spanning a 10,000 square meter site with 5,300 square meters of covered space and equipped with the latest technology and a renewable energy system we produce products that add value to our industry.

In our advanced application laboratory, we combine a scientific approach with technological innovations to develop unique flavors that meet the needs of our customers and consumers. Our experienced and creative R&D team aims not only to follow trends but also to design innovations that will shape the future of the industry.

Prioritizing customer satisfaction and quality, Pastasel aims to be a reliable partner in the pastry industry. With our products that make a difference in both local and global markets, we combine flavor with excellence to add value to the industry.

## **Our Mission**

At Pastasel, our goal is to provide the pastry industry with innovative, high-quality, and reliable products through our modern production infrastructure and experienced team. By prioritizing customer satisfaction, we aim to add value to the industry.

## **Our Vision**

Pastasel aims to be the pastry brand of the future by making a difference in both local and global markets, leading the industry, and adopting a sustainable production philosophy.



### **Kalite, Gıda ve İş Sağlığı Güvenliği Politikamız**

Pastacılık, fırıncılık ve şekerleme sektörlerine yönelik ürünlerimizi; müşteri beklenti ve ihtiyaçlarını eksiksiz karşılayacak şekilde, hijyenik, helal ve teknik standartlara uygun olarak sunmayı taahhüt ederiz.

Gelişen üretim ve işleme teknolojilerini yakından takip ederek ürün kalitemizi sürekli iyileştirir; üretim süreçlerinde oluşabilecek riskleri önceden belirleyerek gerekli koruyucu tedbirleri alır, gıda güvenliğini en üst seviyede sağlarız.

Hammaddeden nihai ürüne kadar tüm aşamalarda yürürlükteki yasal mevzuat ve ulusal/uluslararası standartlara uygunluğu esas alarak, sürdürülebilir kalite anlayışıyla hareket ederiz.

İş sağlığı ve güvenliği kapsamında; modern teknoloji ve etkin yöntemler kullanarak iş kazalarını ve meslek hastalıklarını önlemeyi, çalışanlarımız için sağlıklı, güvenli ve huzurlu bir çalışma ortamı oluşturmayı hedefleriz.

Müşteri memnuniyetini temel ilke olarak benimser; çalışanlarımız, tedarikçilerimiz ve müşterilerimizle iş birliği içinde, Kalite, Gıda Güvenliği ve Helal Entegre Yönetim Sistemimizi sürekli geliştiririz.

### **Our Quality, Food, and Occupational Health and Safety Policy**

We commit to providing our products for the pastry, bakery, and confectionery sectors in a manner that fully meets customer expectations and needs, ensuring they are hygienic, halal, and compliant with technical standards.

We continuously improve our product quality by closely following the latest production and processing technologies; we identify potential risks in production processes in advance and take the necessary protective measures to ensure the highest level of food safety.

We operate with a sustainable quality approach, ensuring compliance with applicable laws and national/international standards at all stages, from rawmaterials to the final product.

In the scope of occupational health and safety, we aim to prevent work accidents and occupational diseases by using modern technology and effective methods, and to create a healthy, safe, and peaceful working environment for our employees.

We adopt customer satisfaction as a fundamental principle; we continuously develop our Quality, Food Safety, and Halal Integrated Management System in cooperation with our employees, suppliers, and customers.



***pastasel***  
lezzeti ustalıkla şekillendirir



📍 İbni Melek OSB Mahallesi Tosbi Yol 1. Sokak No: 20 Tire - İzmir / TÜRKİYE

☎ +90 232 700 06 32    ✉ info@pastasel.com

🌐 www.pastasel.com