



CATÁLOGO DE ESPECIALIDADES DALLANT PARA MAYORISTAS

2012



Pastelería artesanal

- Brillos para pastelería
- Rellenos tipo crema
- Relleno tipo mermelada
- Aromas para calados



- * **Aromas en emulsión y en pasta**
- * **Aceites esenciales**
- * **Aromas solubles en agua y en alcohol**
- * **Nuclearomas o aromas en polvo**
- * **Extractos**
- * **Aromas concentrados**
- * **Colorantes**
- * **Conservantes**

BRILLOS PARA PASTELERIA



Referencia: 20 MA 013

Gelatina manzana brillo

Envase: cubo con 25 kilos de producto

Aplicación: brillo para pastelería. Admite hasta 20-30% de agua. Se aplica en caliente 70-80°C.

Es aconsejable remover el producto durante su cocción.

Deberá dejarse en ebullición aproximadamente 1 minuto para que desarrolle sus propiedades.

Referencia: 20 MA 014

Gelatina manzana



Envase: cubo con 25 kilos de producto

Aplicación: Admite hasta 5-10% de agua. Se aplica en caliente 70-80°C.

Es aconsejable remover el producto durante su cocción.

Deberá dejarse en ebullición aproximadamente 1 minuto para que desarrolle sus propiedades.

Referencia: 20 GB

Gelatina líquida

Envase: cubo con 12 kilos de producto

Aplicación: producto líquido viscoso, con aroma neutro, apto para decoración y brillo en pastelería.

Calentar hasta 85°-90°C en el temporizador de la máquina y pintar las piezas con la pistola pulverizadora.

Referencia: 20 GB 2

Gelatina

Envase: cubo con 5 kilos de producto

Aplicación: producto en forma de gel, con aroma neutro.

Se puede licuar mediante agitación suave y aplicar directamente en la pieza a temperatura ambiente.

Es ideal para cobertura y decoración en bollería y productos semifríos, soporta la congelación.



RELLENOS TIPO CREMA

Referencia	Denominación	Envases
20 FR 370	Fresa base crema	Cubo 6 Kilos
20 L 150	Limón base crema	Cubo 6 Kilos
20 N 208	Naranja base crema	Cubo 6 Kilos



Aplicación: productos tipo crema pastelera, aptos para inyección y aplicación con manga o con espátula, apto para cobertura y relleno.

Utilización en frío. Soporta la congelación y da una coloración brillante.

RELLENO TIPO MERMELADA

Referencia: **20 FB 010** **Frambuesa base crema**

Envases: cubo con 6 kilos de producto y/o cubo con 25 kilos de producto

Aplicación: textura tipo mermelada.

Producto para relleno y cobertura aplicables por inyección o espátula.

Utilización en frío.

AROMAS PARA CALADOS



Referencia	Denominación	Envases
19 BD 15	Brandy aroma	Jericán 20 lits. Caja 8 botellas de 1 litro
19 FB 2	Frambuesa aroma	Caja 8 botellas de 1 litro
11 CU 7	Curçao aroma	Caja 8 botellas de 1 litro
19 H 1	Huevo aroma	Jericán 20 lits. Caja 8 botellas de 1 litro
19 RN 4	Bouquet aroma Ron	Caja 8 botellas de 1 litro
19 WH 1	Bouquet aroma Whisky	Jericán 20 lits. Caja 8 botellas de 1 litro

Aplicación: producto para aromatizar calados alcohólicos o jarabes, empleado para bañar planchas de bizcochos.

Aplicación sobre las bases alcohólicas o en jarabe de azúcar, en las dosis orientativas de 15 – 30 c.c.

AROMAS EN EMULSIÓN Y EN PASTA



Referencia	Denominación	Dosis para horneado g/kg	Dosis crema relleno en frío g/kg	Envases
21 AN 1	Anís Pastaroma	3 - 5	1	Jerricán 5 lits
21 AV 1	Avellana Pastaroma	20	7,5	Caja 6 hot/1 Kg
21 CF 1	Café Pastaroma	20	20	Caja 6 hot/1 Kg
21 CO 1	Coco Pastaroma	20	5 - 10	Caja 6 hot/1 Kg
21 FB 1	Frambuesa Pastaroma	3 - 5	3	Caja 6 hot/1 Kg o Cubo 6
21 FR 12	Fresa Pastaroma	3 - 5	3 - 6	Caja 6 hot/1 Kg
21 L 1	Limón ralladura Pastaroma	3 - 5	2,5	Caja 6 bot/1 Kg o Cubo 5 Kg
21 L 20	Limón Pastaroma	3 - 5	2,5	Caja 6 bot/1 Kg o Cubo 5 y 20 Kg
21 N 1	Naranja ralladura Pastaroma	3 - 5	2,5	Caja 6 bot /1 Kg
21 N 7	Naranja Pastaroma	3 - 5	2,5	Caja 8 bot /1 Kg
21 NT 1	Nata Pastaroma	3 - 5	3	Caja 6 bot /1 Kg
21 P 1	Piña Pastaroma	3 - 5	-----	Caja 6 bot /1 Kg
21 PL 1	Platano Pastaroma	3 - 5	2,5	Caja 6 bot /1 Kg
21 TU 1	Turrón Pastaroma	5 - 10	5 - 10	Caja 6 bot /1 Kg

Se trata de composiciones aromáticas en forma de emulsión o pasta para facilitar la dosificación y reparto en las masas. Son aromas con la máxima estabilidad frente a las temperaturas de horneado y congelación.

Las ideas y sugerencias citadas en este dossier se basan en nuestros conocimientos y experiencias y van destinadas al fabricante, con la intención de perfeccionar sus procedimientos de elaboración. El destinatario no se apoyará en nuestros informes en cualquier acción legal contra 6 Dallant o contra terceros.

ACEITES ESENCIALES



Referencia	Denominación	Perfil aromático
18 L 3	Limón aroma	Nota crítica
18 L 12	Limón aroma	Nota crítica, aldehídica
18 L 65	Limón aroma	Nota compensaa crítica
18 MD 12	Mandarina aceite esencial	Nota típica de corteza
18 N 8	Naranja aceite esencial	Nota típica de corteza
18 N 22	Naranja aroma	Nota crítica aldehídica

Envases : caja de 8 botellas de 1 kilo y/o bidones de 20 Kilos

AROMAS SOLUBLES EN AGUA Y ALCOHOL

Referencia	Denominación	Envases
1 FR 60	Fresa soluble	Caja 8 botellas de 1 kilo
1 L 10	Limón soluble	Jerricán de 5 kilos
1 ME 5	Menta soluble	Caja de 8 botellas de 1 kilo



Las ideas y sugerencias citadas en este dossier se basan en nuestros conocimientos y experiencias y van destinadas al fabricante, con la intención de perfeccionar sus procedimientos de elaboración. El destinatario no se apoyará en nuestros informes en cualquier acción legal contra 7 Dallant o contra terceros.

NUCLEAROMAS O AROMAS EN POLVO



Referencia	Denominación	Envases
34 CA 1	Canela nuclearoma	Cubo con 0,8 kg de producto
34 CH 01	Chocolate nuclearoma	Cubo de 5 kg de producto



Aplicación : producto en forma de polvo. El aroma es encapsulado sobre un soporte inerte mediante atomización.

Dichos productos poseen una mayor estabilidad frente a la temperatura y al efecto del ambiente. Se recomienda en su aplicación el mezclarlo con una parte del azúcar de la fórmula.

EXTRACTOS



Referencia	Denominación	Dosis en c.c/kg
15 CF 2	Café Extracto	5 - 10

Envase : en cajas de 8 botes de un kilo

Referencia	Denominación	Dosis en c.c/kg
15 VA 6	Vainilla base pastelería	1 - 3

Envase : en cajas de 8 botes de un kilo

Composición : extractos vegetales concentrados.

La aplicación es directamente sobre la masa o el mix.



AROMAS CONCENTRADOS



Referencia	Denominación	Dosis Pastelería	
		HORNO Temp. Alta	MERMELADA Temp. Baja
24 AA 050	Almendra dulce aroma	1 – 1,5	0,4 – 0,8
24 AA 060	Almendra amarga aroma	1	0,5 – 1
24 AN 021	Anis aroma	1 – 2	0,2 – 0,4
24 AN 022	Anis aroma	1 – 2	0,5
24 AN 80	Anis aroma	0,5 – 1,5	0,2 – 0,4
24 AR 010	Azahar aroma	0,5	0,5
24 AV 010	Avellana aroma	1	0,5 - 1
24 AV 30	Avellana aroma	3 – 5	3 – 5
24 BB 80	Biscuit aroma	1 – 1,5	0,5 - 1
24 CA 010	Canela aroma	1	1,5
24 CF 040	Café aroma	1	0,5 – 1
24 CO 043	Coco aroma	0,6 – 1,2	0,5 - 1

AROMAS CONCENTRADOS



Referencia	Denominación	Dosis Pastelería	
		HORNO Temp. Alta	MERMELADA Temp. Baja
24 CRM 20	Crema aroma	1 – 1,5	0,5 – 1
24 CHO 140	Chocolate aroma	1,5 – 2	0,5 – 1
24 FR 140	Fresa aroma	1,5 – 3	0,5 – 1
24 MA 100	Manzana aroma	0,5 – 1	0,4 – 0,8
24 MAD 030	Madalena aroma	1 – 1,5	0,4 – 0,8
24 MT 062	Mantequilla aroma	1 – 2	-----
24 MT 063	Mantequilla aroma	1 – 2	-----
24 VA 012	Vainilla aroma	0,5 – 1	-----

Envases : cajas de 8 botellas de 1 Kilo y/o jerrícanes de 10 y 20 Kilos

AROMAS CONCENTRADOS



Referencia	Denominación	Dosis Heladería	
		DE LECHE	DE AGUA
24 CA 010	Canela aroma	0,06 – 0,15	0,06 – 0,15
24 MA 100	Manzana aroma	0,50 – 1,00	0,50 – 1,00
27 VA 1	Vainillina aroma	0,50 – 1,00	0,50 – 1,00



Envases : cajas de 8 botellas de 1 Kilo y/o jerrícanes de 10 y 20 Kilos

COLORANTES



Referencia	Denominación
7 H	Color amarillo huevo
7 H 2	Color amarillo huevo claro
7 L	Color amarillo limón
7 A	Color azul
7 N	Color naranja
7 R 6	Color rojo
7 FR 6	Color rojo fresa
7 ME	Color verde menta
7 CAR	Caramelo

Envases : cajas con 6 botes de 1 Kilo y /o cubo con 5 kilos de producto.

CONSERVANTE

Referencia	Denominación	Dosis
6 SP	Sorbato sódico	2,5 grs/kg de masa

Conservante para masas (de tipo hojaldres y biscochos) y que actúa frente a mohos.

Envase : cubo con 2,7 kilos de producto.

APORTAMOS **SABOR** A SUS PRODUCTOS...



...Y DAMOS **VIDA** A SUS PROYECTOS.

