

floreal 

*Catalogo Cake Design*  
*2024*





**Pasta di zucchero bianca,  
ideale per copertura e  
modellaggio di piccoli soggetti  
e decorazioni**



**43231 - Pasta di zucchero**

Bianco - Scatola appendibile da 1 Kg



**43237 - Pasta di zucchero**

Bianco - secchiello da 5 kg



**43232 - Pasta di zucchero**

Bianco - Scatola da 5 kg (contiene 5 panetti da 1 Kg)



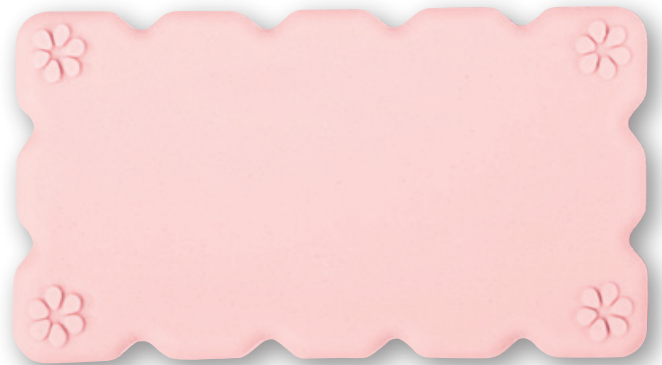
**43234 - Pasta di zucchero**

Bianco - Scatola da 3 kg (contiene 6 panetti da 500 g)



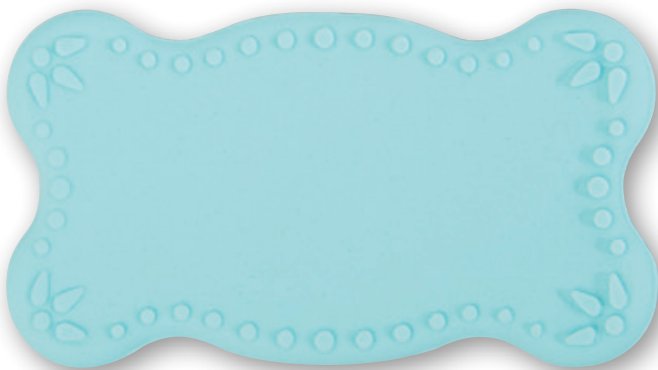
**26151 - Biglietti di zucchero**

9x5 cm - 48 pezzi



**26152 - Biglietti di zucchero**

9x5 cm - 48 pezzi



**26153 - Biglietti di zucchero**

9x5 cm - 48 pezzi





**Pasta di zucchero colorata, ideale per copertura e modellaggio di soggetti e decorazioni**

**Pasta di zucchero colorata**

scatola da 600 g  
(contiene 2 buste da 300 g)

**43241 - Rosa**

**43242 - Celeste**

**43243 - Rosso**

**43245 - Giallo**

**43246 - Nero**

**Pasta con effetto perlato ideale per la creazione di soggetti. Modellare e lavorare la pasta si presta ad essere modellata manualmente senza difficoltà al fine di creare decorazioni di ogni tipo.**

**43395 - Pasta di zucchero**

Oro - 100 g



**43396 - Pasta di zucchero**

Argento - 100 g





- Pasta di zucchero**  
3 kg (10 panetti da 300 g)
- 43371 - Rosa
  - 43372 - Celeste
  - 43373 - Rosso
  - 43374 - Verde
  - 43375 - Giallo
  - 43376 - Nero





# Biglietti di Auguri

Sugar greeting cards - Cartes de vœux en sucre - Zucker-Grußkarten- Tarjetas de azúcar



26355 - Biglietti di zucchero blisterati

10x7 cm - espositore da 16 blister



26359 - Biglietti di zucchero blisterati

10x7 cm - espositore da 16 blister



26351 - Biglietti di zucchero blisterati

10x7 cm - espositore da 16 blister



26352 - Biglietti di zucchero blisterati

10x7 cm - espositore da 16 blister



# Cake Design



21200 - Assortimento Fiori - 2/2,5 cm

blister da 12 pezzi  
espositore da 10 blister



25209 - Unicorno in zucchero - 4 cm

blister da 8 pezzi  
espositore da 10 blister





43913 - Stelline

1,5 g - 10 pezzi



43906 - Glitter in polvere - oro

100 g - 6 pezzi



25353 - Perle di zucchero

dispenser da 120 g - espositore da 6 pezzi

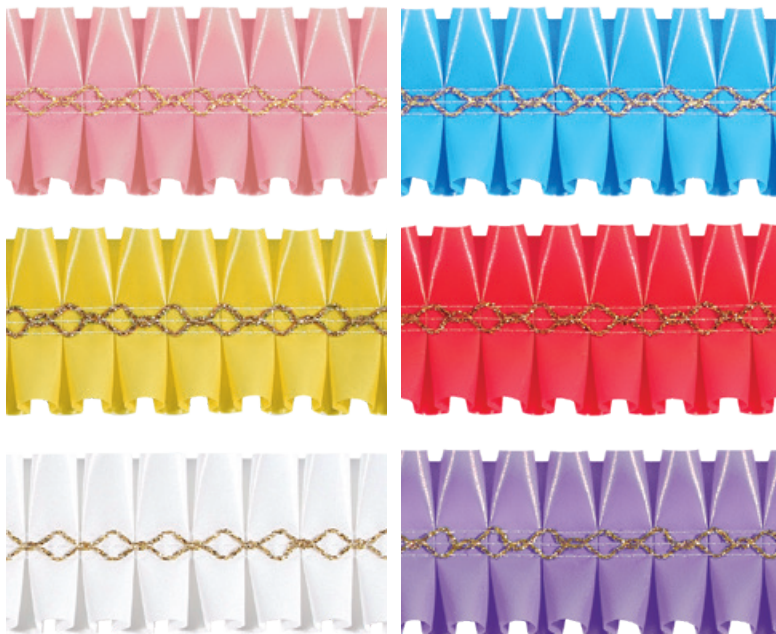


25352 - Party decorazioni di zucchero

dispenser da 120 g - espositore da 6 pezzi



# Cake Design



## GIROTORTA REBECCA

barattolo da 1mt

**39341** - Bianco

**39342** - Rosa

**39343** - Celeste

**39344** - Giallo

**39345** - Rosso

**39348** - Lilla



## GIROTORTA VELO

barattolo da 1mt

**39321** - Bianco

**39322** - Rosa

**39323** - Celeste

**39325** - Rosso





**Roselline di cialda**  
barattolo da 15 pezzi

**25701** - Rosa

**25702** - Celeste

**25703** - Rosso



**Rose di cialda**  
barattolo da 6 pezzi

**25706** - Rosa

**25707** - Celeste

**25708** - Rosso



**25709 - Foglie di cialda**

barattolo da 50 pezzi



**Margherite di cialda**  
barattolo da 15 pezzi

**25711** - Rosa

**25712** - Celeste

**25713** - Bianco

# Cake Design



Gelificante per alimenti da utilizzare per aumentare la consistenza di creme e budini in alternativa alla gelatina in fogli.

**MODALITA' D'USO:** aggiungere una piccola quantità di acqua calda per disciogliere. Un foglio di gelatina corrisponde a un cucchiaino da caffè di gelatina in granuli.

#### Gelatina in polvere

43433 - barattolo da 10 g

43533 - barattolo da 500 g

Addensante per alimenti, se unito alla pasta di zucchero consente di modellare l'impasto per formare più facilmente decorazioni e soggetti. Può essere usata anche per budini e creme per dare maggiore cremosità.

**MODALITA' D'USO:** aggiungere un cucchiaino ogni 250 gr di pasta di zucchero, miscelare bene e avvolgere l'impasto nella pellicola per proteggerlo dall'aria in modo da evitare che secchi.

#### CMC

43436 - barattolo da 30 g

43536 - barattolo da 500 g



Proteina vegetale ottimo sostituto dell'albume, si utilizza per realizzare la ghiaccia reale, le meringhe, etc.

**MODALITA' D'USO:** disciogliere il prodotto in acqua mescolando. Montare a neve come se fossero albumi d'uovo. Per ottenere la ghiaccia reale unire lo zucchero a velo (10 g Hyfoama, 100 ml acqua, 1 kg zucchero a velo).

#### Hyfoama

43437 - barattolo da 10 g

43537 - barattolo da 500 g

Addensante, stabilizzante.

**MODALITA' D'USO:** da utilizzare per dare corpo alla massa, aiuta ad assorbire i liquidi. In gelateria dona maggior stabilità e spatolabilità del prodotto.

#### Inulina

43435 - barattolo da 50 g

43535 - barattolo da 500 g







#### Destrosio

43438 - barattolo da 50 g  
43538 - barattolo da 500 g

Dolcificante naturale, aumenta il potere anticongelante ed abbassa il grado di dolcezza.

**MODALITA' D'USO:** per ottenere un gelato morbido e cremoso sostituire il 10% dello zucchero con il destrosio.



Lievitante, dona sofficità all'impasto.

**MODALITA' D'USO:** utilizzare nella preparazione alimentari come correttore di acidità e per le sue proprietà lievitranti se addizionato al bicarbonato.

#### Cremor Tartaro

43439 - barattolo da 20 g  
43539 - barattolo da 500 g



Gelatina alimentare utile per rendere lucide le decorazioni in cialda.

**MODALITA' D'USO:** con l'aiuto di una spatola stendere uno strato sottile di gelatina sulla torta decorata. Per un miglior risultato gelatinare il retro della cialda prima di posizionarla sulla torta.

#### 43440 - Gelatina a freddo

barattolo da 100 g



Gelificante di origine vegetale, ideale per budini e ottimo sostituto della colla di pesce.

**MODALITA' D'USO:** miscelare la polvere al liquido caldo fino a discioglimento. Si addensa col freddo.

#### Agar Agar

43442 - barattolo da 10 g  
43542 - barattolo da 500 g



Sciroppo di glucosio utile nella realizzazione della pasta di zucchero, gelati e mousse. A differenza dello zucchero non cristallizza e dona elasticità agli impasti.

#### 43443 - Sciroppo di Glucosio

barattolo da 250 g



# Cake Design

**Edulcorante ottimo sostituto naturale dello zucchero, ideale per realizzare soggetti e decori.**

**Consigliato nella preparazione di prodotti per diabetici.**

**Ha il 50% di calorie in meno dello zucchero.**

## **MODALITA' D'USO:**

**sciogliere direttamente in un recipiente a fuoco lento o nel microonde.**

**Unire del colorante idrosolubile per la colorazione.**

43471 - Isomalto

barattolo da 250 g



**Preparato in polvere da sciogliere in acqua fredda e montare come fossero albumi d'uovo. Ideale per la decorazione e le scritte con l'ausilio del sac à poche.**

## **MODALITA' D'USO:**

**sciogliere il preparato da 250 g in 40 ml di acqua e montare fino ad ottenere la giusta consistenza.**

**Per colorare l'impasto sciogliere il colorante idro-solubile in acqua prima di versare il preparato.**

43473 - Preparato per ghiaccia

barattolo da 250 g





**39110 - Nastro in pasta di zucchero**

1 mt - espositore da 6 confezioni



**43256 - Pennarelli - nero**

confezione da 4 pezzi



**Pennarelli  
a doppia punta  
assortiti per scrivere  
su superfici alimentari  
quali zucchero,  
pastigliaggio, cialda**



**43251 - Pennarelli assortiti**

confezione da 8 pezzi

# Cake Design



41432 - Happy Cake

38x50 cm - 1 pezzo



41431 - Happy Cake

Ø 32 cm - 1 pezzo





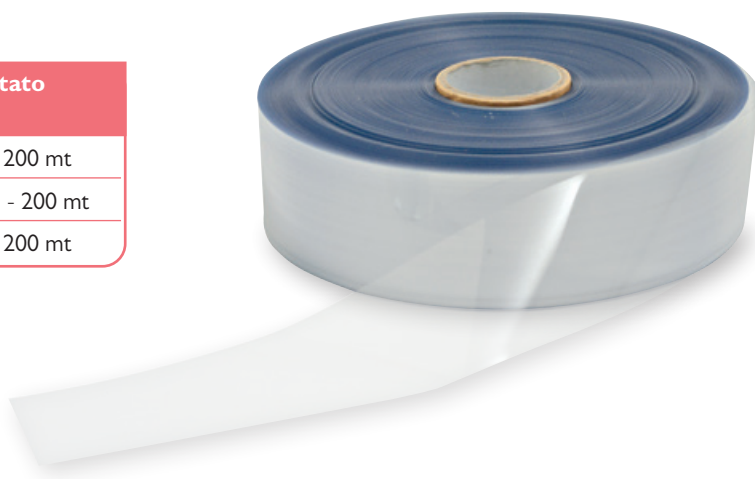
**Nastro in acetato**

1 pezzo

**44281** - 4 cm - 200 mt

**44282** - 4,5 cm - 200 mt

**44283** - 5 cm - 200 mt



**44291 - Fogli in acetato**

60x40 cm - confezione da 50 pezzi

**44251 - Barattoli in PP**

280 ml - scatola da 24 pezzi



**44252 - Barattoli in PET**

1000 ml - scatola da 12 pezzi



# Colori Alimentari

Alimentary colors - Couleurs alimentaires - Alimentäre Farben - Colores alimentarios

## Spray base burro di cacao

Ideale per la colorazione in superficie di prodotti congelati per un effetto velluto quali gelati e semifreddi.

**Colore spray vellutante**  
bomboletta da 100 ml

- 43172 - Marrone
- 43173 - Rosa
- 43174 - Celeste
- 43175 - Rosso
- 43176 - Verde
- 43177 - Bianco
- 43178 - Giallo
- 43179 - Fucsia
- 43180 - Nero



**Inchiostri per stampanti**  
100 ml

- 43141 - Giallo
- 43142 - Magenta
- 43143 - Ciano
- 43144 - Nero



## Spray base Alcool

Ideale per decorare e colorare torte a base di panna e cioccolato, prodotti di pasticceria come biscotti, wafer, cialde, dolci a base di pasta di zucchero.

### AZO FREE

Colori spray  
bomboletta da 100 ml

- 43101 - Giallo
- 43103 - Rosso
- 43104 - Rosa
- 43105 - Celeste
- 43106 - Verde

### AZOICI

Colori spray  
bomboletta da 100 ml

- 43111 - Giallo
- 43113 - Rosso
- 43114 - Rosa



### Colori spray

bomboletta da 250 ml

- 43281 - Giallo
- 43282 - Verde
- 43283 - Rosso
- 43284 - Rosa
- 43285 - Cielo

**IDEALI per  
CIOCCOLATO**



### AZO FREE

Colori spray metallizzati  
bomboletta da 100 ml

- 43121 - Oro
- 43122 - Argento
- 43123 - Bronzo
- 43124 - Rubino

## Colorante liquido per aerografo

Ideale per la nebulizzazione tramite aerografo. Assicura una nebulizzazione perfetta ed omogenea sulla superficie di torte e dolci. Grazie alla sua formula idrosolubile, è ideale anche per la colorazione in massa in panna, creme, gelatina pasta di mandorle, marzapane zucchero e bevande in genere.



### AZOICI

Colore per aerografo  
flacone da 190 g

- 43005 - Celeste
- 43011 - Giallo
- 43013 - Rosso
- 43014 - Rosa
- 43016 - Verde
- 43019 - Nero

# Colori Alimentari

Alimentary colors - Couleurs alimentaires - Alimentäre Farben - Colores alimentarios

## Colori in polvere con effetto perlato

Ideale per la colorazione in superficie, puro o diluito con la nostra gommalacca liquida (art 4381 I) per realizzare decorazioni su ogni tipo di prodotto.

Il suo effetto perlato non è apprezzabile in massa a meno di utilizzarlo in composti trasparenti quali gelatine o glasse.

### AZO FREE

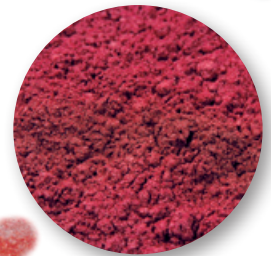
Colore perlato  
in polvere  
flacone da 25 g

43061 - Oro

43062 - Argento

43063 - Bronzo

43064 - Rubino



## Coloranti liposolubili

Adatti alla colorazione di masse grasse come il burro di cacao, cioccolato bianco, creme al burro.

### AZOICI

Colore liposolubile  
flacone da 190 g

43053 - Blu

43054 - Giallo

43055 - Rosso

43056 - Verde







## Top Chock

Prodotto a base di cacao per decorare in modo semplice con la tecnica di colatura le torte, i gelati ed altri prodotti dolciari.

**Top Chock**  
tubetto da 180 g

**43311** - Fondente

**43312** - Bianco

**43313** - Rosa

**43314** - Celeste



## Gelatina Spray

Gelatina liquida in pratica confezione spray ideale per la lucidatura delle tartellette alla frutta. Ottimo anche come rattivante.

**43320 - Gelatina Spray**

barattolo da 200 ml



## Coloranti in polvere Liposolubili

Disperdibili in masse grasse, ideali per colorare pasta di zucchero prodotti di confetteria e da forno.

Aggiungere direttamente al prodotto da colorare o applicare con un pennello alla superficie.

**Colorante in polvere - 5 g**

**43851** - Rosa

**43852** - Celeste

**43853** - Rosso

**43854** - Verde

**43855** - Giallo

**43856** - Nero

**43857** - Blu

**43858** - Marrone



# Colori Alimentari

Alimentary colors - Couleurs alimentaires - Alimentäre Farben - Colores alimentarios

## Gommalacca liquida

Indicata per lucidare e proteggere prodotti di pasticceria a base di zucchero o cioccolato.



**43811 - Liquid Shiny**

Gomma lacca liquida - 50 ml



**43611 - Colla Edibile**

tubetto da 20 g



**43131 - Gommalacca**

lucidante spray  
bomboletta da 400 ml



**43132 - Sottozero**

raffreddante rapido spray  
bomboletta da 400 ml



**43843 - Colore in polvere**

Rosso - 25 g



**Colorante in polvere - 8 g**  
confezione da 10 pezzi

**43821 - Rosa**

**43822 - Celeste**

**43824 - Verde**

**43825 - Giallo**

**43826 - Nero**

**43827 - Blu**

**43828 - Arancio**

**43830 - Fucsia**

## Colorante in polvere idrosolubile

Utilizzabile in polvere o leggermente disciolto in acqua per colorare le masse quali la pasta di zucchero, marzapane o altro. Ideale per sfumare la superficie di soggetti in pasta di zucchero.





## Spray base alcol ad effetto perlato

Ideale per decorare e colorare torte a base di panna e cioccolato, prodotti di pasticceria come biscotti, wafer, cialde e dolci a base di pasta di zucchero.

### AZO FREE

#### Colori Spray

bomboletta da 50 ml

**43161** - Oro

**43162** - Argento

**43165** - Giallo

**43166** - Rosa

**43167** - Celeste

**43168** - Rosso

### AZOICI

#### Colorante Gel

confezione da 30 g

**43081** - Giallo

**43082** - Arancio

**43083** - Rosso

**43084** - Rosa

**43085** - Celeste

**43086** - Verde

**43087** - Viola

**43088** - Marrone

**43089** - Nero

**43090** - Blu

## Colorante per pasta di zucchero in Gel

Molto concentrato ideato per la colorazione in massa di tutti i prodotti a base d'acqua o emulsioni come pasta da zucchero, panna, crema al burro e glassa.



### AZO FREE

#### Colore perlato in polvere

erogatore a spruzzo

**43801** - Oro - 10 g

**43802** - Argento - 10 g

**43803** - Rame - 8 g

**43804** - Rosa - 10 g

**43805** - Celeste - 10 g

### PAILLETTES

confezione da 3 g - 4 pezzi

**43068** - Oro

**43069** - Argento



## Colori in polvere a pompetta

Con effetto perlato in speciale packaging spray non pressurizzato.

Ideale per la colorazione in superficie.

**floreal** 

**Floreal s.r.l. - Fabbrica decorazioni artistiche per pasticceria**

**Via Galileo Galilei 9/D - 20057 Assago - Milano**

**Tel + 39 02 45702520 - 45702530 - 45702540**

**Fax +39 02 45700765**

**[www.floreal.it](http://www.floreal.it) - [info@floreal.it](mailto:info@floreal.it)**