



pastimix

*... más que ingredientes,
Buenas ideas ...*





Más que ingredientes buenas ideas

Gracias a la **pasión** por el mundo del arte dulce, ha encontrado su vocación en la investigación y desarrollo , preparando ingredientes de excelencia, calidad y costo que son protagonistas en todas las plantas de producción y laboratorios de los más exitosos empresarios de nuestro país.

Gelart es líder en la creación y producción de ingredientes y semielaborados para heladería pastelería, confitería y chocolatería con su marca Gelamix y Pastimix en todo el país.

Representante de las principales casas Italianas en tecnología como son: Carpigiani, Hiber, ISA, Selmi, Electrofreeze, Italproget, Samaref, Moretti entre otras, cuya calidad, años de servicio y experiencia las ha hecho ganadoras de la confianza de todos los maestros artesanos e industriales.

Contenido

	Páginas
Crema Choco Avellanas	5,6
Crema de nueces	7,8
Especiales	7,8
Premezclas de pastelería	9,10
Recetas	11,16
Decoración Anti Humedad	17,18
Para Decorar rellena o dar un sabor delicioso	19,20
Toppings	21,22
Granizados	23,24
Siropes	25,26



*Crema
Choco Avellana*



Cremas Choco Avellanas

Gelart pone a su disposición una línea completa de nata, crema lista para untar con sabor a choco avellana y un característico color marrón intenso. Excelente para rellenos y saborización de sus postres y cremas

CÓDIGO	DETALLE	DOSIS	PRSNTCN	DECLARACIONES					
									
1.PS.01010973	CREMA INYECTAR Crema suave con alta espatabilidad, adecuada particularmente para ser inyectada como relleno para todo tipo de pastelería a aplicar después del horno.	Al gusto	4 kg	✓	✓			✓	
1.PS.01010750	GIANDUIA COKIE CREAM Crema de sabor Gianduja adecuada para el llenado de galletas y tartas antes de hornear	Al gusto	4 kg	✓	✓			✓	✓
1.PS.01010202	MARIXCREAM Pasta con sabor a cacao y avellana. Es una crema que se puede extender, adecuada para el relleno de productos de confitería	Al gusto	3	✓	✓			✓	
1.PS.18026	ANTONELLA FIORENTIN - CHOCO AVELLANAS Sin Azúcar - Sin Gluten	Al gusto	1	✓	✓			✓	
			3						





Crema de Nueces



Crema de Nueces y Especializado

CÓDIGO	DETALLE	DOSIS	PRSNTCN	DECLARACIONES			
				Sin Gluten	Sin Lácteos	VEGANO	LACTOSE FREE
1.PS.01020189	PASTA DE AVELLANA Pasta de avellanas tostadas finamente molido con un color marrón oscuro	Al gusto	4 kg	✓	✓	✓	✓
1.GL.01011148	PISTACCHIO PRIME Pasta de pistahios tostadas finamente molido con un color verde intenso	Al gusto	5 kg	✓	✓	✓	✓

CÓDIGO	DETALLE	DOSIS	PRSNTCN	DECLARACIONES			
				Sin Gluten	Sin Lácteos	VEGANO	LACTOSE FREE
1.PS.01100065	VIS Emulsión saturada de monoglicérido. Muestra una consistencia blanda y un color blanco amarillento	5grms	4 kg		✓	✓	✓
1.PS.01070340	CACAO 22 24 Polvo de cocoa alcalinizado con 22/24% de manteca de cacao, tiene un color oscuro con tonalidad roja.	30 a 45grm	3,5kg	✓	✓	✓	✓





Premezclas



Premezclas de pastelería

Mezcla lista para facilitar la vida del pastelero y promocionar un producto final de calidad y delicadeza italiana.

CÓDIGO	DETALLE	DOSIS	PRSNCTN	DECLARACIONES			
							
1.PS.01070085	LILLY NEUTRO polvo de color blanco; base neutra para hacer en frío Babarian cream, mousse, semifreddi, etc.	250grm	2 kg		✓		
1.PS.01070920	MACARRON MIX mezcla en polvo a base de almendras para la preparación de macarron	1000grm	3,5kg				✓
1.PS.01070919	AMERICAN BROWNIE Mezcla en polvo para la producción de brownies de chocolate doble. Tortamojada de Chocolate	650grm	4 kg			✓	✓
1.PS.01070077	TOP FROLA Permite hacer pasteles de corte rápido de calidad y flexibles con sólo unas cuantas operaciones de pesaje simples y le permite hacer galletas friables y blandas con gran facilidad.	Al gusto	4 kg			✓	✓
1.PS.01070458	PERFECTA Es una preparación en polvo para la producción de crema de pastelería fría instantánea que, gracias al uso de materias primas seleccionadas y al contenido importante de leche entera y desnatada, permite preparar una crema pastelera de alta calidad con un sabor delicado y refinado y 'apariencia suave y aterciopelada.	200 grm	4 kg		✓		
1.PS.01030479	MIRROR Acrislamiento de espejo neutral - caliente o frío Aplicaciones: glaseado de productos de pastelería.	Al gusto	4 kg	✓	✓	✓	✓



Recetas



Macarrones

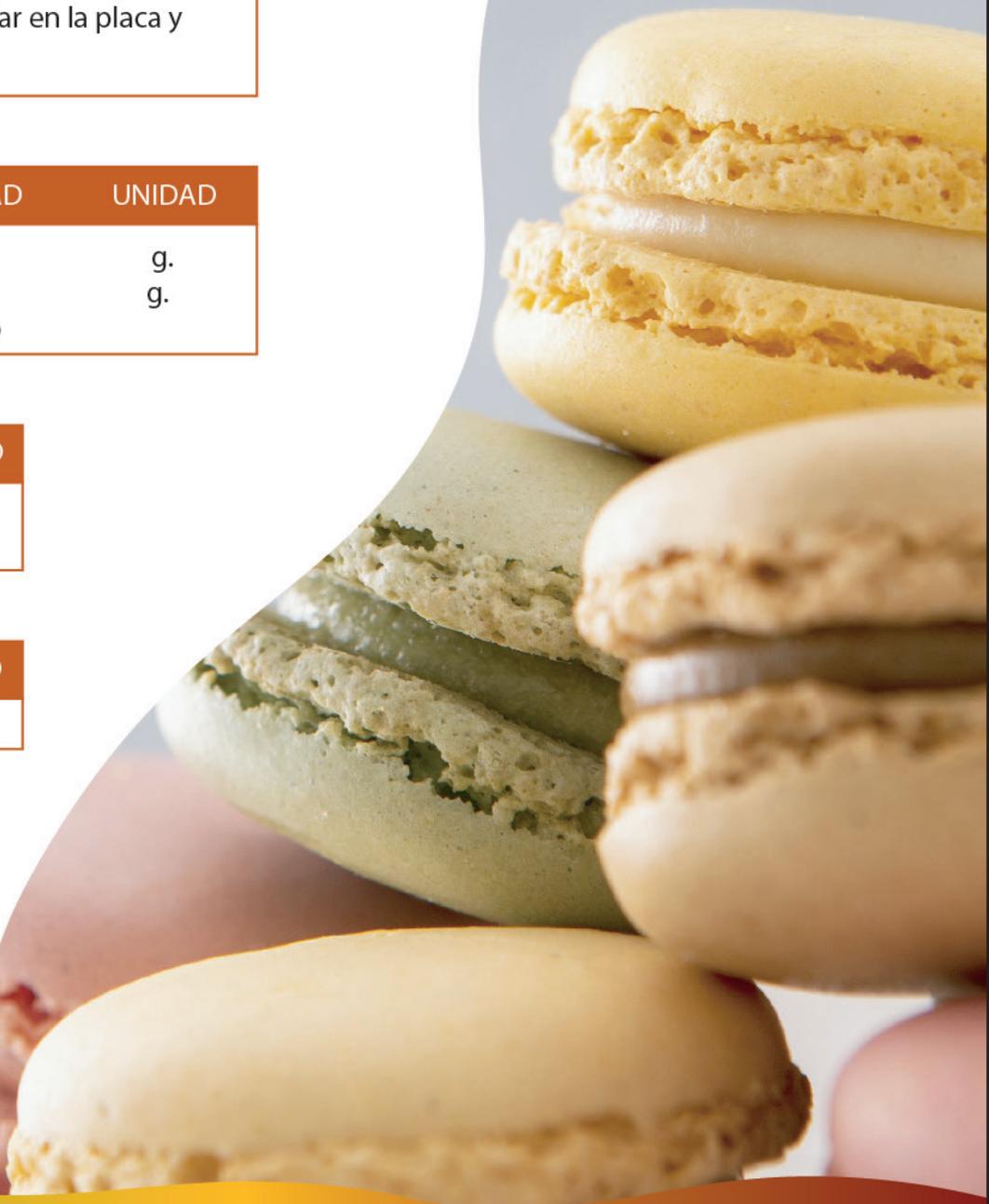
PROCEDIMIENTO

Mezclar el Deli Macarron con el agua tibia con ayuda de una espátula de goma, luego colocar en la batidora y batir por 5 minutos, colocar en una manga pastelera y proceder a formar los macarrones. Dejar reposar por 20 a 60 minutos hasta que forme una costra y se vean mate, llevar al horno precalentado 135°C por 20 minutos, dejar enfriar en la placa y luego retirar, rellenar al gusto

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Deli macarron	1000	g.
Agua A 50°C	200	g.
Colorante en gel	al gusto	

UTENSILLOS	CANTIDAD
Espátula de Goma	1
Escudo	1

EQUIPOS	CANTIDAD
Batidora	1





Mousse

PROCEDIMIENTO

Disolver el café instantáneo con la leche tibia, dejar enfriar totalmente, mezclar el Lilly neutro con la crema de leche fría y luego, leche con café, homogenizar todo y colocar en molde de silicón para su congelación, desmolde y decoración.

Nota: Si se desea una mousse más esponjosa para manguedo o copa se puede agregar la mitad de la crema de leche semi batida

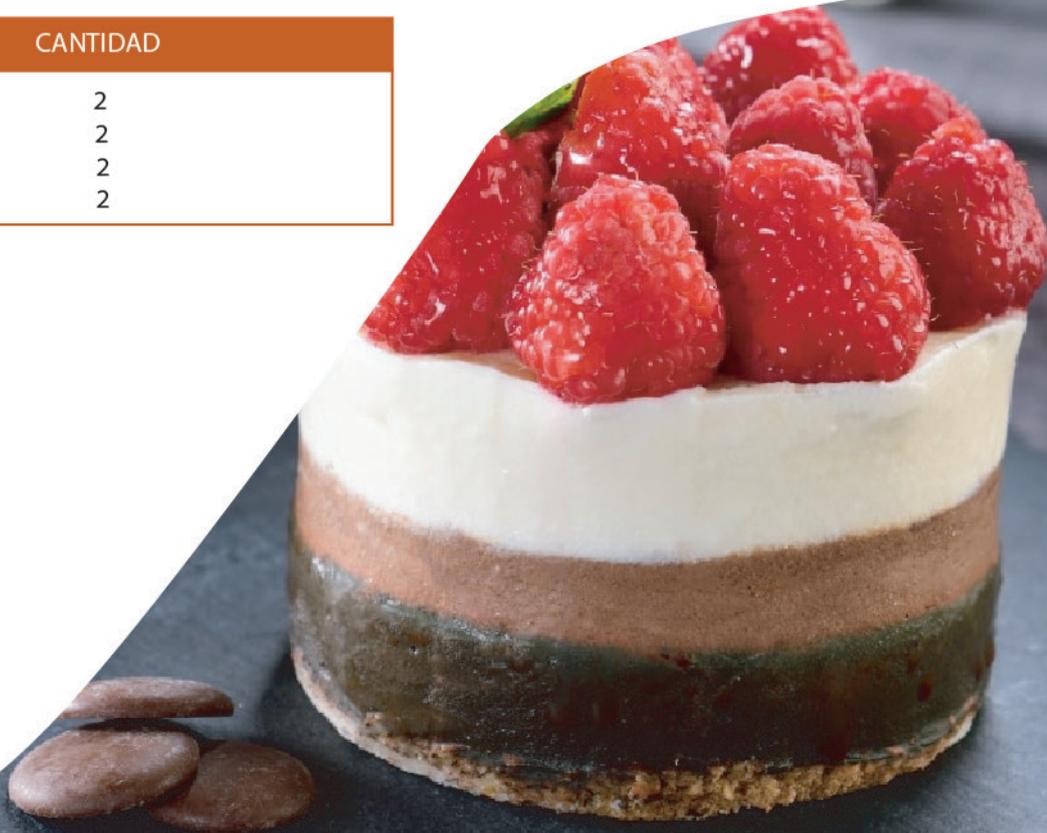


INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
-------------	----------	--------

Lilly Neutro	125	g.
Crema de Leche	400	g.
Leche	100	g.
Café Instantáneo	5	g.

UTENSILLOS	CANTIDAD
------------	----------

Bolds	2
Espátula de goma	2
Batidor de Globo	2
Jarra	2





Brownie Americano

PROCEDIMIENTO

Mezclar el American Brownie, agua y huevos enteros con la pala de la batidora sin incorporar aire por 2 minutos, agregar la mantequilla derretida (No caliente) y mezclar por 1 minuto más, llevar a moldes y hornear a 180°C de 20 a 25 minutos según el tamaño del molde.



INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
American Double Chocolate Brownie	500	g.
Agua	60	g.
Huevos	113	g.
Mantequilla diluida	200	g.

UTENSILIOS

CANTIDAD

Espátula de Goma	1
Molde	1

Crema Pastelera



PROCEDIMIENTO

Hidrata la Perfecta con la leche y la crema de leche, luego mezclar fuertemente con batidor de mano y unir, dejar reposar 3 minutos, volver a batir hasta obtener una textura lisa.

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
PERFECTA	200	g.
Crema de Leche	100	g.
Leche 15-25 °C	400	



Mousse Frambuesa

PROCEDIMIENTO

Mezclar el Lilly neutro con la crema de leche fría, luego agregar la pulpa, homogenizar todo y colocar en molde de silicón para su congelación, desmolde y decoración.

Nota: Si se desea un mousse más esponjosa para manguado o copa se puede agregar la mitad de la crema de leche semi batida.



INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Lilly Neutro	125	g.
Crema de Leche	400	g.
Pulpa de Frambuesa	100	g.

UTENSILLOS	CANTIDAD
Bolds	2
Espátula de goma	2
Batidor de Globo	1
Jarra	1

Cubierta Brilliosa



PROCEDIMIENTO

Disolver el chocolate cobertura, añadir el mirror caliente y saborizar

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Mirror Neutral	100	g.
Chocolate Blanco	20	g.
Pistacchio Prime	30	g.



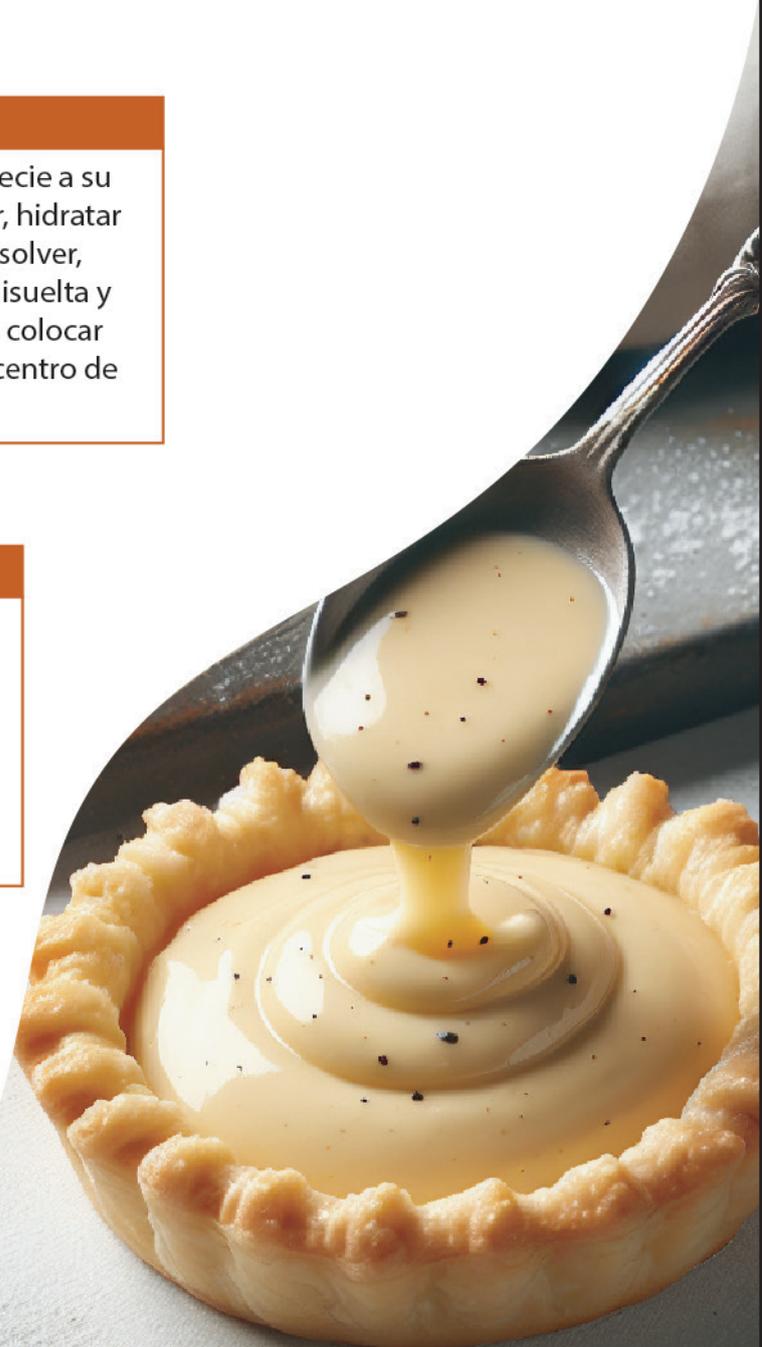
Relleno cremoso vainilla

PROCEDIMIENTO

Calentar la leche con el caviar de la vainilla natural o especie a su gusto, agregar el chocolate picado, disolver, deja enfriar, hidratar la gelatina con el agua, reposar por 5 minutos y luego disolver, mezclar la crema de leche, leche aromatizada, gelatina disuelta y mezclar con la premezcla PERFECTA, homogenizar todo, colocar en moldes y llevar a congelación para luego usar como centro de los mousse de frambuesa.

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
PERFECTA	15	g.
Leche	60	g.
Gelatina sin sabor	3	g.
Pasta Vainilla	5	g.
Azúcar	15	g.
Agua para hidratar la gelatina	15	g.
Crema de leche	100	g.
Chocolate Blanco	10	g.

UTENSILLOS	CANTIDAD
Bolds	2
Espátula de Goma	1
Batidor de Globo	1
Jarra	1



A close-up photograph showing a person's hands holding a metal sieve, sifting a fine white powder (likely sugar) into a small, round tartlet. The tartlet is filled with several fresh raspberries and sits on a piece of light-colored fabric. The background is dark and out of focus, emphasizing the action of sifting. The text 'Azúcar Antihumedad' is overlaid in the center in a white, cursive font.

*Azúcar
Antihumedad*



Azúcar y Chocolate Anti humedad

CÓDIGO	DETALLE	DOSIS	PRSNCTCN	DECLARACIONES			
				Sin gluten	No lácteos	VEGANO	LACTOSO FREE
1.PS.01070451	<p>BIANCA NEVE polvo blanco ideal para la decoración espolvoreada de productos de confitería. BIANCANEVE PLUS es particularmente resistente a la humedad, soporta las temperaturas calientes (30-35°C) y ofrece una mayor adherencia a los dulces cubiertos.</p>	Al gusto	3,5 kg	✓	✓	✓	✓
1.PS.01070486	<p>HAPPY CAO preparación con base cocoa (50%) adecuado para espolvorear productos de pastelería, especialmente para el Tiramisú. HAPPYCAO NT no contiene grasa hidrogenada.</p>	Al gusto	3,5kg	✓	✓	✓	✓



A close-up photograph of several cupcakes on a light blue, ornate tray. The cupcakes are decorated with yellow frosting, white daisies, raspberries, blueberries, and lemon slices. The word "Decoración" is written in a white, cursive font across the center of the image.

Decoración



Decoración y relleno para saborizar tus postres



CÓDIGO	DETALLE	DOSIS	PRNTCN	DECLARACIONES			
1.GL.D80	AMARENA ENTERA	50grms.	5,60	✓	✓	✓	✓
1.GL.BNN2021	BANANO	60grms.	1,00 4,00	✓	✓		✓
1.GL.PC2019	COCO	70grms.	1,00 4,00	✓	✓	✓	✓
1.GL.FRS2019	FRESA	70grms.	1,00 4,00	✓	✓	✓	✓
1.GL.PFA2019	FRUTOS AMARILLOS	70grms.	1,00 4,00	✓	✓	✓	✓
1.GL.FRT2019	FRUTOS ROJOS	70grms.	1,00 4,00	✓	✓	✓	✓
1.GL.01100276	MALAGA (Ron Pasas)	80grms.	1,00 4,00	✓	✓	✓	✓
1.GL.LMN2021	LIMON MEDITERRÁNEO	70grms.	1,00 4,00	✓	✓	✓	✓
1.GL.01100227	MANDARINA	60grms.	1,00 4,00	✓	✓	✓	✓
1.GL.MNG2019	MANGO VERDE	70grms.	1,00 4,00	✓	✓	✓	✓
1.GL.01100246	MANZANA VERDE	70grms.	1,00 4,00	✓	✓	✓	✓
1.GL.01100228	NARANJA	50grms.	1,00 4,00	✓	✓	✓	✓

CÓDIGO	DETALLE	DOSIS	PRNTCN	DECLARACIONES			
1.GL.01010695	COBERTURA CHOCOLATE DARK 5	al gusto	1 5	✓	✓		
1.GL.01010887	COBERTURA CHOCOLATE EXTRA DARK	al gusto	1 5	✓	✓		
1.GL.01011197	COBERTURA CHOCOLATE BLANCO	al gusto	1 5				
1.GL.01011063	JOYCREAM WHITE	al gusto	1 5				
1.GL.01011076	JOYCREAM DONATELLO	al gusto	1 5				
1.GL.01011077	PISTACHO CROCK	al gusto	1 5	✓	✓		
1.GL.01011260	CARAMELO BISCOTTO	al gusto	1 5	✓	✓	✓	✓
1.GL.01011160	CROCCANTISSIMO	al gusto	1 5	✓	✓		
1.GL.01100271	JOYCREAM MALAGA	al gusto	1 3,5	✓	✓		✓
1.GL.01100272	JOYCREAM TIRAMISÙ	al gusto	1 3,5	✓			
1.GL.PC2019	VETEADO COSTA SIERRA	al gusto	1 4	✓	✓	✓	✓
1.GL.01011098	VETEADO KISS ME	80grms.	1 4	✓	✓		



CÓDIGO	DETALLE	DOSIS	PRNTCN	DECLARACIONES			
1.GL.CFT2019	COFFEE TOFFEE	70grms.	1 4	✓	✓	✓	✓
1.GL.PCH2019	CHICLE AZUL	50grms.	1 4	✓	✓	✓	✓
1.GL.01100239	CHICLE ROSA	50grms.	1 4	✓	✓	✓	✓
1.GL.MNT2021	MENTA VERDE	30grms.	1 4	✓	✓	✓	✓
1.GL.01100287	MENTA BLANCA	30grms.	1 4	✓	✓	✓	✓
1.GL.01100284	ROSA	30grms.	1,2 4	✓	✓	✓	✓
1.GL.CRM2021	CARAMELO	120grms.	1 4	✓	✓	✓	✓
1.GL.01100233	TIRAMISU	50grms.	1 4	✓			
1.GL.PV2019	VAINILLA	30grms.	1 4	✓	✓	✓	✓



Toppings



Toopings

CÓDIGO	DETALLE	DOSIS	PRSNCTN
1.GL.DCHA2019	TOPPING CHOCO AVELLANA	Al gusto	1 4
1.GL.SFR2019	TOPPING FRUTOS AMARILLOS	Al gusto	1 4
1.GL.SFA2019	TOPPING FRUTOS ROJOS	Al gusto	1 4
1.GL.SCRM2021	TOPPING CAMELO	Al gusto	1 4
1.GL.SMNT2021	TOPPING MENTA	Al gusto	1 4
1.GL.01990584	TOPPING AMARENA	Al gusto	1
1.GL.01990579	TOPPING TROPICAL	Al gusto	1
1.GL.SMNG2023	TOPPING MANGO	Al gusto	1 4
1.GL.SMVR2023	TOPPING MANZANA VERDE	Al gusto	1 4





Granizados



Granizados

CÓDIGO	DETALLE	DOSIS	PRSNCTN
1.GL.SMRC2023	MARACUYA	Al gusto	1
		Al gusto	4
1.GL.SMRZ2023	MORA AZUL	Al gusto	1
		Al gusto	4
1.GL.SCHC2023	CHICLE	Al gusto	1
		Al gusto	4
1.GL.SLMN2023	LIMONADA ROSA	Al gusto	1
		Al gusto	4
1.GL.SMNG2023	MANGO VERDE	Al gusto	1
		Al gusto	4
1.GL.SFRA2023	FRUTOS AMARILLOS	Al gusto	1
		Al gusto	4
1.GL.SMNZ2023	MANZANA VERDE	Al gusto	1
		Al gusto	4
1.GL.SSND2023	SANDIA	Al gusto	1
		Al gusto	4
1.GL.SMDR2023	MANDARINA	Al gusto	1
		Al gusto	4
1.GL.SFRR2023	FRUTOS ROJOS	Al gusto	1
		Al gusto	4





*Sinopes
Para Bebidas*



Siropes de café

CÓDIGO	DETALLE	DOSIS	PRSNTCN
1.MR.1.500373	SIROPE VAINILLA	Al gusto	250 ml
1.MR.1.500380	SIROPE ALMENDRAS	Al gusto	250 ml
1.MR.1.500381	SIROPE CAMELO	Al gusto	250 ml
1.MR.1.500383	SIROPE AVELANA	Al gusto	250 ml





GelArt

Somos el aliado
integral para tu negocio

Ubicación

CONSORCIO GELART COMERCIALIZADORA

QUITO

Juan Correa lote 21 y Av. Diego de Vásquez

Guayaquil

Vía Daule Km 10.5 - Plaza San Jorge

Contactos

Telf UIO : (593) 2 511 0013

Cel UIO : 098 847 0088

Cel GYQ : 099 734 3330

✉ comercial@gelart.ec

✉ marketing@gelart.ec

Visítanos en :



@GelArtUio



@gelart_ecuador

www.gelart.ec