



 **МОНТБРУК**



**ШОКОЛАДНЫЕ,
КОНДИТЕРСКИЕ И
ЖИРОВЫЕ ГЛАЗУРИ И МАССЫ**

СДЕЛАНО В БЕЛАРУСИ

ГЛАЗУРИ ШОКОЛАДНЫЕ И ШОКОЛАДНЫЕ МАССЫ

Определение

Тонкоизмельченная масса, изготовленная из какао-продуктов, сахара и (или) пищевых веществ, заменяющих сахар, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов, с содержанием (в пересчете на сухие вещества): какао-масла – не менее 33 % в горькой (черной), не менее 26,0 % в десертной, не менее 20,0 % в темной и белой, не менее 18,0 % в сладкой и десертной молочной шоколадной массе [не менее 31 % в обыкновенной и десертной шоколадной глазури]; какао-масла и молочного жира (суммарно) – не менее 25 % в молочной и молочной семейной шоколадной массе [не менее 31 % в молочной шоколадной глазури]; обезжиренного сухого остатка какао – не менее 14,0 % в обыкновенной, не менее 12,0 % в сладкой, не менее 2,5 % в молочной и молочной семейной шоколадной массе [не менее 2,5 % в обыкновенной, молочной и не менее 16,0 % в десертной шоколадной глазури].

Область применения

Изготовление, глазирование, декорирование кондитерских изделий и другой пищевой продукции.

Данная категория включает глазури (массы), предназначенные для широкого ассортимента изделий, в том числе кондитерских, мороженого и другого. Могут быть использованы при производстве изделий, требующих выпечки.

Виды

Шоколадная глазурь обыкновенная

Шоколадная глазурь с содержанием общего сухого остатка какао не менее 35,0 %, в том числе какао-масла не менее 31,0 % и обезжиренного сухого остатка какао не менее 2,5 %.

Шоколадная масса обыкновенная

Шоколадная масса с содержанием общего сухого остатка какао не менее 35,0 %, в том числе какао-масла не менее 18,0 % и обезжиренного сухого остатка какао не менее 14,0 %.

Шоколадная глазурь молочная

Шоколадная глазурь, с содержанием общего сухого остатка какао не менее 25,0 %, в том числе обезжиренного сухого остатка какао не менее 2,5 %, сухого молочного остатка не менее 14%, в том числе молочного жира не менее 3,5 %, суммарным содержанием масла какао и молочного жира не менее 31%.

Шоколадная масса молочная

Шоколадная масса, с содержанием общего сухого остатка какао не менее 25,0 %, в том числе обезжиренного сухого остатка какао не менее 2,5 %, сухого молочного остатка не менее 12%, в том числе молочного жира не менее 2,5 %, суммарным содержанием масла какао и молочного жира не менее 25%.



требуют
темперирования



8 месяцев



(18±3)°C



< 75 %



блоки 5 кг и
10 кг / дробсы



гофроящики, выстланные
плёнкой полиэтиленовой /
ведра с вкладышем из
пакета полиэтиленового ПНД

Шоколадная глазурь белая

Шоколадная глазурь, изготовленная без добавления какао тертого и какао-порошка, с содержанием какао масла не менее 25,0 %, сухого молочного остатка не менее 14%, в том числе молочного жира не менее 3,5 %.

Шоколадная масса белая

Шоколадная масса, изготовленная без добавления какао тертого и какао-порошка, с содержанием какао масла не менее 20,0 %, сухого молочного остатка не менее 14%, в том числе молочного жира не менее 3,5 %.

НОВИНКА

Шоколадная масса экстрамолочная без сахара / заменителей сахара

Шоколадная масса, с содержанием общего сухого остатка какао не менее 20,0 %, в том числе обезжиренного сухого остатка какао не менее 2,5 %, сухого молочного остатка не менее 20%, в том числе молочного жира не менее 5,0 %, суммарным содержанием масла какао и молочного жира не менее 25%.



КОНДИТЕРСКИЕ ГЛАЗУРИ

Определение

Тонкоизмельченная кондитерская масса, изготовленная из эквивалентов и/или заменителей какао-масла, сахара или заменителей сахара, с применением или без применения какао-продуктов, молочных продуктов, добавлений, вкусовых и/или ароматических веществ, пищевых добавок.

Область применения

Покрытие (глазирование), декорирование кондитерских изделий и других пищевых продуктов.

Данная категория включает глазури, предназначенные и для бюджетных линеек кондитерских изделий, и для премиум-сегмента. Тщательно подобранные рецептуры позволяют производить как универсальные глазури, подходящие для широкого ассортимента изделий, так и глазури для узконаправленных категорий продуктов (донатсы, творожные сырки).



Виды

Какаоcодержащая глазурь

Глазурь, изготовленная с применением какао тертого и / или какао-порошка, без добавления молочных продуктов или с их добавлением в количестве менее 10,0 %.

Цвет: коричневый различных оттенков.

Вкус: свойственный какао-продуктам.

Какаоcодержащая молочная

Глазурь, изготовленная с применением какао тертого и / или какао-порошка, с добавлением молочных продуктов в количестве не менее 10,0 %

Цвет: коричневый различных оттенков.

Вкус: сбалансированный вкус какао- и молочных продуктов.

Белая глазурь

Глазурь, изготовленная без применения какао тертого и/или какао-порошка, с добавлением молочной продукции

Цвет: белый различных оттенков.

Вкус: ярко-выраженный вкус молочных продуктов/ продуктов переработки молока

Цветная глазурь

Глазурь, изготовленная без применения какао тертого и/или какао-порошка, с применением красителей, и/или фруктовых, овощных порошков, и/или других пищевых ингредиентов, обладающих красящим эффектом

Цвет и вкус: в зависимости от рецептуры



не требуют
темперирования



12 месяцев



(18±3)°C



< 75 %



блоки 5 кг и
10 кг / дробсы



гофроящики, выстланные
плёнкой полиэтиленовой

Ассортиментный перечень кондитерских цветных глазурей

с ароматом манго -



с ароматом лимона -



с ароматом бабл гам -



с ароматом клубники -



с ароматом апельсина -



НОВИНКА

Какао-содержащая молочная без сахара / заменителей сахара

Глазурь, изготовленная без применения сахара или заменителей сахара с применением какао тертого и / или какао-порошка, с добавлением молочных продуктов в количестве не менее 10,0 %

Цвет: коричневый различных оттенков.

Вкус: сбалансированный вкус какао- и молочных продуктов.



ЖИРОВЫЕ ГЛАЗУРИ

Определение

Тонкоизмельченная кондитерская масса, изготовленная из жиров специального назначения (кондитерских жиров) и / или растительных масел и/или их фракций, смесей, сахара или заменителей сахара, с применением или без применения какао-продуктов, молочных продуктов и/или продуктов переработки молока, заменителей молочного жира, добавлений, вкусовых и / или ароматических веществ, пищевых добавок

Область применения

Покрывание (глазирование), декорирование кондитерских изделий и других пищевых продуктов.

Данная категория включает глазури, предназначенные и для бюджетных линеек изделий, и для премиум-сегмента.



Виды

Какаосодержащая глазурь

Глазурь, изготовленная с применением какао-продуктов, без добавления молочных продуктов или с их добавлением. Цвет: коричневый различных оттенков. Вкус и запах: свойственные какао-продуктам.

Какаосодержащая молочная глазурь

Глазурь, изготовленная с применением какао-продуктов, с добавлением молочных продуктов. Цвет: коричневый различных оттенков. Вкус: сбалансированный вкус какао- и молочных продуктов.

Белая глазурь

Глазурь, изготовленная без применения какао-порошка, какао тертого, с добавлением молочных продуктов и / или продуктов переработки молока. Цвет: белый различных оттенков. Вкус: ярко-выраженный вкус молочных продуктов / продуктов переработки молока

Цветная глазурь

Глазурь, изготовленная без применения какао-порошка, какао тертого, с добавлением молочных продуктов и / или продуктов переработки молока, пищевых красителей, и / или натуральных овощных, фруктовых, в том числе ягодных, порошков, и / или других пищевых ингредиентов, придающих окраску.



не требуют
темперирования



12 месяцев



(18±5)°C



< 75 %



блоки 5 кг и
10 кг / дробсы



ведра с вкладышем из
пакета полиэтиленового ПНД

Ассортиментный перечень жировых цветных глазурей

- с ароматом банана - 
- с ароматом лимона - 
- с ароматом малины - 
- с ароматом клубники - 
- с ароматом фисташки - 
- с ароматом маракуйи - 
- с ароматом апельсина - 
- с ароматом лесных ягод - 
- с экзотическим ароматом - 

**Ассортимент постоянно расширяется в зависимости от потребностей рынка и производителей.
Линейка пополняется новыми вкусами.**



МОНТБРУК - ВАШ НАДЕЖНЫЙ ПАРТНЁР В МИРЕ БЕЗУПРЕЧНОГО ВКУСА

Наша компетентность за 25 лет упакована в три принципа:

Физика вместо магии

Хруст, блеск и текучесть — это не случайность, а точный расчет и выверенная реология. Глазурь ведёт себя предсказуемо на вашей линии.

Вкус как архитектура

Мы не маскируем, а выстраиваем. Первая нота, развитие, послевкусие — в наших начинках и глазурях нет места плоским или синтетическим оттенкам. Только чистый, насыщенный, «читаемый» вкус.

Стабильность как договор

Партия от 05.02.2025 и партия от 05.02.2026 будут идентичны по вязкости, цвету и точке плавления. Ваша рецептура не будет меняться из-за нашего сырья.

Мы предлагаем:

- Глазури и массы для кондитерской и молочной отрасли
- Глазури, которые ломаются с нужным звуком.
- Глазури и массы, которые делают продукт дороже на вид и по ощущениям
- Глазури и массы, в том числе без сахара и сахарозаменителей (запатентованные рецептуры)
- Глазури, которые удивляют – более 150 видов кондитерских, жировых и шоколадных глазурей, способных удовлетворить самые смелые желания.

Наша философия безупречного вкуса нашла полное воплощение в собственной торговой марке «Шоколадово». Здесь нет места компромиссам: шоколад, каждый батончик, конфета или печенье — это законченная вкусовая композиция, построенная на наших же глазурях и начинках. Мы не просто производим сладости — мы материализуем наш 25-летний расчёт в формате готового десерта

Мы — ваш R&D-отдел в области текстур и вкусов. Решаем задачи: как увеличить воспринимаемую ценность, ускорить производство или создать новый хит.

С любовью из Беларуси.

ООО «Монтбрук», Республика Беларусь, 220131, г. Минск, ул. Гало, д. 148/2, офис 14
e-mail: sekretariat@chocoladovo.by Тел/факс: +375 (17) 301-93-10; +375 (17) 324-93-11

www.chocoladovo.by