

# Master Gel

Reliable products beyond the expectations



PUR CHOCOLAT

  
MADE IN ITALY

*Ariba*  
La passion qui nous unit.

# Ariba

100% VANILLE NATURELLE

Créée à partir d'une passion, Ariba est la ligne de pur chocolat Martini Master. La sélection minutieuse des matières premières depuis leurs lieux d'origine, l'utilisation exclusive du beurre de cacao et de la vanille naturelle, la recherche de l'harmonie des saveurs, sont les ingrédients qui garantissent un chocolat de haute qualité.



**Pralinés, tablettes, fourrages, enrobages, décorations, mousses et glaces.**

La composition de la gamme Ariba a été conçue pour répondre aux besoins des artisans dans différentes applications de chocolaterie et de confiserie.

Ce que nous obtenons est un chocolat facile à utiliser, polyvalent, garantissant un résultat de haut niveau.

Grâce à un suivi continu pendant toutes les phases du processus de production, vous obtenez un chocolat italien de haute qualité.

◆ Fluidité ◆ Brillance ◆ Goût ◆ Couleur ◆ Croquant

## DIAMANTS

Avec extraits de gousses de vanille de Madagascar



Type	Teneur en cacao %	Teneur en lait %	Beurre cacao %	5 kg (sac)	10 kg (carton)	Fluidité	Intensité du goût
Noir	72	-	38/40	✓	✓	●●●●●	1 2 3 4 5
Lait	31	20		✓	✓	●●●●●	1 2 3 4 5
Blanc	-	22	36/38	✓	✓	●●●●●	1 2 3 4 5

### APPLICATION

	Pralinés	Coquilles	Fourrages	Coverings	Décoration	Mousses	Glaces
Noir	✓		✓			✓	✓
Lait	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Blanc	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

# Ariba

100% VANILLE NATURELLE



## PISTOLES

### NOIR

Teneur en cacao %	Beurre cacao %	5 kg (sac)	10 kg (carton)	Fluidité	Intensité du goût
72	37/49		✓	●●●●○	○ 1 2 3 4 5 ○
60	38/40	✓	✓	●●●●○	○ 1 2 3 4 5 ○
60	35/37		✓	●●●●○	○ 1 2 3 4 5 ○
57	36/38		✓	●●●●○	○ 1 2 3 4 5 ○
54	32/34	✓	✓	●●●●○	○ 1 2 3 4 5 ○
50	30/32		✓	●●●●○	○ 1 2 3 4 5 ○

### LAIT

Teneur en cacao %	Teneur en lait %	Beurre cacao %	5 kg (sac)	10 kg (carton)	Fluidité
32	20	34/36	✓	✓	●●●●○
36	24	36/38		✓	●●●●○

### BLANC

Teneur en cacao %	Teneur en lait %	Beurre cacao %	5 kg (sac)	10 kg (carton)	Fluidité
-	22	36/38	✓	✓	●●●●○

## APPLICATION

### NOIR

Teneur en cacao %	Prâles	Coquilles	Tablettes	Foires	Couvertures	Décoration	Mousses	Glaces
72	✓						✓	✓
60 NAC 2549	✓	✓				✓	✓	
60 NAC 3537	✓	✓					✓	✓
57	✓	✓			✓			
54	✓	✓	✓	✓		✓		
50		✓	✓			✓		
32	✓	✓		✓	✓	✓	✓	
36	✓	✓		✓	✓	✓	✓	
-	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓


### LAIT

### BLANC

# Ariba

100% VANILLE NATURELLE

## DROPS ET PÉPITES

	Teneur en cacao %	Teneur en lait %	Beurre de cacao %	Pépites par kg
	Noir <b>46</b>		26/29	● 12000 ● 15000 ● 20000
	Blanc	24	21/24	● 10000

### APPLICATION



Décoration des biscuits



Décoration des cakes



Fourrage des cakes



Garniture de croissants

## CHUNKS

	Teneur en Cacao %	Teneur en lait %	Beurre de cacao %	1 kg (sac)	5 kg (sac)
	Dark <b>44</b>	-	26/29	-	✓

### APPLICATION



Décoration des biscuits



Décoration des cakes



Fourrage des cakes



Garniture de croissants

## POUDRE DE CACAO

	Teneur en Cacao %	Beurre de cacao %	1 kg (sac)
	<b>100</b>	22/24	✓

### APPLICATION



Décoration des biscuits



Décoration des cakes



Fourrage des cakes



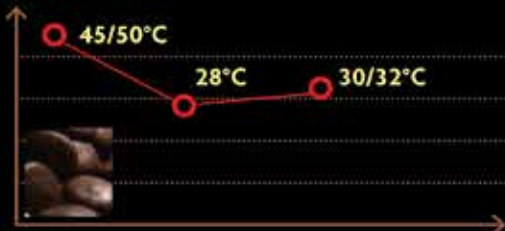
Garniture de croissants

## MATIÈRES PREMIÈRES

	Teneur en Cacao %	Beurre de cacao %	1 kg (sac)
	Pâte de cacao <b>100</b>	-	✓
	Beurre de cacao	100	✓

# TEMPÉRAGE

## NOIR



## LAIT



## BLANC



## STOCKAGE APPROPRIÉ



### Température

Stocker entre  
16° - 20°C



### Humidité

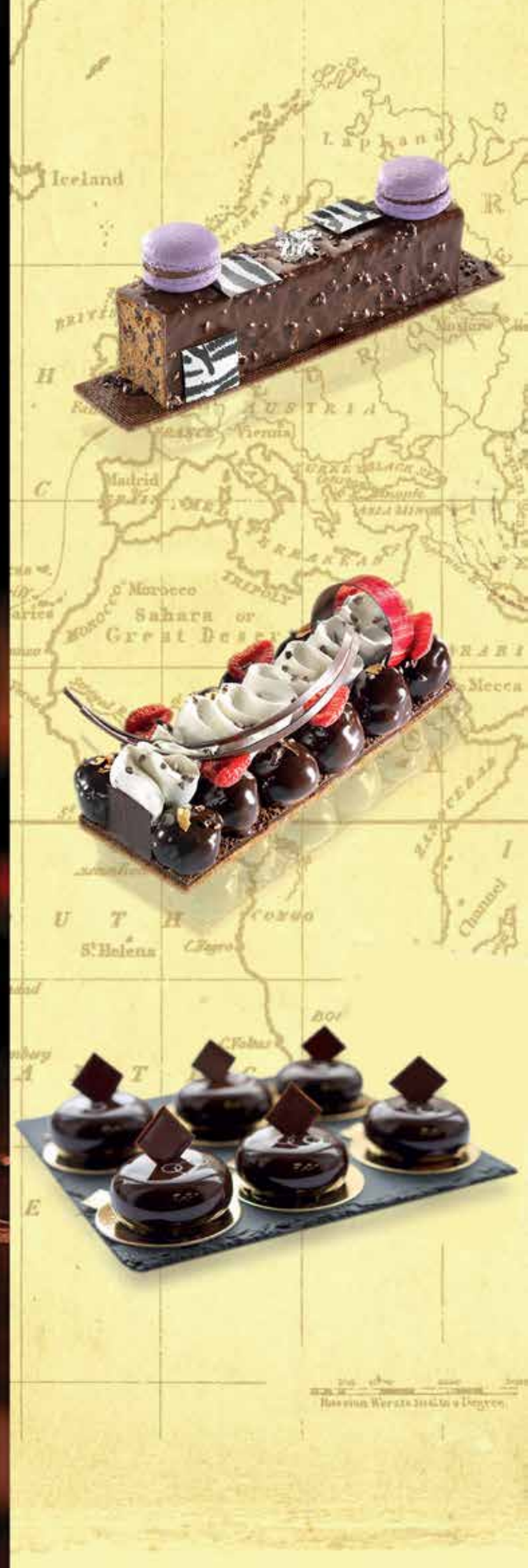
Stocker dans un  
endroit avec une  
humidité maximale  
de 65 %



### Lumière

Le goût du chocolat  
se détériore rapidement  
si exposé aux rayons  
de soleil

Toujours fermer l'emballage du produit après usage  
afin d'éviter l'absorption de l'humidité et des odeurs.



Basculer vers la page 10 de 10 pages

# Master Gel



## DIAMANTS

Type	Code	Teneur en Cacao %	Teneur en Lait %	Matières Grasses %	Unité (sac)	Unité de vente (carton)
NOIR	A053	72	-	38/40	-	10 Kg
LAIT	A054	31	20	32/34	-	10 Kg
BLANC	A001	-	20	37/39	-	10 Kg

## PISTOLES

Type	Code	Teneur en Cacao %	Teneur en Lait %	Matières Grasses %	Unité (sac)	Unité de vente (carton)
NOIR	A018	72	-	38/40	-	10 Kg
	A002	60	-	38/40	-	10 Kg
	A011	57	-	36/38	-	10 Kg
	A009	54	-	32/34	-	10 Kg
	A008	50	-	30/32	-	10 Kg
LAIT	A003	32	20	34/36	-	10 Kg
	A016	30	20	30/32	-	10 Kg
BLANC	A037	-	20	37/39	-	10 Kg

## DROPS ET PÉPITES

Type	Code	Teneur en Cacao %	/ kg	Matières Grasses %	Unité (sac)	Unité de vente (carton)
NOIR	A014	46	12000	26/29	-	10 Kg
	A004	46	15000	26/29	-	10 Kg
	A015	46	20000	26/29	-	10 Kg
BLANC	A017	-	10000	21/24	-	10 Kg

## CHUNKS

Type	Code	Teneur en Cacao %	Teneur en Lait %	Matières Grasses %	Unité (sac)	Unité de vente (carton)
NOIR	A055	44	-	26/29	5 Kg	10 Kg
LAIT	A056	-	20	24/26	5 Kg	10 Kg
BLANC	A054	-	20	28/30	5 Kg	10 Kg

## POUDRE DE CACAO

Type	Code	Teneur en Cacao %	Matières Grasses %	Unité (sac)	Unité de vente (carton)
POUDRE DE CACAO ALCALINISÉ	A006	100	22/24	1 kg	6 Kg

## MATIÈRES PREMIÈRES

Type	Code	Teneur en Cacao %	Matières Grasses %	Unité (sac)	Unité de vente (carton)
PÂTE DE CACAO	A058	100	22/26	1 kg	10 Kg
BEURRE DE CACAO	A059	100	-	1 kg	10 Kg

Master Gel

📍 : 6, Rue du Tigre - 22500 Casablanca - Maroc.

☎ : +212 (0) 522 28 66 40 / 📠 : +212 (0) 522 85 65 73

✉ : contact@mastergel.ma

🌐 www.mastergel.ma

📱 /MastergelMaroc

