

Master Gel

Reliable products beyond the expectations



CHOCOLATS VÉGÉCAO

Centramerica et Caravella

Fondez votre succès avec les produits Master Gel

Caravella

CRÈMES

Une large gamme de crèmes utilisables pour toutes les exigences.
Chaque produit est issu d'une recette artisanale spéciale.

GRAN NOCCIOLA TOP



Garniture de croissants



Fourrage de gâteaux



Préparation de semifreddo



Arômatisation

Description

Crème à tartiner au goût très intense de noisette, idéale pour les garnitures et l'arômatisation.
Grande polyvalence.
Sans graisses hydrogénées.

NOUVEAU

Goût

Noisette: 20%

Fluidité



Applications

Garniture de viennoiseries, gâteaux, préparations semi-freddo et crèmes.

GRAN CAFFE



Garniture de croissants



Fourrage de gâteaux



Préparation de semifreddo



Arômatisation

Description

Crème à tartiner au goût de café, idéale pour les garnitures et l'arômatisation.
Grande polyvalence.
Sans graisses hydrogénées.

NOUVEAU

Goût

Café: 8%

Fluidité



Applications

Garniture de viennoiseries, gâteaux, préparations semi-freddo et crèmes.

CACAO ANTE FORNO

(Applications à chaud)



Viennoiseries et produits feuilletés



Garniture de croissants

Description

Crème à tartiner stable au four spéciale pour le fourrage post-cuisson.
Grâce à sa formulation particulière, elle reste stable et crémeuse après cuisson.
Elle peut également être utilisée pour garnir des croissants pré-poussés.
Sans graisses hydrogénées.

Goût

Cacao: 16%

Fluidité



Applications

Fourrage en viennoiseries (croissants et produits feuilletés).

NOCCIOLA ANTE FORNO

(Applications à chaud)



Viennoiseries et produits feuilletés



Garniture de croissants

Description

Crème à tartiner stable au four spéciale pour le fourrage post-cuisson.
Grâce à sa formulation particulière, elle reste stable et crémeuse après cuisson.
Elle peut également être utilisée pour garnir des croissants pré-poussés.
Sans graisses hydrogénées.

Goût

Noisette: 8%

Fluidité



Applications

Fourrage en viennoiseries (croissants et produits feuilletés).



Sans gluten



Sans produits hydrogénés



Halal

Caravella

CRÈMES

Elles sont idéales pour garnir les gâteaux et les tartes, mais peuvent également être utilisées pour garnir les croissants.

NOCCIOLA



Garniture de croissants Fourrage de gâteaux Préparation de semifreddo Aromatisation

Description	Crème à tartiner pour garnir et aromatiser vos préparations. Peut également servir de bases pour vos crèmes et ganaches. Sa formulation spécifique facilite son utilisation dans diverses préparations.
Goût	Cacao: 32% / Lait: 10% / Noisette: 8%
Fluidité	●●●●●
Applications	Garniture de croissants, gâteaux, préparation de ganaches, enrobages de pâtes et crèmes.

BOLERO



Garniture de croissants Fourrage de gâteaux Préparation de semifreddo Aromatisation

Description	Crème à tartiner au goût de noisette, idéale pour les garnitures et aromatisation. Très polyvalente avec un excellent rapport qualité/prix. Sans graisses hydrogénées.
Goût	Lait: 15,5% / Noisette: 2%
Fluidité	●●●●●
Applications	Garniture de croissants, gâteaux, préparations semi-freddo et aromatisation.

GRAN NOCCIOLA




Garniture de croissants Fourrage de gâteaux Préparation de semifreddo Aromatisation

Description	Crème à tartiner au goût intense de noisette, idéale pour les garnitures. Grande polyvalence et viscosité. Sans graisses hydrogénées.
Goût	Noisette: 12%
Fluidité	●●●●●
Applications	Garniture de croissants, gâteaux, préparations semi-freddo et aromatisation.

GRAN MORA



Garniture de croissants Fourrage de gâteaux Préparation de semifreddo Aromatisation

Description	Crème à tartiner prête à l'emploi avec une couleur intense de cacao amer et une saveur équilibrée de noisette et de cacao. Sans graisses hydrogénées. Avec des arômes naturels. 
Goût	Cacao: 24% / Noisette: 13%
Fluidité	●●●●●
Applications	Arómatisation et coloration des crèmes : pâtisseries, chantilly, au beurre, pour garnitures et mousses.



Caravella

CRUNCH



Les crèmes Caravella Crunch sont issues de l'association des crèmes classiques et de délicieux morceaux croquants de chocolats et fruits à coques. Caravella Crunch a été conçu pour vous étonner et vous permettre de personnaliser vos créations avec des consistances différentes. Ces crèmes sont sans gluten et exemptes de graisses hydrogénées.

CRUNCH MORA



Garniture de croissants Fourrage de gâteaux Préparation de semifreddo

Description	Crunch Mora est enrichie en grains de cacao pour ajouter le croquant amer des fèves de cacao. Parfaite pour remplir vos créations et impressionner vos clients. Sans graisses hydrogénées, avec des arômes naturels.
Goût	Cacao: 24% / Noisette: 13% / Éclats de cacao: 10%
Fluidité	●●●●●
Applications	Garniture de croissants, gâteaux, biscuits, génoises et préparations semifreddo.



CRUNCH CIOCCO AVORIO



Garniture de croissants Fourrage de gâteaux Préparation de semifreddo

Description	Une délicieuse crème au chocolat blanc enrichie de croquant (feuilletine), idéale pour étoffer les préparations en boulangerie avec une garniture à la fois douce et croquante. Sans graisses hydrogénées.
Goût	Chocolat blanc: 10% / Feuilletine: 15%
Fluidité	●●●●●
Applications	Garniture de biscuits, tartes et tartelettes.



CRUNCH PISTACHIO



Garniture de croissants Fourrage de gâteaux Préparation de semifreddo

Description	Crème au goût intense de pistache croustillant grâce aux grains de pistache ajoutés. Très polyvalente et parfaite pour donner du goût à vos créations. Sans graisses hydrogénées.
Goût	Pistache: 15% / Grains de Pistache: 10%
Fluidité	●●●●●
Applications	Garniture de biscuits, tartes et tartelettes.



CRUNCH NOCCIOLA



Garniture de croissants Fourrage de gâteaux Préparation de semifreddo

Description	Crème de noisette enrichie de petits morceaux de noisette pour une saveur intense. Unique en son genre, elle a été créé pour inspirer les pâtisseries dans leurs créations. Sans graisses hydrogénées.
Goût	Noisette: 12% / Grains de Noisette: 10%
Fluidité	●●●●●
Applications	Garniture de biscuits, tartes et tartelettes.



Centramerica et Caravella

PISTOLES, PÉPITES ET PAILLETÉS

CENTRAMERICA

Est la gamme de substituts de chocolat de haute qualité pour les artisans et les unités de production caractérisée par sa brillance, fluidité et facilité d'utilisation.



Couverture de gâteaux



Glaçage de biscuits

CENTRAMERICA

En Couleurs (sans graisses hydrogénées)



Type	Pistoles	
Saveurs	Noir (20% Cacao), Lait (19% Lait), Blanc (12% Lait)	
Description	L'excellente fluidité et la brillance le rendent idéal pour une couverture de haute qualité. Saveur : vanille naturelle.	
Fluidité	●●●●●	
Croquant	○ 1 2 3 4 5 ○	
Brillance	○ 1 2 3 4 5 ○	
Point de fusion	Noir 45°C / Blanc 45°C / Lait 40°C	
Application	Enrobage de gâteaux et glaçage de biscuits et cakes	
Saveurs	Fraise / Orange / Citron / Pistache / Blue	
Fluidité	●●●●●	
Croquant	○ 1 2 3 4 5 ○	
Brillance	○ 1 2 3 4 5 ○	
Point de fusion	38°C	

CARAVELLA

Est disponible dans une variété de formats différents, la ligne Caravella comprend des produits spécifiques pour l'enrobage, le fourrage et la décoration de biscuits, gâteaux, croissants et semifreddo



Couverture de gâteaux



Glaçage de biscuits



Décoration de biscuits



Décoration de cakes



Fourrage de cakes



Décoration viennoiseries

Type	Pépites	
Saveurs	Noir	
Taille	10000/kg	
Utilisation	Stable à la cuisson, il peut être utilisé pour la décoration ou comme ingrédient avant cuisson. Idéal pour les produits de viennoiserie et cakes.	
Application	Décoration de biscuits, fourrage et décoration de gâteaux.	
Type	Pailletés	
Saveurs	Noir, Lait, Blanc	
Utilisation	A utiliser comme décoration. Stable à la cuisson.	
Application	Biscuits et décoration de gâteaux.	



Sans gluten



Sans graisses hydrogénées



Halal

Master Gel

PÂTES À TARTINER

Gamme	Produit	Code	Unité de vente (seau)
NOCCIOLA	NOISETTE	A005	5 kg
BOLERO	NOISETTE	A012	13 kg
GRAN NOCCIOLA	NOISETTE	A013	5 kg
GRAN MORA	CACAO	A031	5 kg
GRAN NOCCIOLA TOP	NOISETTE	A046	5 kg
GRAN CAFFE	CAFE	A047	5 kg
CACAO ANTE FORNO	CACAO	A030	5 kg
NOCCIOLA ANTE FORNO	NOISETTE	A032	5 kg
CRUNCH CIOCCO	CACAO	A049	5 kg
CRUNCH NOCCIOLA	NOISETTE	A050	5 kg
CRUNCH CIOCCO AVORIO	IVOIRE	A051	5 kg
CRUNCH PISTACHIO	PISTACHE	A052	5 kg

PISTOLES, PÉPITES ET PAILLETÉS

Gamme	Produit	Type	Code	Unité (sac)	Unité de vente (seau)
CENTRAMERICA	PISTOLES	Noir	A201	-	10 kg
		Lait	A202	-	10 kg
		Blanc	A203	-	10 kg
		Fraise	A204	1 kg	10 kg
		Orange	A205	1 kg	10 kg
		Citron	A206	1 kg	10 kg
		Pistache	A207	1 kg	10 kg
		Bleu	A208	1 kg	10 kg
CARAVELLA	PÉPITES	Noir	A010	-	10 kg
	PAILLETÉS	Noir	A301	2 kg	16 kg
		Lait	A303	2 kg	16 kg
		Blanc	A302	2 kg	16 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

📱 /Mas ergelMaroc

