**

*Magyarországi gyártó & forgalmazó:*

*Top World Kft.*

*1132 Budapest, Visegrádi u.15.*

*Tel/Message /Fax: 061/785 8897*

*Kontaktszemélyek: Molnár Krisztián 0620/ 378 6962,*

*Nedeljkovic Srdjan 06 20/961-7712,*

*Végh Zsófia 06 20/506-3301*

*Mail:* *info@topcsoki.hu**,* *info@topchoko.eu**,* *info@coolcoffeebar.com**,*

[*www.topcsoki.hu*](http://www.topcsoki.hu)*,* [*www.topchoko.eu*](http://www.topchoko.eu)*,* [*www.quickchoko.rs*](http://www.quickchoko.rs)*,*

[*www.coolcoffeebar.com*](http://www.coolcoffeebar.com)

***„TOPCSOKI” - IGAZI FORRÓCSOKI,***

***DiChoko, Premium TopChoko, Instant Cream Choko, Coffe & Ginseng, Cool Coffee, Ins Coffee, Affogato, Ice Shake, Ice Yogurt***

 ***Softly Frozen Yog, Ice Cream, Sorbetto, Méz, Bombardino, Quick Palacsinta, Szirup, Öntet, Top MixTea, Kávécukor, Zila Tortaforma.***

***A CoolCoffeeBar koncepció a legmagasabb gasztro érdek a befektetők számára, mert vele megvalósítanák a legnagyobb támogatásunkat a „Know How”-al, és maximális helyet kapnának a profithoz, valamint sztenderdet a termékeink konzumálasához.***

**Referenciáink: Parlament Café-tól – Kipufogó Szerviz-ig**

*Forró csokoládénk pillanatnyilag Európa tizenegy országában található.*

*A nevezetes Decanter gasztronómiai magazin szervezésében megtartott forró csokoládé versenyt, a Top Csoki Premium Classic nyerte meg („Az első és legjobb”).*

*A termékekben felhasznált kakaó 22-24, csúcsminőségű kakaó.*

***Minden íz kétféle kiszerelésben vásárolható meg: tasakos és kilós csomagolásban****.*

*Szeretnénk a „TOP” termékeket megismertetni Önökkel, amelyek Európában már évek óta nagy sikereket érnek el és most megérkeztek Magyarországra is:* ***forrócsoki, jegescsoki és jeges cappuccino, sorbetto és öntet-topping valamint a Lane keksz család, kávék, joghurt, mascarpone tiramisu és fagyi por.***

*A* ***„TopCsoki”*** *(HU),* ***„TopChoko”****(EU) és* ***„QuickChoko”*** *(SRB) egyedülálló minőségű forró- és jeges csoki. Olaszországból származó alapanyagokból készül, a Top World Kft & SQN d.o.o. csomagolásában és forgalmazásában, az alábbi ízekben:*

***TOPCSOKI DiChoko forró csokoládé (tejjel készíthető)***

- ***klasszikus forrócsoki (cukor nélkül)*** *25gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

***TOPCSOKI Prémium forró csokoládé (tejjel készíthető)***

- ***klasszikus forrócsoki*** *25gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***mogyorós forrócsoki*** *28gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***narancs forrócsoki*** *28gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***meggy forrócsoki*** *28gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***kókusz forrócsoki*** *28gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***banán forrócsoki*** *28gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***sárga dinnye forrócsoki*** *28gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***amaretto (mandulás)*** *28gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***fehér forrócsoki*** *28gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***puszi íz (fehér, darabos pörkölt mogyoróval)*** *28gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

*-* ***ÚJ: fahéj forrócsoki*** *28gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

*-* ***ÚJ: mézeskalács forrócsoki*** *28gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

***INSTANT FORRÓCSÓKI - forró csokoládé instant géphez (vízzel készíthető)***

 ***- Instant Cream Choko*** *1kg-os kiszerelés (tejjel és vízzel is készíthető)*

- ***Black*** *28g/adag- 1kg-os és tasakos kiszerelés fehér- vagy barnacukorral*

- ***Black + Coffee****- 28g/adag – 1kg-os és tasakos kiszerelés*

***COFFEE & GINSENG***

- ***Kávé & Ginseng*** *10gr/adag 800gr-os, 250gr-os és tasakos kiszerelés barna cukorral*

***COOL COFFEE KÁVÉ***

* *Szemes kávé, 1kg-os kiszerelés.*
* ***Trend****: 70% Robusta, 30% Arabica*
* ***Esco bar****: 40% Robusta, 55% Arabica*
* ***Premium****: 20% Robusta, 80% Arabica*
* ***Créme-esspresso coffee****: 100% Robusta*
* ***Dark****: hagyományos kávé 100% Robusta*

***TOP INS KÁVÉ***

*-* ***TopInsCoffee High****, 500gr-os és 100gr-os kiszerelés, 100% Arabica.*

*-* ***TopInsCoffee Normal*** *400gr-os és 100gr-os kiszerelés.*

*-* ***TopInsCoffee 3in1****, 250gr-os és 1kg-os kiszerelés.*

***ICE SHAKE***

- ***klasszikus jegescsoki*** *25gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

*-* ***jeges mogyoró*** *25gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***jeges cappuccino*** *25gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***jeges krém kávé*** *20gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

***ICE YOGURT***

* *Yoghurt 800 gr-os kiszerelés, por állagú*

***SOFTLY FROZEN YOG***

* *Yoghurt 800 gr-os kiszerelés, por állagú*

***SOFTLY ICE CREAM – 100***

* *Panna (neutrális tej íz)*
* *Csoki*
* *Vanília*
* *Mogyoró*
* *Blue Banana*
* *Eper*
* *Erdei gyümölcs*
* *Meggy*

***SOFT ICE CREAM - 80***

* *Panna (neutrális tej íz)*
* *Csoki*
* *Vanília*

***MONDO ICE CREAM – Vízzel készül***

* *Csoki*
* *Vanília*

***SORBETTO***

- ***sorbetto citrom*** *25 gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***sorbetto mandarin*** *25 gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- **sorbetto zöldalma** 25 gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés

- **sorbetto eper** 25 gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés

-  **sorbetto azuro** 25 gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés

***MÉZES-KERT 2002 – Tasakos méz***

* ***10g*** *tasakos kiszerelés*
* ***20g*** *tasakos kiszerelés*

***BOMBARDINO – forró ital (tejjel készül)***

- ***Bombardino*** *24gr/adag – 960gr, 250gr és tasakos kiszerelés*

***QUICK PANCAKE – PALACSINTA - Palacsinta por:***

* ***Classic (édes)***
* ***Kakaós (neutral)***
* ***Fresh food (sós)***

***SZIRUP***

- ***Top aroma Biscuit*** *650gr*

- ***Top aroma Chili*** *650gr*

***ÖNTET***

- ***Blueberry – Áfonya*** *– 2000g*

***- Raspberry – Málna****– 2000g*

***- Blackberry – Szeder*** *– 2000g*

***- Strawberry – Eper*** *– 2000g*

***- Cherry – Meggy*** *– 2000g*

***- Forest Fruit – Erdei gyümölcs*** *– 2000g*

***- Orange – Narancs*** *– 2000g*

***Top MIXTea***

- ***Red –*** *narancs és fahéj*

- ***Green –*** *zöld tea japán cseresznye ízével*

***- Black –*** *earl grey*

***- Fruit –*** *fekete ribizli*

***- Fine –*** *szilva és fahéj*

***- Tropic –*** *ananász és kókusz*

***- Exotic -*** *mangó*

***KÁVÉCUKOR\_***

*-* ***kávécukor 5 g – 1.5 kg kiszerelésben TOPCSOKI logóval***

***-******kávécukor(fehér,barna) 10kg kiszerelésben SAJÁT logóval***

***- kávécukor (fehér) 10kg kiszerelésben vízálló tasakban***

***ZILA Tortaforma***

- ***Nagy tortaforma–*** *12 szelet*

- ***Kis tortaforma –*** *8 szelet*

***- Rombusz tortaforma –*** *40 szelet*

***- Négyszög tortaforma –*** *25 szelet*

***Szállítási határidő – 24 órán belül (Budapesten)!!!***

***Termékeink elkészítési módját a*** [***www.topchoko.eu***](http://www.topchoko.eu) ***oldalon, a videó menüpont alatt találja.***

***TOPCSOKI DiChoko forrócsokoládé (tejjel készül)***

- ***klasszikus forrócsoki (cukor nélkül)*** *25gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

***-*** *Cukor nélkül*

*- Csökkentett energia érték*

*- Diabetikusok is fogyaszthatják*

*- Glutén mentes*

*DiChoko az első termékünk mellyel forradalmasítani szeretnénk a diabetikus és dietetikus termékek piacát.*

*A DiChoko a Premium minőségű forró csoki családba tartozik és tejjel készül.*

**TOPCSOKI PRÉMIUM FORRÓCSOKI (12 féle íz)**

- ***klasszikus forrócsoki*** *25gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***mogyorós forrócsoki*** *28gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***narancs forrócsoki*** *28gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***meggy forrócsoki*** *28gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***kókusz forrócsoki*** *28gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***banán forrócsoki*** *28gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***sárga dinnye forrócsoki*** *28gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***amaretto (mandulás)*** *28gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***fehér forrócsoki*** *28gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***puszi íz (fehér, darabos pörkölt mogyoróval)*** *28gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

*-* ***ÚJ: fahéj forrócsoki*** *28gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

*-* ***ÚJ: mézeskalács forrócsoki*** *28gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

***Az elkészítése nagyon egyszerű, szükséges hozzá:***

- *gőzölő*

- *25g forrócsoki por, vagy 28 g a többi ízből*

- ***1-1,2 dl 2,8-as tej***

***Elkészítés a kávégép gőzölő segítségével:***

*Nagyon fontos, hogy a gőzölőcsőből kiengedjük a vizet addig, amíg tiszta gőz nem lesz.*

*Az alapanyagokat forrás után* ***2-3 másodpercig*** *gőzöljük a csomók elkerülése végett.*

*Amennyiben a kávéfőzőgép rendelkezik a cappuccino készítéséhez szükséges műanyag*

*csővel, az alapanyagokat kell alaposabban megkeverni, a csövet belemeríteni a folyadékba és buborékosra gőzölni!*

*A villanytűzhelyen való elkészítéshez felforralni a folyadékot állandó keverés mellett.*

***FONTOS: Mindig várni kell 2-3 másodpercig, amíg a folyadék felszínén buborék nem keletkezik. Ez azt jelenti, hogy a folyadék megfelelően sűrű lett.***

*Azért szükséges hangsúlyt fektetni a fentiekben leirt minőségi elkészítésre, mert csak így érhető el az a minőségbeli különbség ami a „Topcsokit” megkülönbözteti a többi magyarországi piacon lévő forrócsokitól*

***Gáz- vagy elektromos tűzhelyen való elkészítés technológiája:***

Megfelelő edényben jól elkeverni 1 dl tejet és 25 g forrócsoki port.gyenge lángon forrásig főzni folyamatos kevergetés mellett.

Amennyiben a kevergetés alatt a massza túl sűrű, adjunk hozzá még egy kis tejet

***Az elkészítés technológiája mikrohullámú sütőben:***

*Fedővel rendelkező kerámia vagy üveg edénybe öntünk 1dl tejet és hozzáadunk 25gr forrócsoki port. Villával csomómentesre keverjük és 2 percig /forrásig/ főzzük.*

*Az elkészítési módtól függetlenül a forrócsokit nem szervírozzuk sem hígan, sem sűrűn. Amennyiben hígra sikerül hozzáadunk még port és újraforraljuk, amennyiben sűrűre hozzáadunk tejet és elkeverjük.*

***„Topcsoki”- forrócsoki koktélok***

*A forró- és jegescsokiból, koktélokat is készíthetnek. A kész forró- vagy jegescsokihoz hozzáadunk 1cl alkohol tartalmú italt, összekeverjük és szervírozzuk.*

*A fehér forrócsokihoz Malibut és Pina Coladat ajánlunk, más italokhoz (rum, konyak, baileys, whiskey,amaretto, kávélikőr stb. ) pedig a többi forrócsokit – az arány 1 cl ital 1 adag forrócsokihoz.*

***„Topcsoki” fagylaltkelyhek***

*Ajánlatunk fagylaltkelyhek készítéséhez:*

*3 gombóc vanília fagyit leöntünk ½ adag kész klasszikus forrócsokival*

*3 gombóc csokoládé fagyit leöntünk ½ adag kész fehér forrócsokival*

*3 gombóc mogyoró fagyit leöntünk ½ adag kész mogyorós forrócsokival*

**Instant forró csokoládé - Instant Cream Choko**

*Instant cream chocolate – black*

*Instant cream chocolate – black & coffee*

*Instant happy chocolate – black & ginseng & coffee*

***Elkészítése:***

- *Instant gép*

- *1kg por (50adag)*

*Töltse a port illetve vizet az instant gép tartályába, majd gombnyomásra készül a forrócsoki. Vízfiltert ki kell cserélni 2500 adag elkészítése után.*

***Az elkészítése nagyon egyszerű:***

- *gőzölő*

- *28g TOPCSOKI IN por*

- ***1dl víz***

***Az elkészítés technologiája a kávégép gözölőcsöve segítségével:***

*Az alapanyagokat forrás után* ***10 másodpercig gőzöljük*** *a csomók elkerülése végett.*

*Amennyiben a kávéfőzőgép rendelkezik a cappuccino készítéséhez szükséges müanyag*

*csővel, az alapanyagokat kell alaposabban megkeverni, a csövet belemeríteni a folyadékba és buborékosra gőzölni!*

***Az elkészítés technologiája a kávégép vízforraló segítségével:***

*Kis forraló edényben 28g port forrásban lévő vízbe tesszük, majd addig keverjük míg el nem éri a kellő sűrűséget. Ezekután cappuccinos csészében szervírozzuk.*

***CAFFEE & GINSENG***

***Elkészítése:***

- *Instant gép*

- *800g por (80adag)*

*Töltse a port illetve vizet az instant gép tartályába, majd gombnyomásra készül a forrócsoki. Víz filtert ki kell cserélni 2500 adag elkészítése után.*

***Az elkészítése nagyon egyszerű, szükséges hozzá:***

- *gőzölő*

- *10g por*

- ***0.4 – 08dl víz (rövid - hosszúkávé)***

***Az elkészítés technológiája a kávégép gőzölőcsöve segítségével:***

*Nagyon fontos, hogy a gőzölőcsőből kiengedjük a vizet addig, amíg tiszta gőz nem lesz.*

*Az alapanyagokat forrás után* ***2-3 másodpercig*** *gőzöljük a csomók elkerülése végett.*

*Amennyiben a kávéfőzőgép rendelkezik a cappuccino készítéséhez szükséges müanyag*

*csővel, az alapanyagokat kell alaposabban megkeverni, a csövet belemeríteni a folyadékba és buborékosra gőzölni!*

***Az elkészítés technológiája vízforraló segítségével:***

*Vízforralóval felforralt, és még forrásban lévő vízzel keverjük össze a port. Habosítható.*

***Cool Coffee***

*Kiváló minőségű olasz kávé, 1kg-os kiszerelésben kapható, öt fajta.*

*Szemes kávé, 1kg-os kiszerelés.*

* *Trend: 70% robusta, 30% arabica*
* *Esco bar: 45% robusta, 55% arabica*
* *Premium: 20% robusta, 80% arabica*
* *Créme-esspresso coffee: 100% robusta*
* *Dark: hagyományos kávé 100% robusta*

***TOP INS KÁVÉ***

*- TopInsCoffee High, 500gr-os, 100gr-os kiszerelés. 100% Arabica.*

*- TopInsCoffee Normal 400gr-os, 100gr-os kiszerelés.*

*- TopInsCoffee 3in1, 250gr-os, 1kg-os kiszerelés.*

*Elkészíthető Topcsoki instant gépben, illetve el lehet keverni forró tejben vagy vízben.*

***AFFOGATO***

Nnépszerű ajánlat a pultosok kínálatában, folyékony és szilárd desszert kombinációja, valamint vegyes ízek kombinációja, pl: kávés / édes…

* ***Coffee beat***

 *Jeges esspresso*

 *Lágy fagylalt*

 *Classic forrócsoki*

* ***Naomi dream***

 *Classic forrócsoki*

 *Lágy fagylalt*

 *Csoki öntet*

 *Csoki morzsa*

* ***Heidy White***

 *„Puszi” ízű forrócsoki*

 *Lágy fagylalt*

 *Pörkölt mogyoró*

 *Csoki morzsa*

* ***Energy***

 *Ginseng kávé*

 *Lágy fagylalt*

 *Bisquit öntet*

 *Kávé szemek*

* ***Fruit fantasy***

 *Gyümölcs öntet*

 *Lágy fagylalt*

 *Csoki öntet*

 *Csoki morzsa*

**TOPCSOKI ICE SHAKE**

**JEGES CSOKI (2 féle íz) ÉS JEGES KÁVÉ (2 féle íz)**

***- jeges csoki klasszikus*** *25gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***jeges mogyoró*** *25gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***jeges krém kávé*** *20gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

***- jeges cappuccino*** *25gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

 ***Elkészítése:***

- *blender (felsőfejes mixer)vagy* ***turmixgép*** *lassabb fokozaton*

- *25gr por*

- *Jeges csoki* ***1 dl-*** *Jeges cappuccino* ***0,8 dl*** *2,8-as tej*

- *4-5 kocka jég – jobb a darált (****1 dl pohárnyi darált jég)***

***FONTOS: Először a tejet és a port összemixeljük kb 1percig, majd a daráltjéggel együtt a turmixgépben minimális sebesség mellett összemixelni amig a termék el nem éri a „jeges” hőmérsékletet.***

*Jeges csoki díszíthető úgy, hogy az öntetet először a pohár belsején végigfuttatjuk, utána töltjük fel a jeges itallal.*

*Jeges cappuccino-nál díszítésként pár szem kávét használhatunk.*

**JEGES CSOKI (Granita gépben)**

***Elkészítése: klasszikus, mogyorós***

- *Granita gép*

- *1kg por*

- ***4,4 l tej 2,8%***

- **0,2 *l víz***

**JEGES CAPPUCCINO (Granita gépben)**

***Elkészítése:***

- *Granita gép*

- *1kg por*

- ***4 l tej 2,8%***

- **3 *l víz***

***FONTOS: A hozzávalókat a gépbe rakni és addig kevertetni, amíg el nem éri a megfelelő sűrűséget*. *Ebből a mennyiségből 66 adag jeges cappuccino és 60 adag jeges csoki készíthető el.***

**JEGES KRÉM KÁVÉ**

***Elkészítése:***

- *Granita gép*

- *1kg por*

- ***4 l tej 2,8%***

- **0,2 *l víz***

***FONTOS: A hozzávalókat a gépbe rakni és addig kevertetni, amíg el nem éri a megfelelő sűrűséget*. *Ebből a mennyiségből 70 adag jeges krém kávé készíthető el.***

***ICE YOGURT***

* *Yoghurt 800 gr-os kiszerelés, por alap*

***SOFTLY FROZEN YOG***

* *Yoghurt 800 gr-os kiszerelés, por alap*

*A Softly olyan minőségű fagylalt por, ami egyaránt elkészíthető profi gépekben és kis „Soft ice cream” gépekben és az olasz alapanyag és gép gyártók által nagyon magas értékelést kapott, ahogy az íze miatt, úgy a levegő felvétele miatt is, mert a profi gépekben több mint 100% levegővel lehet felpumpálni, a kis gépben pedig több mint 40%-al!*

***SOFTLY ICE CREAM – 100 (LÁGY FAGYLALT POR ALAP)***

*Új, lágy fagylalt por alap, az alábbi ízekben kapható:*

* *Panna – neutrális, tej íz,*
* *Csokoládé*
* *Vanília*
* *Mogyoró*
* *Erdei gyümölcs*
* *Eper*
* *Meggy*

***SOFT ICE CREAM – GÉPBEN***

***Elkészítése:***

* *Soft Ice Cream gép*
* *800 gr por*
* *1,6 l tej 2,8%*
* *0,8 l víz*

*Fontos: A port vízzel és tejjel először jól össze kell keverni kézi turmixal, és csak ez után kell a Soft Ice Cream gépbe önteni, melyben keverni és hűteni kell -10 fokon, kb 50 percig, illetve addig, amíg a fagyi nem éri el azt a sűrűséget, hogy stabilan áll.*

***SOFT ICE CREAM - 80 (LÁGY FAGYLALT POR ALAP)***

* *Panna (neutrális tej íz)*
* *Csoki*
* *Vanília*

*A Soft Ice cream – 80 kicsit alacsonyabb zsírtartalmú és kisebb a levegőpumpálási képessége a profi és a kis gépben is: 80%. Az íze jellegzetes és tartós!*

***MONDO ICE CREAM – Por alapú fagylalt, vízzel készül***

* *Csoki*
* *Vanília*

*Vízzel készül, minimális zsírtartalmú és azoknak a vásárlóknak ajánlatos, akiknek a mennyiség a fontos. A fagylalt íze és állaga továbbra is magas színvonalú!*

**SORBETTO (5 féle íz)**

- ***sorbetto citrom*** *25 gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

- ***sorbetto mandarin*** *25 gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

*-* ***sorbetto zöldalma*** *25 gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

*-* ***sorbetto eper*** *25 gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

*-*  ***sorbetto azuro*** *25 gr/adag – 1 kg-os és tasakos kiszerelés*

*ÚJ - kellemes nyári jeges, gyümölcs ízű üdítőital. Étkezés után ajánlott, mivel emésztést segítő hatása van. Olaszországban tradícióként működik, hogy a pincérek étkezés után ajánlják a sorbettot.*

***Elkészítése:***

- *blender (felsőfejes mixer)vagy* ***turmixgépben*** *lassú fokozaton*

- *25 gr por*

- ***1 dl víz***

- 4-5 jégkkocka (1*dl zúzott jég – ez praktikusabb)*

* *0.5 kiskanál cukor*

***FONTOS: Először a vizet és a port, cukrot , majd a jeget a turmixgépben minimális sebesség mellett összemixelni, amíg a termék el nem éri a „kásás” állagot. A termék fogyasztásakor fontos, hogy a vendég érezze az enyhén darabos jeget, ezért nem szabad túl sokáig mixelni.***

***SORBETTO GRANITA GÉPBEN***

***Elkészítése:***

- *Granita gép*

- *1kg por*

- ***7 l víz***

- *100g cukor*

***FONTOS: A hozzávalókat a gépbe rakni és addig kevertetni amíg el nem éri a megfelelő sűrűséget .Ebből a mennyiségből 44 adag sorbetto készíthető el.*** *Természetesen, ha több vizet teszünk a gépbe (10-12liter), akkor nagyon finom citrom, mandarin, zöldalma ital készülhet!*

*A méz amit partnereink a lehető legjobb gyártással állítanak elő, egyéni csomagolást is készítenek: 10g és 20g tasakokban, ami nagyon hasznos a HORECA-ban, szimpatikus csomagolásban és nagyon jól elfogadott különböző piacokon. Ezt a mézet használja a McDonalds Hungary, és már Japánba is elérkezett.*

***MÉZES-KERT 2002 – Tasakos méz***

* ***10g*** *tasakos kiszerelés*
* ***20g*** *tasakos kiszerelés*

*Mézes-kert 2002 (honey garden) partnerünk, elismert méz gyártó ajánlatából, 10g és 20g adagos, egyéni kiszerelésű méz.*

*A tasakos méz keverék (akác és vegyes virág méz) hosszú ideig marad folyékony állapotban, mielőtt kristályosodni kezdene. Hogy minél később kezdjen el kristályosodni, fontos hogy ne tartsuk 10 foknál alacsonyabb hőmérsékleten. A kristályosodás annak a mutatója hogy a méz jó minőségű.*

***BOMBARDINO (tejjel készül)***

- ***Bombardino*** *24gr/adag – 960gr, 250gr és tasakos kiszerelés*

***Az elkészítése nagyon egyszerű, szükséges hozzá:***

- *gőzölő*

- *24g Bombardino por*

- ***1-1,2 dl 2,8-as tej***

***Elkészítés a kávégép gőzölő segítségével:***

*Nagyon fontos, hogy a gőzölőcsőből kiengedjük a vizet addig, amíg tiszta gőz nem lesz.*

*Az alapanyagokat forrás után* ***2-3 másodpercig*** *gőzöljük a csomók elkerülése végett.*

*Amennyiben a kávéfőzőgép rendelkezik a cappuccino készítéséhez szükséges csővel, az alapanyagokat kell alaposabban megkeverni, a csövet belemeríteni a folyadékba és buborékosra gőzölni!*

*A villanytűzhelyen való elkészítéshez felforralni a folyadékot állandó keverés mellett.*

***FONTOS: Mindig várni kell 2-3 másodpercig, amíg a folyadék felszínén buborék nem keletkezik. Ez azt jelenti, hogy a folyadék megfelelően sűrű lett.***

***Gáz- vagy elektromos tűzhelyen való elkészítés technológiája:***

Megfelelő edényben jól elkeverni 1 dl tejet és 24 g Bombardino port.Gyenge lángon forrásig főzni folyamatos kevergetés mellett.

Amennyiben a kevergetés alatt a massza túl sűrű, adjunk hozzá még egy kis tejet

*Fogyasztás előtt hozzáadható 2 – 3cl alkohol, pl brandy, csoki likőr, rum vagy amarettó.*

***QUICK PANCAKE – PALACSINTA***

*Palacsinta por*

* ***Classic (édes)***
* ***Kakaós (neutral)***
* ***Fresh food (sós****)*

*Egyszerű elkészítés: 60g por + 1,1 dl buborékos víz, jól keverje el és süsse meg.*

***SZIRUP***

- ***Top aroma Biscuit*** *650gr*

- ***Top aroma Chili*** *650gr*

***ÖNTET***

- ***Blueberry – Áfonya*** *– 2000g*

***- Raspberry – Málna****– 2000g*

***- Blackberry – Szeder*** *– 2000g*

***- Strawberry – Eper*** *– 2000g*

***- Cherry – Meggy*** *– 2000g*

***- Forest Fruit – Erdei gyümölcs*** *– 2000g*

***- Orange – Narancs*** *– 2000g*

*Az öntet intenzív ízű és 40 – 50% gyümölcs tartalmú, használható, mint fagylalt öntet és mint töltelék a Classic és Kakaós palacsintákba.*

***Top MIX Tea – Valódi tea élmény!***

- ***Red –*** *narancs és fahéj*

- ***Green –*** *zöld tea japán cseresznye ízével*

***- Black –*** *earl grey*

***- Fruit –*** *fekete ribizli*

***- Fine –*** *szilva és fahéj*

***- Tropic –*** *ananász és kókusz*

***- Exotic –*** *mangó*

*Különleges tea filter, amelyet úgy terveztek, hogy állja a forró vizet, speciális kiképzése lebegteti a tea tetején.*

**KÁVÉCUKOR**

*Egyedülálló piramis formájú, Topcsoki logóval ellátott 5 g-os cukor, mely elengedhetetlen kísérője a kávéknak, cappuccinoknak, forró csokiknak, illetve az édesítendő italoknak.*

*Vállaljuk barnacukor csomagolását is, illetve csomagolunk barnacukrot ginsenggel.*

*Saját gyárunkban vállaljuk más logók feltüntetését, illetve több fajta csomagolását kivitelezését is****: piramis, kis négyszög alak, nagy négyszög alak és cigaretta***

*Kávécukor megrendelés esetén:*

- *Ha a rendelés min. 80kg /hó, akkor a cukor ára 450Ft- 500Ft/ kg*

- *Ha a rendelés kevesebb, mint 80kg/hó akkor a csomagoláshoz szükséges fóliát előre ki kell fizetni. (550EUR/ 100kg fólia) A cukor ára még plusz 290Ft-320Ft/kg.*

- *Desing és a film költsége: 18 000.-*

***ZILA Tortaforma***

- ***Nagy tortaforma–*** *12 szelet*

- ***Kis tortafora –*** *8 szelet*

***- Rombusz tortaforma –*** *40 szelet*

***- Négyszög tortaforma –*** *25 szelet*

*Partnerünk, a Zila kávéház sokéves hagyománnyal és tudással a torták és sütemények elkészítésében, szabadalmazta a szilikon tortaformákat, amelyekkel a desszertek könnyen és gyorsan elkészíthetők, a mi alapanyagaink felhasználásával. A CoolCoffeeBar megnyitása alatti tanfolyam része a Zila konyhában lesz megtartva, ahol be lesz mutatva, hogyan kell elkészíteni az édes és sós desszerteket.*

*A CoolCoffeeBar-ban friss desszerteket lehet elkészíteni saját termékeinkből:*

***COOL COFFEE BAR DESSZERTEK***

* ***Ice Plazma***

*Keksz (Lane)*

*Biscuit öntet*

*Lágy fagylalt*

*Jeges mogyoró*

*Darált keksz (Lane)*

* ***Ice Snickers***

*Földimogyoró*

*Csöki öntet*

*Lágy fagylalt*

*Őrölt mogyoró*

*Lágy fagylalt csokoládé*

* ***Ice Twix***

*Keksz (Lane)*

*Bisquit öntet*

*Lágy fagylalt csokoládé*

*Lágy fagylalt*

*Darált keksz (Lane)*

*Csoki öntet*

* ***Ice Bounty***

*Kókusz reszelék*

*Lágy fagylalt*

*Lágy fagylalt csokoládé*

*Csoki öntet*

*Cukrászaink elkészítettek még néhány torta és sütemény receptet, melyek termékeinkkel készíthetők el:*

***RECEPTEK***

***Topcsoki desszert***

***Black Cherry:***

- *1 adag Topcsoki in-Black*

- ***0,8 dl víz***

- *2 evőkanál Lane darált keksz*

- *1 gombóc tejszínhab*

- *2 és fél evőkanál Top Topping meggy öntet*

*Összekeverjük a hideg vizet és a forrócsoki port,majd folyamatos kevergetés mellett felforraljuk. Az így kapott sűrű csokoládét egy írkávés pohár aljába öntjük,ezt megszórjuk a darált keksszel(egyenletesen) és erre halmozzuk a tejszínhabot,amit végül a meggy toppinggal öntünk le.*

***Forest Kiss:***

- *1 adag Topcsoki prémium -Puszi íz*

- ***0,8 dl tej***

- *2 evőkanál Lane keksz darált*

- *1 gombóc tejszínhab*

- *2 és fél evőkanál Top Topping erdei gyümölcs*

*Ugyanúgy készítjük el, mint a Black Cherryt* ***csak tejjel****!*

***Fantázia desszert***

***Fantasy***

- *4 evőkanál Lane darált keksz*

- ***0,7 dl hideg tej***

- *2 gombóc tejszínhab*

- *2 és fél evőkanál Top Topping öntet*

*A kekszet összekeverjük a tejjel, két gombócot formázunk belőle és egy tányérra rakjuk egymással szemben,majd mellé helyezzük a két gombóc tejszínhabot és az egészet leöntjük az öntettel.*

***Lane Csoki desszert***

***Lane csoki***

- *2 evőkanál darált keksz*

- *Bármelyik forrócsoki*

- *1 egész Lane keksz*

*Elkészítünk egy adag forrócsokit, bármelyiket. Két evőkanál darált kekszet összekeverünk kb.0,3dl tejjel. Gombócot formálunk belőle, és egy tányérra helyezzük, majd felöntjük a forrócsokival. Díszítésként végül beleszúrunk egy egész Lane kekszet.*

***Jegescsoki desszert***

*A jegescsoki desszerthez is adhatunk tejszínhabot, erre gyümölcsöntetet. Nagyon ínycsiklandozó, színes látvány, ahogy a fehér/barna csoki és a színes öntet kontrasztosan mutat. .*

***Sorbetto desszert***

*Sorbetto mindhárom ízben (mandarin, citrom, zöldalma), tejszínhabbal és az általunk forgalmazott, 4 ízben (meggy, eper, erdei gyümölcs, málna) kapható öntet, mely IGAZI, darabos gyümölcsöket tartalmaz.*

*A Sorbetto-italhoz adhatunk tejszínhabot, gyümölcsöntetet, így készíthetünk finom nyári, könnyű desszertet jéggel. Nemcsak nyáron gazdagíthatjuk a desszertet a 4 féle gyümölcsöntettel, mert egész évben folyamatosan forgalmazzuk.*

***Welcome Sorbetto***

*Pezsgőspohárban 4 cl szárazpezsgőhöz 1 dl citromos Sorbettot öntünk. Kiválóan üdítő, nagyon finom ital.*

***Jeges csoki és sorbetto koktélok – alkoholos***

*Jeges* ***fehér*** *csoki* ***– Pina Colada***

*1 teljes adag jeges csoki + 2 cl Malibu + 2 cl Pina Colada. Díszítés: csoki öntet.*

*Jeges* ***fehér*** *csoki* ***– White Coco***

*1 teljes adag jeges csoki + 2 cl Malibu+ 1 cl Bailey’s. Díszítés: csoki öntet.*

*Jeges* ***klasszikus*** *csoki* ***– Bailey’s***

*1 teljes adag jeges csoki + 2 cl Bailey’s. Díszítés: csoki öntet.*

*Sorbetto* ***citrom*** *–* ***Blue Bird***

*3 dl sorbetto + 4 cl Blue Curacao. Díszítés: Citromkarika, koktélcseresznye.*

*Sorbetto* ***citrom******– Mojito***

*3 dl sorbetto + 4 cl Bacardi + 1 cl Peppermint likőr. Díszítés: lime + mentalevél.*

*Sorbetto* ***citrom*** *–* ***Daiquiri***

*3 dl sorbetto + 4 cl Bacardi. Díszítés: lime-karikák.*

*Sorbetto* ***mandarin*** *–* ***Tequila Sunrise***

*3 dl sorbetto + 4 cl Tequila + 4 cl őszibarack likőr. Díszítés: narancskarika + grenadinlé.*

*Sorbetto* ***mandarin*** *–* ***Sex on the Beach***

*3 dl sorbetto + Vodka 4 cl + 2 cl őszibarack likőr. Díszítés: narancskarika + koktélcseresznye.*

*Sorbetto* ***zöldalma*** *–* ***Vilmos***

*3 dl sorbetto zöldalma + 4 cl Vilmos körte. Díszítés: koktélcseresznye.*

***Sorbetto koktélok – alkoholmentes***

*3 dl* ***sorbetto citrom*** *+ ananászlé + ananászkockák.*

*3 dl* ***sorbetto mandarin*** *+ 2 cl grenadin. Díszítés: narancskarika.*

*3 dl* ***sorbetto zöldalma*** *+ 2 cl sárgadinnye szirup. Díszítés: koktélcseresznye.*

***Kiemelt partnereink:***

*Fellépéseinket különböző piacokon és kiállításokon való bemutatóinkat olyan gép gyártók követik, akiknek a gépeik lehetővé teszik, hogy a termékeink maximális minőségben elkészüljenek.*

***Biepi SRL***

***Innova – Hoop***

***Bras – Scirocco 3 & 5 lit csoki gép***

***CAB – Granita és lágy fagylalt gép***

***Bras – B-Cream lágy fagylalt gép***

***Royal Yogumix***

***SAB – kávégépek***

***Water + more – szűrők***

***Solar – Pörkölö***

***Royal Coffee Cart***

***A sikeres együttműködés reményében:***

***Tisztelettel:Top World Kft***



Cool Coffee Bar a brand mely az összes termékünkre illetve projectünkre vonatkozik.