



g2m

*Kakaolu Ürünler
Katalogu*

Kuvertürler	s. 2-6
Pul Çikolatalar	s. 7-10
Damla Çikolatalar ve Kokolinler	s. 11-12
Kokolinler	s. 13-14
Pralinler	s. 15-17
Kakao Tozları	s. 18-21

2-6

Kuvertürler



7-10

Pul Çikolatalar



11-12

Damla Çikolatalar ve
Kokolinler



13-14

Kokolinler



15-17

Pralinler



18-21

Kakao Tozları





Kuvertürler

Kuvertürler



Ülker Eks 101
Bitter Kuvertür



Ürün Kodu : 1004968

Net Ağırlık : 2,5 Kg

Koli İçi Adet : 10 Adet / 10 Pcs

Raf Ömrü : 365 Gün / 365 Days

Ülker Eks 102
Bitter Çikolata



Ürün Kodu : 1004969

Net Ağırlık : 2,5 Kg

Koli İçi Adet : 10 Adet / 10 Pcs

Raf Ömrü : 365 Gün / 365 Days

Ülker Eks 103
Bitter Çikolata



Ürün Kodu : 1001251

Net Ağırlık : 2,5 Kg

Koli İçi Adet : 10 Adet / 10 Pcs

Raf Ömrü : 365 Gün / 365 Days

Ülker Eks 111
Bitter Çikolata



Ürün Kodu : 1014793

Net Ağırlık : 2,5 Kg

Koli İçi Adet : 10 Adet / 10 Pcs

Raf Ömrü : 365 Gün / 365 Days

Ülker Eks 113
Bitter Çikolata



Ürün Kodu : 1020653

Net Ağırlık : 2,5 Kg

Koli İçi Adet : 10 Adet / 10 Pcs

Raf Ömrü : 365 Gün / 365 Days

Ülker Eks 114
Bitter Çikolata



Ürün Kodu : 1020654

Net Ağırlık : 2,5 Kg

Koli İçi Adet : 10 Adet / 10 Pcs

Raf Ömrü : 365 Gün / 365 Days

Kuvertürler



Ülker Eks 201 Sütlü Çikolata



Ürün Kodu : 1021660

Net Ağırlık : 2,5 Kg

Koli İçi Adet : 10 Adet / 10 Pcs

Raf Ömrü : 365 Gün / 365 Days

Ülker Eks 211 Sütlü Çikolata



Ürün Kodu : 1001248

Net Ağırlık : 2,5 Kg

Koli İçi Adet : 10 Adet / 10 Pcs

Raf Ömrü : 365 Gün / 365 Days

Ülker Eks 301 Beyaz Çikolata



Ürün Kodu : 1004971

Net Ağırlık : 2,5 Kg

Koli İçi Adet : 10 Adet / 10 Pcs

Raf Ömrü : 365 Gün / 365 Days

Ülker Eks 311 Beyaz Çikolata



Ürün Kodu : 1015411

Net Ağırlık : 2,5 Kg

Koli İçi Adet : 10 Adet / 10 Pcs

Raf Ömrü : 365 Gün / 365 Days

Madlen



Malzemeler

2.5 kg Ülker bitter-sütlü-fildişi kuvertür
200 gr Bizim pastacı yağ

Hazırlanışı

Pastacı yağı tezgaha yumuşatılıp erimiş kuvertürler ile karıştırılarak, sıkma torbası yardımıyla dişli "küçük boy" duy aparatı ile yağlı pişirme kağıdına döküp dolaba atmadan donması sağlandıktan sonra servise hazırdır.

Danışman Şef Abdulkadir Fındık

Tarif videosunu izlemek için tıklayınız





Pul
Çikolatalar

Pul ikolatalar



Ülker Eks 101
Pul Bitter ikolata



Ürün Kodu : 1021661

Net Ağırlık : 2,5 Kg

Koli İçi Adet : 4 Adet / 4 Pcs

Raf Ömrü : 365 Gün / 365 Days

Ülker Eks 101
Pul Bitter ikolata



Ürün Kodu : 1022465

Net Ağırlık : 25 Kg

Koli İçi Adet : 1 Adet / 1 Pcs

Raf Ömrü : 365 Gün / 365 Days

Ülker Eks 111
Pul Bitter ikolata



Ürün Kodu : 1021770

Net Ağırlık : 25 Kg

Koli İçi Adet : 1 Adet / 1 Pcs

Raf Ömrü : 365 Gün / 365 Days

Ülker Eks 201
Pul Sütli ikolata



Ürün Kodu : 1021660

Net Ağırlık : 2,5 Kg

Koli İçi Adet : 4 Adet / 4 Pcs

Raf Ömrü : 365 Gün / 365 Days

Ülker Eks 201
Pul Sütli ikolata



Ürün Kodu : 1022466

Net Ağırlık : 25 Kg

Koli İçi Adet : 1 Adet / 1 Pcs

Raf Ömrü : 365 Gün / 365 Days

Ülker Eks 211
Pul Sütli ikolata



Ürün Kodu : 1021769

Net Ağırlık : 25 Kg

Koli İçi Adet : 1 Adet / 1 Pcs

Raf Ömrü : 365 Gün / 365 Days

Pul ikolatalar



lker Eks 301
Pul Beyaz ikolata



rn Kodu : 1021659

Net Ağırlık : 2,5 Kg

Koli İçi Adet : 4 Adet / 4 Pcs

Raf mr : 365 Gün / 365 Days

lker Eks 301
Pul Beyaz ikolata



rn Kodu : 1022464

Net Ağırlık : 25 Kg

Koli İçi Adet : 1 Adet / 1 Pcs

Raf mr : 365 Gün / 365 Days

lker Eks 311
Pul Beyaz ikolata



rn Kodu : 1021768

Net Ağırlık : 25 Kg

Koli İçi Adet : 1 Adet / 1 Pcs

Raf mr : 365 Gün / 365 Days



Truff Çikolata



Malzemeler

1 kg Ülker bitter pul çikolata
75 gr Mis tereyağı
50 gr Balparmak bal
100 gr %20 yağlı sıvı krema
Bir tutam tuz

Hazırlanışı

Bal, sıvı krema ve tuz 3 dakika boyunca kaynatılır. Eritilmiş bitter pul çikolata içine pastacı yağ karıştırılıp kaynamış malzemeler ile birleştirilir. Dolapta dinlenmeye alınan hamur yuvarlak formda kakao, susam, krep kırığı gibi malzemelere yuvarlanır.

Danışman Şef Abdulkadir Fındık

Tarif videosunu izlemek için tıklayınız



Damla Çikolatalar ve Kokolinler



Damla Çikolatalar ve Kokolinler



Ülker
Damla Bitter
Çikolata



Ürün Kodu : 1024625

Net Ağırlık : 24 Kg

Koli İçi Adet : 1 Adet / 1 Pcs

Raf Ömrü : 365 Gün / 365 Days

Ülker
Damla Bitter
Kokolin



Ürün Kodu : 1016906

Net Ağırlık : 1 Kg

Koli İçi Adet : 10 Adet / 10 Pcs

Raf Ömrü : 365 Gün / 365 Days



Bund Cake



Malzemeler

100 gr Mis tereyağı
100 gr toz Şeker
100 gr yumurta
100 gr Bizim Un
7 gr Ülker Kakao
2 gr kabartma tozu
33 gr Damla Kokolin

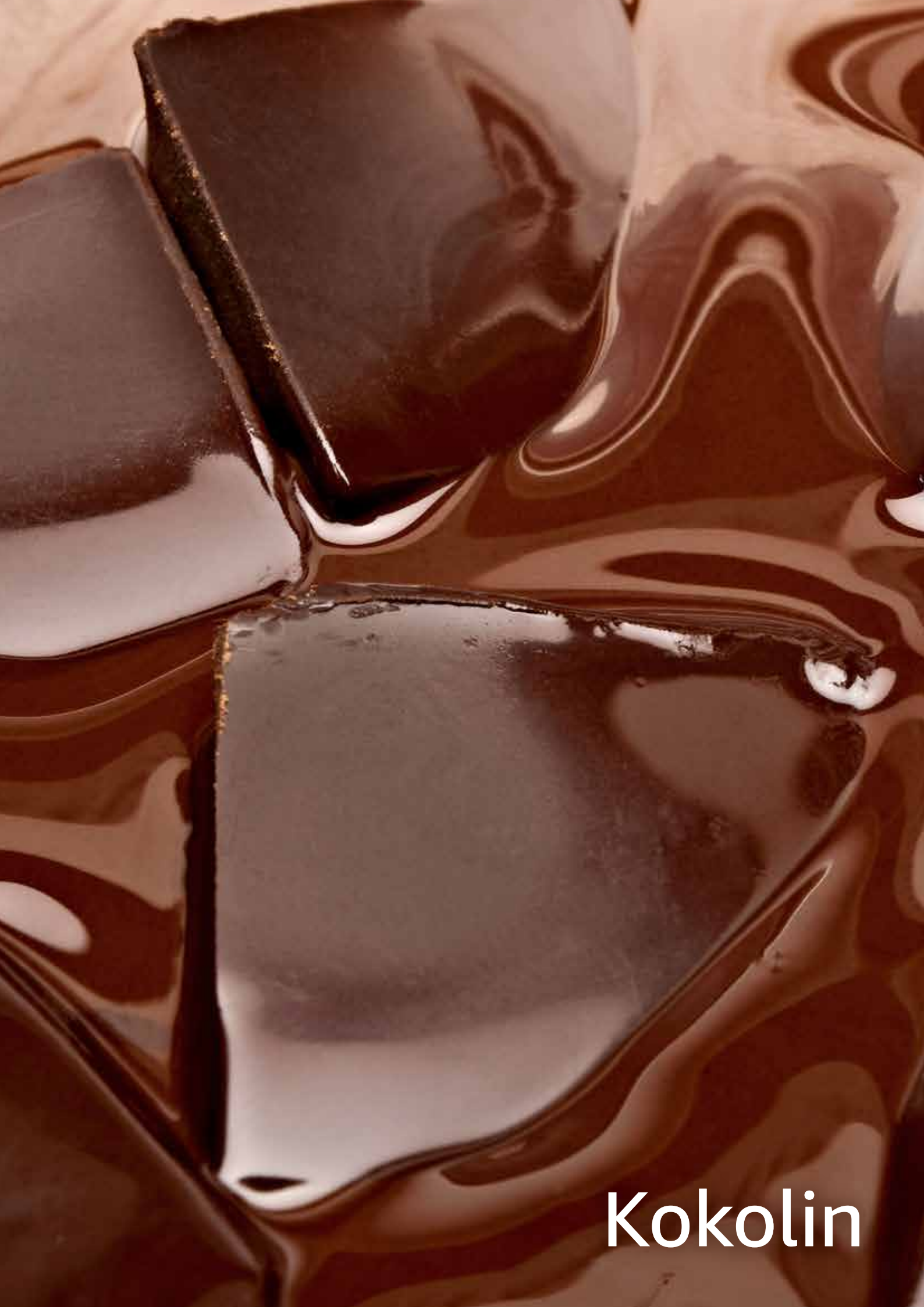
Hazırlanışı

Tereyağı eritilir, Őekeri eklenip karıştırılır. Benmaride ılıtılmış yumurtanın 2/3'si tereyağına eklenir. Un, kakao, kabartma tozu eklenip karıştırılır ve kalan yumurta ilave edilip yedirilir. Son olarak damla kokolin eklenip karıştırılır. Yağlanmış ve unlanmış kalıba kek harcı konulur. 175 derecede 18 dakika pişirildikten sonra ortasına yağa batırılmış bıçakla çizik atılır, sonra 12 dakika pişirilip, servise hazırlanır.

Danışman Şef Ercan Karagöz

Tarif videosunu izlemek için tıklayınız





Kokolin

Kokolin



Ülker
Sütlü Kokolin



Ürün Kodu : 1012606

Net Ağırlık : 2,5 Kg

Koli İçi Adet : 10 Adet / 10 Pcs

Raf Ömrü : 365 Gün / 365 Days

Ülker
Bitter Kokolin



Ürün Kodu : 1004670

Net Ağırlık : 2,5 Kg

Koli İçi Adet : 10 Adet / 10 Pcs

Raf Ömrü : 365 Gün / 365 Days



2 Çikolatalı Browni



Malzemeler

250 gr Ülker Bitter kuvertür
180 gr Mis Tereyağı
250 gr Şeker
150 gr Bizim Un
250 gr Ülker sütlü çikolata
10 gr Tuz
4 adet yumurta
2 gr Vanilya

Ganaj sosu için:

150 gr Ülker Bitter kokolin
125 gr Ülker krema

Hazırlanışı

Tereyağı tavada eritilip ocaktan alınır. İçine doğranmış kuvertür atılır, karıştırarak eritilir. Yumurta ve şeker çırpılır. Kabarınca tuz, çikolata, tereyağı, vanilya ve un eklenir. Daha sonra sütlü çikolata parçaları eklenir. Mini kağıt kalıplara konulup 170 derecede 10 – 15 dakika pişirilir. Üzerine ganaj sosu dökülüp, servise hazır hale getirilir.

Eğitmen Şef Eylem Vardar

Tarif videosunu izlemek için tıklayınız



Pralinler



Pralinler



Ülker EKS 111
Pralin



Ürün Kodu : 1015438
Net Ağırlık : 10 Kg
Koli İçi Adet : 1 Adet / 1 Pcs
Raf Ömrü : 365 Gün / 365 Days

Ülker EKS 101
Pralin



Ürün Kodu : 1006627
Net Ağırlık : 10 Kg
Koli İçi Adet : 1 Adet / 1 Pcs
Raf Ömrü : 365 Gün / 365 Days

McVitie's
*Parçacıklı
Bisküvi Kreması*



Ürün Kodu : 1034130
Net Ağırlık : 5 Kg
Koli İçi Adet : 1 Adet / 1 Pcs
Raf Ömrü : 270 Gün / 270 Days

Ülker
Beyaz Pralin



Ürün Kodu : 1028369
Net Ağırlık : 10 Kg
Koli İçi Adet : 1 Adet / 1 Pcs
Raf Ömrü : 365 Gün / 365 Days

Ülker
*Gofret Kırıntılı
Pralin*



Ürün Kodu : 1032832
Net Ağırlık : 10 Kg
Koli İçi Adet : 1 Adet / 1 Pcs
Raf Ömrü : 270 Gün / 270 Days

Pralin Kremalı New York Cheesecake



Malzemeler

Taban Malzemesi

120 gr Saklık y kakaolu bisküvi
30 gr Ülker terem yağ
20 gr Balparmak bal
30 gr toz fındık
10 gr hindistan cevizi

İç Kreması

750 gr Mis şefin karışımı
380 gr toz şeker
20 gr Ülker toz kakao
200 gr bütün yumurta
400 gr Bizim %35 yağlı krema
350 gr Ülker Pralin Eks 101

Hazırlanışı

Taban hamurunu yoğurup 3 no çembere bir kaşık yardımı ile kaplanır. Peynir toz şeker kakaoyu mikserde şeker eriyene kadar karıştırılıp yumurtalar ilave edilir. Yumurtalar karıştığı zaman krema ilave edilip en son pralini tamamen karışincaya kadar yumuşak devirde karıştırılır. Elde edilen karışımı hazırlanan taban hamurun içine döküp 150 derecelik fırında 45 dakika pişirilir. Dolapta bir gün dinlendirilip servis edilir.

Danışman Şef Mehmet Egeli

Tarif videosunu izlemek için tıklayınız





Naturel ve Alkalize Kakao Tozları

Naturel Kakao Tozları



Ülker
Naturel Kakao Tozu



Ürün Kodu : 1022554

Net Ağırlık : 20 Kg

Koli İçi Adet : 1 Adet / 1 Pcs

Raf Ömrü : 730 Gün / 730 Days

Ülker
Naturel Kakao Tozu



Ürün Kodu : 1020941

Net Ağırlık : 20 Kg

Koli İçi Adet : 1 Adet / 1 Pcs

Raf Ömrü : 730 Gün / 730 Days



Alkalize Kakao Tozları



Ülker
Kakao Tozu



Ürün Kodu : 1004243

Net Ağırlık : 1 Kg

Koli İçi Adet : 10 Adet / 10 Pcs

Raf Ömrü : 730 Gün / 730 Days

Ülker
Alkalize Kakao Tozu



Ürün Kodu : 1020942

Net Ağırlık : 25 Kg

Koli İçi Adet : 1 Adet / 1 Pcs

Raf Ömrü : 730 Gün / 730 Days

Ülker
Alkalize Kakao Tozu



Ürün Kodu : 1020945

Net Ağırlık : 25 Kg

Koli İçi Adet : 1 Adet / 1 Pcs

Raf Ömrü : 730 Gün / 730 Days

Ülker
Alkalize Kakao Tozu



Ürün Kodu : 1020946

Net Ağırlık : 25 Kg

Koli İçi Adet : 1 Adet / 1 Pcs

Raf Ömrü : 730 Gün / 730 Days

Ülker
Alkalize Kakao Tozu



Ürün Kodu : 1020948

Net Ağırlık : 25 Kg

Koli İçi Adet : 1 Adet / 1 Pcs

Raf Ömrü : 730 Gün / 730 Days

Ülker
Alkalize Kakao Tozu



Ürün Kodu : 1020949

Net Ağırlık : 25 Kg

Koli İçi Adet : 1 Adet / 1 Pcs

Raf Ömrü : 730 Gün / 730 Days

McVitie's Browni



Malzemeler

Keki için:

500 gr Mis süt
500 gr Ülker ayçiçek yağı
500 gr toz şeker
250 gr Ülker Kırılmış Bitter kuvertür
8 tüm yumurta
40 gr Ülker kakao
400 gr Bizim un
20 gr kabartma tozu

Üzeri için:

800 gr McVitie's parçacıklı bisküvi kreması
Eritilmiş 750 gr bitter kuvertür
Eritilmiş 750 gr bitter kokolin

Hazırlanışı

Süt, ayçiçek yağı, toz şeker ve bitter kuvertür mayonez tenceresinde kısık ateşte ısıtılır "parmak yakmayacak" ısıda olması gerekir. Isıtılan malzemelere sırasıyla ek olarak tüm yumurtaları eklenir. Karıştırıcı tel ile çırpıp, sonrasında un, kakao ve kabartma tozunu ekleyip iyice karıştırılır.

1 kiloluk tepsiye yağlı pişirme kağıdı serilir, 150 derecelik önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişirilir. Kek fırından çıkar çıkmaz buharı içine hapsedip nemli form verebilmek için kekin üzerine boş bir tepsi ile pres yapılır. Dolapta soğuduktan sonra üzerine McVitie's parçacıklı bisküvi kremasını pastacı bıçağı ile sürüp istenilen dilimde veya parmak kalınlığında dilimleyip tekrar dolaba atılır.

Eritilmiş kuvertür çikolata ve pralini karıştırılıp, dilimlenen kekler çikolataya batırılır. İsteğe göre üzerine dekor amaçlı fındık ya da fıstık atılabilir. Fotoğraftaki görünüm için yağlı kağıt ile yapılan külaha çikolata koyup üzerine kalem çekilir.

Danışman Şef Abdulkadir Fındık

Tarif videosunu izlemek için tıklayınız



g2m

www.g2m.com.tr

Sipariř için: 0850 222 2 426

MUTFAKTA
BiZ VARIZ

Tarif videosunu izlemek için tıklayınız

