

КОЛЛЕКЦИЯ
ОСЕНЬ 2025

Top
decor





ОСЕННЯЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Сапфировый
tp83191



Бежевый
tp82750



Коричневый
tp83412



Болотный зелёный
tp82767



Соломенный
tp83238



Розовый
tp83443



Виноградный
tp82798



Инжир
tp82866



КРАСИТЕЛЕЙ TOP DECOR

Вдохните атмосферу уютной осени в ваши десерты с новой коллекцией красителей «Осень 2025» от Top Decor.

Восемь изысканных оттенков, навеянных природным величием осеннего сезона.

Глубокий сапфировый и виноградный придадут десертам благородные ноты прохладных вечеров. Болотный зелёный и коричневый окунут в атмосферу лесных прогулок и ароматной листвы. Соломенный и бежевый создадут ощущение уюта, тепла и нежности. А розовый и оттенок инжира добавят ярких акцентов, напоминая о поздних ягодах и сезонных фруктах.

Каталог «Осень 2025» — это палитра вдохновения для создания тёплых, стильных и вкусных осенних шедевров!





tp99000 Посыпки микс
«Осенний лес»
81244 Джус бабл
со вкусом вишни
tp100447 Посыпки
«Жемчужный микс № 1»



83683 Джус бабл
со вкусом голубики
tp101567 Посыпки
жемчужный микс
голубой



82089 Джус бабл
со вкусом чёрной
смородины
tp101574 Драже
«Жемчужный микс
розовый»
tp94982 Посыпки
шарики мятные



84497 Джус бабл
со вкусом облепихи
tp84877 Мини-медальоны
«Осеннее настроение»
tp64343 Сахарные фигурки
«безе рифлёные малые
персиковые»



tp101260 Драже
золотой микс
85116 Джус бабл
со вкусом йогурта



tp97754 Посыпки
помпоны розовые
tp95460 Посыпки
шарики микс сакура
82659 Джус бабл со
вкусом браун шугар



tp100447 Посыпки
«Жемчужный микс № 1»
81245 Джус бабл
со вкусом малины



tp97723 Посыпки помпоны
белые
85114 Джус бабл
со вкусом апельсина
tp99017 Посыпки микс
«Хэллоуин»

tp101260 Драже
«Золотой микс»

69753 Помадка сахарная
«Ванильная коричневая»



tp101574 Драже
«Жемчужный микс розовый»

68282 Помадка сахарная
«Ванильная розовая»



tp15567 «Сахар салатный»

81246 Джус бабл со вкусом чёрной смородины

76442 Помадка сахарная «Ванильная» персиковая



81245 Джус бабл со вкусом малины
82089 Джус бабл со вкусом чёрной смородины



85124 Джус бабл со вкусом карамели



8 85117 Джус бабл со вкусом клубники



85123 Джус бабл со вкусом браун-шугар

В этом сезоне мы вдохновились вкусами настоящей русской осени — морошкой и облепихой. Сок этих ярких северных ягод в джус бабл придает десертам выразительный вкус, легкую кислинку и тонкий культурный акцент.



85119 Джус бабл
со вкусом морошки



85120 Джус бал
со вкусом облепихи





Атмосферная осенняя коллаборация Top Decor и Pinch&Drop. Представляем коллекцию теплых авторских напитков, которые легко адаптировать под ваш ассортимент. Фирменные сиропы, ароматные основы и джус бабл с яркими вкусами делают каждый напиток оригинальным и многослойным - просто в приготовлении, необычно на вкус.



PINCH&DROP Джус Бабл
Топ Декор



ПУНШ КЛУБНИКА-ФЕЙХОА

Основа для напитков клубника-фейхоа — 50 мл,
горячая вода — 250мл,
замороженная клубника — 3 шт.,
долька лимона — 1 шт.,
джус бабл со вкусом йогурта — 25 г.

Украшение: мята.

1. Добавить все ингредиенты в питчер.
2. Прогреть до 70 °С.
3. Выложить на дно стакана джус бабл.
4. Перелить в бокал подачи.
5. Украсить свежей мятой.



ЛАТТЕ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ И ГОЛУБИКОЙ

Эспрессо — 40 мл,
топпинг P&D белый шоколад — 20 мл,
молоко 3,2 % — 200 мл,
джус бабл со вкусом голубики — 25 г.
Украшение: сублимированные ягоды
фиолетового цвета.



КЛЕНОВЫЙ КАКАО С ГРУШЕЙ

Смесь для горячего шоколада ODK — 20 г,
молоко 3,2 % — 200 мл,
топпинг кленовый Pinch&Drop — 10 мл,
сироп Груша Pinch&Drop — 20 мл,
джус бабл со вкусом груши — 25 г.
Украшение: слайс груши.





ЧАЙ ГРАНАТ-ЧАБРЕЦ

Чай с чабрецом — 250 мл,
сироп гранат P&D — 30мл,
пюре вишни P&D — 30 мл,
джус бабл со вкусом граната — 25 г.
Украшение: свежий тимьян.

1. Добавить все ингредиенты в питчер.
2. Прогреть до 70 °С.
3. Выложить на дно стакана джус бабл.
4. Перелить в бокал подачи.
5. Украсить свежим тимьяном.

РАФ ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ЛАВАНДОЙ

Эспрессо — 40 мл,
сливки 11 % — 200 мл,
сироп шоколадное печенье P&D — 20 мл,
сироп лаванда — 10 мл,
джус бабл со вкусом браун сугар — 25г.
Украшение: крошка шоколадного печенья.

1. Добавить все ингредиенты в питчер.
2. Взбить с помощью капучинатора.
3. На дно стакана выложить джус бабл.
4. Вылить смесь в бокал.
5. Посыпать крошкой шоколадного печенья.

КАКАО ВИШНЯ-ШОКОЛАД

Смесь для горячего шоколада ODK — 20 г,
молоко 3,2 % — 200 мл,
сироп шоколад P&D — 15 мл,
сироп вишня — 10 мл,
джус бабл со вкусом вишни — 25 г.
Украшение: сублимированная вишня.

1. Насыпать в питчер какао.
2. Добавить молоко.
3. Перемешать до растворения.
4. Добавить сиропы.
5. Вспенить в капучинаторе.
6. В стакан добавить джус бабл.
7. Перелить напиток в стакан и украсить.

МАТЧА С МАНГО И ШАРИКАМИ МАНГО-МАРАКУЙЯ

Матча — 3 г,
молоко кокосовое — 180 мл,
сироп P&D манго — 25 мл,
джус бабл со вкусом манго-маракуйя — 25 г.
Украшение: манго порошок.

1. Смешать все ингредиенты в питчере.
2. Вспенить в капучинаторе.
3. Добавить на дно стакана джус бабл.

МАТЧА КЛЁН-ГРАНАТ

Матча — 3 г,
молоко 3,2 % — 180 мл,
топпинг P&D клён — 20 мл,
джус бабл со вкусом граната — 25 г.
Украшения: красные жемчужинки.

1. Смешать все ингредиенты в питчере.
2. Вспенить в капучинаторе.
3. Добавить на дно стакана джус бабл.
4. Перелить в стакан напиток и украсить.



АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПОПКОРН

Чай гречишный — 250 мл,
сироп попкорн P&D — 20 мл,
лайм — 2 дольки,
джус бабл со вкусом апельсина — 25 г.

Украшение: карамелизированный попкорн.

1. Добавить все ингредиенты в питчер.
2. Прогреть до 70 °С.
3. Выложить на дно стакана джус бабл.
4. Перелить в бокал подачи.
5. Украсить попкорном.

16

ГОРЯЧИЙ КАРАМЕЛЬНЫЙ БАМБЛ

Эспрессо — 40 мл,
фреш апельсина — 160 мл,
сироп соленая карамель P&D — 20 мл,
джус бабл со вкусом карамели — 25 г.

Украшение: цедра апельсина.

1. Добавить в питчер фреш апельсина и сироп.
2. Прогреть с помощью капучинатора до температуры 70 °С.
3. На дно стакана выложить джус бабл.
4. Вылить смесь в бокал.
5. Верхним слоем вылить кофе.

ПУНШ КЛЮКВА-МОРОШКА

Пюре клюквы P&D — 50 г,
горячая вода — 220 мл,
топпинг P&D мёд — 10 мл,
джус бабл со вкусом морошки — 25 г.

Украшение: веточка свежего розмарина.

1. Добавить все ингредиенты в питчер.
2. Прогреть до 70 °С.
3. Выложить на дно стакана джус бабл.
4. Перелить в бокал подачи.
5. Украсить веточкой розмарина.

ОБЛЕПИХОВЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Основа для напитков P&D глнтвейн — 50 мл,
горячая вода — 250 мл,
палочка корицы — 1 шт.,
джус бабл со вкусом облепихи — 25 г.

Украшение: палочка корицы и долька апельсина.

1. Добавить все ингредиенты в питчер.
2. Прогреть до 70 °С.
3. Выложить на дно стакана джус бабл.
4. Перелить в бокал подачи.
5. Украсить палочкой корицы и апельсином.

17

Анастасия ТРОИЦКАЯ

специалист по тестированию
и продвижению кондитерских
ингредиентов Top Decor



«Азиатские десерты — это не просто тренд, а настоящее вдохновение для новых вкусов и форм. В Top Decor мы активно следим за мировыми тенденциями и с энтузиазмом внедряем их на российский рынок. Наши джус бабл и клейкая рисовая мука открывают кондитерам безграничные возможности для творчества. Я горжусь тем, что участвую в разработке этих новинок и вместе с нашей командой помогаю превращать тренды в доступные и стильные решения для десертов будущего.»

Клейкая рисовая мука — новинка в ассортименте

Натуральный продукт из специального сорта клейкого риса. Без глютена, с тонким помолом и белоснежным цветом. Обладает высокой способностью связывать и удерживать влагу, придавая изделиям мягкую, эластичную, жевательную текстуру. Стабильна при заморозке и разморозке.

Подходит для приготовления моти, азиатских десертов, дим-самов, безглютеновой выпечки, кремов, начинок. Отличный натуральный загуститель для кондитерских и десертных основ.





85124 Джус бабл
со вкусом карамели

tp95576 Посыпки «Тыквы»

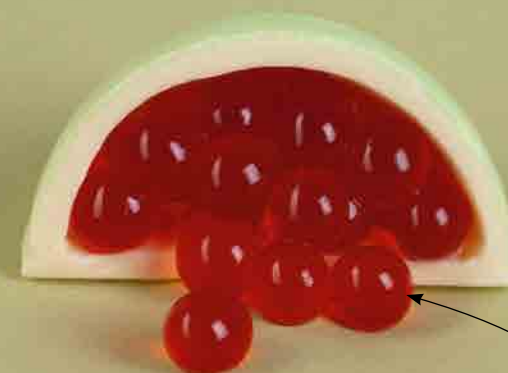


Помадка со вкусом фисташки
Помадка со вкусом шоколада

Яркий акцент для ваших конфет — джус бабл в начинке

Шарики бабл отлично сочетаются с шоколадом, легко внедряются в корпус конфеты и не теряют форму. Идеальны для создания оригинальных вкусовых сочетаний, контрастов текстур и яркой подачи.

tp92537 Пищевой краситель
жирорастворимый «Зелёный»



85118 Джус бабл
со вкусом клюквы

82656 Джус бабл
со вкусом клубники

68280 Помадка сахарная
«Ванильная оранжевая»

tr66026 Мастика сахарная
коричневая

78522 Форма силиконовая
«Тыква объемная» 26x15,5 см 6,8x6,8 см



tr90724 Сухие пищевые
блестки «Блестящее золото»

tr90717 Сухие пищевые блески
«Сияющее золото»

tr101260 Драже «Золотой микс»





tp99000 Посыпки
микс «Осенний лес»



tp100447 Посыпки
«Жемчужный микс №1»



tp98539 Посыпки
«Листопад»



ХЭЛЛОУИН

tr98997 Посыпки «Тыквы»

tr85645 Микс «Тыквенный пирог»

tr85027 Вырубка «Визитка фигурная», 80x98 мм

tr84983 Вырубка «Тыква/яблоко», 103x100 мм

tr85263 Вырубка «Цифра 8», 110x70 мм

hk87922 Фломастер пищевой черный

tr85645 Посыпки «Летучая мышь»

55147 Смесь для приготовления помадки «Айсинг»



tr80152 Сахарные фигурки «Привидения»

tr79736 Мини-медальоны «Хэллоуин»



Всё для Хэллоуина

85114 Джус бабл со вкусом апельсина

85115 Джус бабл со вкусом голубики

ОДНОЗЕРНЯНКА



- Древняя мука для современной здоровой выпечки.
- Генетически чистая — не скрещивалась, содержит всего две хромосомы.
- BIO-сертификат — выращивается органическим способом.
- Легче усваивается — слабая клейковина щадит пищеварение.
- Без аллергенных белков — не провоцирует симптомы чувствительности к глютену.
- Больше белка, меньше углеводов, чем в обычной пшенице.
- В 2–4 раза больше витаминов и минералов, чем в обычной пшенице.
- Ореховый вкус, мягкая структура, маслянисто-жёлтый цвет.
- Отлично подходит для выпечки маффинов, печенья, кексов, сконов.
- Без химобработки — не отбелена, не бромирована, не обогащена.
- Устойчивое производство — поддерживает биоразнообразие и почвенное здоровье.



РЕЦЕПТЫ:



Лимонно-
клюквенный кекс



Хлеб с корицей
и изюмом



Песочное печенье



Хлеб с семечками

Официальный дистрибьютор ООО «ДЕКО-ПРО»
deco-pro.ru

Розничные магазины:

121359, Россия, г. Москва, ул. Партизанская, д. 43.
Тел./факс: +7 (495) 739-22-62, +7 (499) 398-07-88.

197183, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 36.
Тел./факс: +7 (812) 779-11-20, +7 (812) 779-11-40.

Телефон интернет-магазина: +7 (495) 739-62-67.

top-decor.ru

 vk.com/topdecor_ru

 dzen.ru/topdecor_ru

 t.me/topdecor_ru

 youtube.com/@topdecor_ru

