



PASTACILIK KATALOĀU
PASTRY CATALOG
Кондитерский Каталог

Fark Yaratan Lezzetler...

The Taste, The Difference...



İçindekiler

Index

Krem Şanti / Whipping Cream	01 - 02
Sıvı Krem Şanti / Liquid Whipping Cream	03 - 04
Krem Patiseri / Custard Cream	05 - 06
Madame Cream / Princess Cream Base with White Chocolate	07 - 08
Sıcak Jel / Hot Glaze	09 - 10
Soğuk Jel / Cold Glaze	11 - 12
Simli Soğuk Jel / Glamour Cold Glaze	13 - 14
Kullanıma Hazır Soğuk Jel / Ready To Use Mirror Glaze	15 - 16
Soslar / Toppings	17 - 18
Profiterol Sosu / Profiterole Sauce	19 - 20
Decocover Pasta Sosu / Decocover Premium Glaze	21 - 22
Chococover Ganaj Sosu / Chococover Ganache Sauce	23 - 24
Chococoat Çikolatalı Modelleme Hamuru / Chococoat Chocolate Modelling Dough	25 - 26
Şeker Hamuru / Sugar Paste	27 - 28
Decopowder Dantel Tozu - Model Hamuru / Decopowder Lace Mix - Gum Paste	29 - 30
Meyveli Pastacılık Dolgusu / Fruity Pastry Filling	31 - 32
Dolgu Kreması / Filling Cream	33 - 34
Şarlot Tozu / Charlotte-Mousse	35 - 36
Makaron / Macaron	37 - 38
Hazır Pastacılık Kreması / Ready-To-Use Custard Cream	39 - 40
Fırın & Soğuk Cheesecake / Baked & Ready-To-Use Cheesecake	41 - 42
Sütlü Tatlılar / Milky Desserts	43 - 44
Trileçe Miksi & Sosu / Tres Leches Mix & Sauce	45 - 46
Waffle & Pancake	47 - 48
Kek Miksleri / Cake Mixes	49 - 50
Premium Kek Miksleri / Premium Cake Mixes	51 - 52
Velvet Kek Miks / Velvet Cake Mixes	53 - 56
Pandispanya Miksleri / Sponge Cake Mixes	57 - 58
Kurabiye Miksi / Cookie Mix	59 - 60
Pasta Katkı Maddesi / Pastry Additive - Cake Gel	61 - 62
Hamur Kabartma Tozu / Baking Powder	63 - 64
Konsantre Pastacılık Karışımı / Concentrated Pastry Paste	65 - 66

Krem Şanti

— Whipping Cream —

Vizyon ve Vizyon Easy Krem Şanti portföyümüz lezzetli, kolay sürülebilir, pürüzsüz yapıda tatlılar yaratmanızı sağlar. Bitkisel içerikli krem şanti ürünlerimiz dolgu, sıvama ve dekor amaçlı kullanılabilir; donma-çözülme sürecine uygundur.

Vizyon and Vizyon Easy Whipping Cream varieties which have both delicious taste and easily spreadable texture will help you to prepare attractive and smooth textured desserts. Vegetable based whipping creams are suitable for filling, covering and decorative practices and are freeze-thaw stable.





Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı		Ambalaj		
Vizyon Boncream Krem Şanti		Vizyon Boncream Krem Şanti	1000 g	Su veya süt ile karıştırıldıktan sonra 1 dakika yavaş devirde, 3-4 dk yüksek devirde çırpılır. Elde edilen krem şanti kullanılmadan önce 15 dk. buzdolabında dinlendirilmelidir.	10 kg karton koli (1 kg poşet x 10 ad.) 10 kg kraft torba	
		Su veya Süt	2000 g			
		Toplam Ağırlık	3000 g			
Vizyon Krem Şanti	• Aria • Stella	Vizyon Krem Şanti	1000 g	Vizyon Easy Krem Şanti		1000 g
		Su veya Süt	2000 g	Su veya Süt		1500 g
		Toplam Ağırlık	3000 g	Toplam Ağırlık		2500 g
Vizyon Easy Krem Şanti		Krem Şanti Miksi soğuk (10-12°C) su veya süt ile yüksek devirde 3-7 dk. çırpılır (Çırpma süresi, kullanılan ekipmanın çırpma etkinliği ve ürün miktarına göre değişkenlik gösterebilir). Elde edilen krem şanti kullanılmadan önce 15 dk. buzdolabında dinlendirilmelidir.				



Brand Name	Assortments	Directions for Use		Package		
Vizyon Boncream Whipping Cream		Vizyon Boncream Whipping Cream	1000 g	Cream with water or milk and whisk intensively at low speed for 1 min and at high speed for 3-4 minutes with a mixer. It is suggested to keep the whipping cream in fridge for 15 min. before using.	10 kg carton box (1 kg sachet x 10 pcs.) 10 kg kraft bag	
		Water or Milk	2000 g			
		Total Weight	3000 g			
Vizyon Whipping Cream	• Aria • Stella	Vizyon Whipping Cream	1000 g	Vizyon Easy Whipping Cream		1000 g
		Water or Milk	2000 g	Water or Milk		1500 g
		Total Weight	3000 g	Total Weight		2500 g
Vizyon Easy Whipping Cream		Whip the cream mix with cold water or milk (10-12 °C) at high speed for about 3-7 min. (Mixing time depends on the efficiency of mixing equipments and product amounts). It is suggested to keep the whipping cream in fridge for 15 min. before using.				



Название продукта	Линия продуктов	Способ применения		Упаковка		
Смесь Vizyon BonCream для крема со взбитыми сливками		Смесь Vizyon BonCream для крема со взбитыми сливками	1000 г	После смешивания с водой или молоком взбивать 1 минут на медленной скорости, 3-4 минуты на высокой скорости. Рекомендуется держать 15 минут в холодильнике для лучшего результата.	10 кг картонная коробка (1 кг пакетик x 10 штук) 10 кг kraft мешок	
		Вода или молоко	2000 г			
		Общий вес	3000 г			
Vizyon Взбитые Сливки	• Ария • Стелла	Vizyon Взбитые Сливки	1000 г	Vizyon Easy Взбитые Сливки		1000 г
		Вода или молоко	2000 г	Вода или молоко		1500 г
		Общий вес	3000 г	Общий вес		2500 г
Vizyon Easy Взбитые Сливки		Взбить смесь взбитые сливки с холодной (10-12 °C) водой или молоком в течение 3-7 минут на высоких оборотах. (Время взбивания может меняться в зависимости от количества продукта и используемого оборудования.) Рекомендуется перед использованием крема поставить его в холодильник на 15 минут.				



Sıvı Krem Şanti

—Liquid Whipping Cream—

Kek ve pastacılık ürünlerinde kullanıma hazır bitkisel Sıvı Krem Şanti lezzeti ile büyülüyor! Donma-çözülme stabilitesine sahip Sıvı Krem Şanti farklı uygulamalarda krema veya soğuk süt ile karıştırılabilir. Şekerli ve şekersiz seçenekleri ile mutfağınıza özel çözümler sunar.

Appetizing vegetable based Vizyon Liquid Whipping Cream is ready-to-use in cake and pastries! Freeze-thaw stable Vizyon Liquid Whipping Cream can be used for different applications by mixing with custard cream or cold milk. Sugared and sugar-free alternatives provide tailor-made solutions.



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Sıvı Krem Şanti	<ul style="list-style-type: none"> • Ricca • Forte • Perla • Şekersiz Bitkisel Krema 	En iyi sonucu elde etmek için kullanmadan önce +5 - +8°C'ye ulaşıncaya kadar buzdolabında soğutulur. Her türlü mikser, profesyonel blender veya çırpma teli ile istenilen kıvama gelene kadar çırpılır. Şekersiz Krem Şanti yemek, salata, makarna vb. ürünlere sos yapmak için istenen tarife uygun şekilde kullanılabilir.	12 kg karton koli (1 lt kutu x 12 ad.)
			(Perla) 10 lt

Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Liquid Whipping Cream	<ul style="list-style-type: none"> • Ricca • Forte • Perla • Sugar-Free Vegetable Based Cream 	For the best result, cool it down up to +5 - +8 °C in fridge before using. Mix with any kind of mixer, professional blender or whisk. Sugar free whipping cream can be used for preparing sauces for meals, salads, pastas etc.	12 kg carton box (1 lt box x 12 pcs.)
			(Perla)10 lt

Название продукта	Линия продуктов	Способ применения	Упаковка
Vizyon Жидкие Взбитые Сливки	<ul style="list-style-type: none"> • Форте • Рикка • Перла • Жидкие взбитые сливки без сахара 	Для получения наилучшего результата, перед использованием продукт необходима продержать в холодильнике до тех пор, пока его температура не достигнет температуры от +5 до +8 градусов. Крем взбивается любыми видами миксеров, профессиональными смесителями или венчиком до нужной консистенции. Жидкие взбитые сливки без сахара можно использовать чтобы сделать соус для блюд, макарон, салатов по рецепту.	12 кг картонная коробка (1 л коробка x 12 шт.)
			(Перла)10 л



Krem Patiseri

— Custard Cream —

Kolayca hazırlanan, uzun süre tazeliğini koruyan Krem Patiseriler, birbirinden lezzetli profiterol, ekler, pasta, turta ve kruvasan ürünleri hazırlamanızı sağlar. Donma-çözülme sürecine dayanıklı yapısı ile çeşitli uygulamalarda güvenle kullanılabilir.

By using Custard Creams, you will be able to prepare delicious profiteroles, eclairs, pastries, pies and croissants. You can prepare your products easily with freeze-thaw stable Custard Creams and they remain fresh for a long time.





Ürün Adı	Kullanım Talimatı			Ambalaj
Vizyon Boncream Krem Patiseri	Krem Patiseri	1000 g	Su veya süt ile karıştırıldıktan sonra 1 dakika yavaş devir, 3-4 dk yüksek devirde çırpılır. Daha iyi bir sonuç için buzdolabında 15 dakika bekletilmesi önerilmektedir.	10 kg karton koli (1 kg poşet x 10 ad.)
	Su veya Süt	2500 g		10 kg kraft torba
	Toplam Krema Ağırlığı	3500 g		
Vizyon Krem Patiseri Vizyon Easy Krem Patiseri	Krem Patiseri	1000 g	Krem Patiseri Miksi su veya süt ile yüksek devirde 3-4 dk. çırıldıktan sonra kullanıma hazır hale gelir. (Çırpma süresi kullanılan ekipmanın çırpma etkinliği ve ürün miktarına göre değişkenlik gösterebilir.)	10 kg karton koli (1 kg poşet x 10 ad.)
	Su veya Süt	2500 g		10 kg kraft torba
	Toplam Krema Ağırlığı	3500 g		
Vizyon Stella Krem Patiseri	Krem Patiseri	1000 g	Krem Patiseri Miksi su veya süt ile yüksek devirde 3-4 dk. çırıldıktan sonra kullanıma hazır hale gelir. (Çırpma süresi kullanılan ekipmanın çırpma etkinliği ve ürün miktarına göre değişkenlik gösterebilir.)	10 kg karton koli (1 kg poşet x 10 ad.)
	Su veya Süt	2000 g		10 kg kraft torba
	Toplam Krema Ağırlığı	3000 g		



Brand Name	Directions for Use			Package
Vizyon Boncream Custard Cream	Custard Cream	1000 g	Cream with water or milk and whisk intensively at low speed for 1 min and at high speed for 3-4 minutes with a mixer. It is suggested to keep the whipping cream in fridge for 15 min. before using.	10 kg carton box (1 kg sachet x 10 pcs.)
	Water or Milk	2500 g		10 kg kraft bag
	Total Cream Weight	3500 g		
Vizyon Custard Cream Vizyon Easy Custard Cream	Custard Cream	1000 g	Whip the Custard Cream Mix with water or milk at high speed for about 3-4 min. (Mixing time depends on the efficiency of mixing equipments and product amounts.)	10 kg carton box (1 kg sachet x 10 pcs.)
	Water or Milk	2500 g		10 kg kraft bag
	Total Cream Weight	3500 g		
Vizyon Stella Custard Cream	Custard Cream	1000 g	Whip the Custard Cream Mix with water or milk at high speed for about 3-4 min. (Mixing time depends on the efficiency of mixing equipments and product amounts.)	10 kg carton box (1 kg sachet x 10 pcs.)
	Water or Milk	2000 g		10 kg kraft bag
	Total Cream Weight	3000 g		



Название продукта	Способ применения			Упаковка
Смесь Vizyon для заварного крема	Смесь Vizyon для заварного крема	1000 г	После смешивания с водой или молоком взбивать 1 минут на медленной скорости, 3-4 минуты на высокой скорости. Рекомендуется держать 15 минут в холодильнике для лучшего результата.	10 кг картонная коробка (1 кг пакетик x 10 штук)
	Вода или молоко	2500 г		10 кг kraft мешок
	Вес крема	3500 г		
Vizyon Заварной крем Vizyon Easy Заварной крем	Заварной крем	1000 г	Смесь заварной крем будет готов после взбивание с водой или молоком в течение 3-4 минут на высоких оборотах. (Время взбивания может меняться в зависимости от количества продукта и используемого оборудования.)	10 кг картонная коробка (1 кг пакетик x 10 штук)
	Вода или молоко	2500 г		10 кг kraft мешок
	Вес крема	3500 г		
Vizyon Stella Заварной крем	Заварной крем	1000 г	Смесь заварной крем будет готов после взбивание с водой или молоком в течение 3-4 минут на высоких оборотах. (Время взбивания может меняться в зависимости от количества продукта и используемого оборудования.)	10 кг картонная коробка (1 кг пакетик x 10 штук)
	Вода или молоко	2000 г		10 кг kraft мешок
	Вес крема	3000 г		



Madame Cream

Princess Cream Base
with White Chocolate

Sıvı Şanti ile çırpılarak havalandırılan Vizyon Madame Cream, pastalar (adet/minik/rulo/petifür vb.), sütlü tatlılar ve donuk pastacılık ürünleri için uygundur. Pat taşıma ve hacimli yapı sağlar. Pastacılık ürünleri (donuk kullanıma uygundur), kesik pastalar, ekler, tartolet ve profiterol için kullanıma uygundur.

Vizyon Madame Cream; princess cream base with white chocolate is suitable to apply after whisking with liquid whipping cream. Wide range application field mainly includes cakes (whole/mini/roll/petit fours, etc.), dairy desserts, sliced cakes, éclairs, tartlets, and profiteroles and frozen pastry products. It provides lightness, stability, and volume.



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Madame Cream Prenses Krema Hazırlamak için Beyaz Çikolatalı Baz	1 litre sıvı şanti ile 600 gram Vizyon Madame Cream, birlikte havalanacak şekilde tel çırpıcı ile çırpılır. Vizyon Madame Cream çırpılmadan önce mutlaka +4°C dereceye getirilmelidir. İstenilen lezzet profiline göre süt girdileri ilave edilebilir. Daha sonra elde edilen krema formu sıkma torbası yardımıyla pat aralarına uygulanır.	24 kg karton koli (6 kg kova x 4 ad.)

Brand Name	Directions for Use	Package
Madame Cream Princess Cream Base with White Chocolate	1 liter of liquid whipping cream and 600 grams of Vizyon Madame Cream is whipped together using a wire whisk until mixture is airy. Prior to whipping, Vizyon Madame Cream must be cooled to +4°C. Additional milk inputs can be added according to the desired flavor profile. Subsequently, final product princess cream form is applied between pastry layers using a piping bag.	24 kg carton box (6 kg pail x 4 pcs.)

Название продукта	Способ применения	Упаковка
Кремвая Основа «Принцесса» С Белым Шоколадом	Взбейте 1 литр жидких сливок и 600 граммов Визион Мадам крем вместе с помощью венчика до получения воздушной консистенции. Перед взбиванием Vizyon Madame Cream необходимо довести до +4°C. Молочные ингредиенты можно добавлять в зависимости от желаемого вкусового профиля. Затем полученную кремвую форму с помощью кондитерский мешок наносят на прослойки торта.	24 кг картонная коробка (6 кг ведро x 4 штук)



Sıcak Jel

Hot Glaze

Vizyon Sıcak Jel meyveli pastalarda, tartlarda, süsleme & kaplama ve meyvelerin tazeliğini korumak amacıyla kullanılan üründür. Uygulama sonrası hızlıca donar ve akma yapmaz. Süsleme amacıyla kullanılan meyvelerde kaplama özelliği gösterir, oksijenle teması keser ve karamayı engeller, bozulmayı geciktirir, parlaklık sağlar. Son üründe tazelik algısını arttırarak meyvelerin raf ömrü ile beraber son ürünün raf ömründe de uzama sağlar.

Vizyon Hot Glaze is a product used for fruit cakes, tarts, decoration, and coating to preserve the freshness of fruits. It quickly solidifies after application and does not run. When used for decorating fruits, it exhibits coating properties, cuts off contact with oxygen, prevents browning, delays spoilage, and provides shine. By enhancing the perception of freshness in the final product, it contributes to extending the shelf life of both the fruits and the overall product.



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Vizyon Sıcak Jel	<ul style="list-style-type: none"> Sade Çilek 	1 kg Sade Sıcak Jele 300-350 gram su ilave ederek, 1-2 dakika kaynatılır. 70°C'ye soğutulur, fırça yardımıyla veya daldırma yöntemiyle meyvelere uygulanır. SPREY MAKİNASIYLA UYGULAMA; Makine içerisine 1 kg Sade Sıcak Pasta Jeli ve 300-350 gram su ilave edilir. 90°C'de 1-2 dakika kaynatılır, 70°C'ye indikten sonra makine ile pasta üzerine püskürtülür.	28 kg karton koli (7 kg kova x 4 ad.)

Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Vizyon Hot Glaze	<ul style="list-style-type: none"> Neutral Strawberry 	1 kg of Neutral Hot Glaze is boiled for 1-2 minutes by adding 300-350 grams of water. It is then cooled to 70°C and applied to fruits using a brush or immersion method. APPLICATION WITH SPRAY MACHINE: 1 kg of Neutral Hot Cake Glaze and 300-350 grams of water are added to the machine. It is boiled for 1-2 minutes at 90°C, then sprayed onto the cake using the machine after reaching 70°C.	28 kg carton box (7 kg pail x 4 pcs.)

Название продукта	Линия продуктов	Способ применения	Упаковка
Горячая Желейная Глазурь	<ul style="list-style-type: none"> Нейтральный клубничный 	1 кг Нейтральный горячий желе кипятится добавляя 300-350 грамм воды в течение 1-2 минут. Затем его охлаждают до 70°C и наносят на фрукты с помощью кисти или методом окунания. НАНЕСЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ СПРЕЙ МАШИН; В машину добавляется 1 кг Нейтральный горячий желе и 300-350 грамм воды. Его кипятят при температуре 90°C 1-2 минуты, а после того, как температура опустится до 70°C, набрызгивают на торт машинкой.	28 кг картонная коробка (7 кг ведро x 4 штук)



Soğuk Jel

Cold Glaze

Pastalarınıza kalıcı parlaklık veren ve nem kaybını azaltarak ilk günkü mükemmel görünümünü uzun süre koruyan Vizyon ve Vizyon Easy Soğuk Jel; donma-çözülme sürecine uygun, kolay sürülebilir ve her türlü pastaya uygulanabilir.

Vizyon and Vizyon Easy Cold Glaze provide perfect appearance like the first day to your cakes by minimizing moisture loss and offers long lasting shine. They are stable for freeze-thaw process, as well as easy spreadable and applicable on all kinds of cake types.



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj	
Vizyon Soğuk Jel Vizyon Easy Soğuk Jel	<ul style="list-style-type: none"> Sade Çikolatalı Karamelli Frambuazlı Vişneli Çilekli Mangolu 	<ul style="list-style-type: none"> Beyaz Portakallı Limonlu Muzlu Kivili Yaban Mersinli Ananaslı 	<p>Pasta üzerine uygulanabilir akışkan forma ulaşınca kadar karıştırılır. İsteğe bağlı olarak su eklenebilir. Spatül veya fırça yardımıyla ürünün üzerine uygulanır.</p>	28 kg karton koli (7 kg kova x 4 ad.)

Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package	
Vizyon Cold Glaze Vizyon Easy Cold Glaze	<ul style="list-style-type: none"> Neutral Chocolate Caramel Raspberry Sour Cherry Strawberry Mango 	<ul style="list-style-type: none"> White Orange Lemon Banana Kivi Blueberry Pineapple 	<p>Put the required amount of cold glaze into a bowl and stir until it gets a smooth texture for an easy application. It can be applied directly on the surface of the product with a brush or spatula.</p>	28 kg carton box (7 kg pail x 4 pcs.)

Название продукта	Линия продуктов	Способ применения	Упаковка	
Vizyon Холодные Глазури Vizyon Easy Холодные Глазури	<ul style="list-style-type: none"> Нейтральный Шоколадный Карамельный Малиновый Вишневый Клубничный Манго 	<ul style="list-style-type: none"> Белый Апельсиновый Лимонный Банановый Киви Черничный Ананасовый 	<p>Взбить до консистенции, при которой его можно наносить торт. В соответствии с желанием можно добавить воду. Наносится на готовой продукции с помощью кулинарной лопатки или кисточки.</p>	28 кг картонная коробка (7 кг ведро x 4 штук)



Simli Soğuk Jel

— Glamour Cold Glaze —

Pastalarınızın ışıltayarak göz alıcı bir hale gelmesi için Vizyon Simli Soğuk Jel ile kaplamanız yeterli. Kullanıma hazır ve donma-çözülme sürecine dayanıklı olma özellikleri ile hem pratik, hem de şık pastalar, tartlar ve tatlılar yapmak artık çok kolay!

For sparkling and glamorous cakes, coat them with Vizyon Glamour Cold Glaze. It is now easier to make both practical and stylish cakes, tarts and desserts due to its ready-to-use and freeze-thaw stable features.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan onaylı
**yenilebilir sim
edible glitter**





Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Vizyon Simli Soğuk Jel	<ul style="list-style-type: none">• Portakal• Karamel• Frambuaz• Gümüş• Altın• Yaban Mersini	Kullanılacak miktarda simli soğuk jel bir kabin içine alınarak kolayca sürülebilir forma gelinceye kadar çırpılır. Son ürününüzde tam bir görsel şölen oluşturacak simli soğuk jeller direkt veya istenilen kıvama göre bir miktar su ile karıştırılarak pastacılık ürünleri üzerine spatül veya fırça yardımıyla kolayca sürülür.	15 kg karton koli (2,5 kg kova x 6 ad.)



Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Vizyon Glamour Cold Glaze	<ul style="list-style-type: none">• Orange• Caramel• Raspberry• Silver• Gold• Blueberry	Put the required amount of glamour cold glaze into a bowl and whip it until it gets a smooth texture to be easily applied. Glamour cold glaze providing a spectacular image to your pastry products can be applied with a brush or spatula directly or after whipping with some water according to desired texture.	15 kg carton box (2,5 kg pail x 6 pcs.)



Название продукта	Линия продуктов	Способ применения	Упаковка
Vizyon Гель с Блестками	<ul style="list-style-type: none">• Апельсиновый• Карамельный• Малиновый• Серебристой• Золотой• черника	Взять необходимое количество холодного желе с блёстками, поместить его в посуду и взбить до консистенции, при которой его можно наносить на торт. Для того, чтобы создать визуальный праздник на готовой продукции, наносите холодное желе на торт с помощью кулинарной лопатки или кисточки непосредственно или в соответствии с желаемой консистенцией смешайте желе с определённым количеством воды.	15 кг картонная коробка (2,5 кг ведро x 6 штук)



Kullanıma Hazır Soğuk Jel

vizyon

— Ready To Use Mirror Glaze —

Vizyon Kullanıma Hazır Soğuk Jeller pastacılık ürünlerinize parlaklık, renk ve lezzet katarak albeniyi artırır. Su ilave edilmeksizin direkt kullanıma uygun formülüyle pastalarınızı kolayca hazırlamanıza yardımcı olurlar. Ayrıca farklı renkler ve desenler elde etmeniz için Vizyon Kullanıma Hazır Soğuk Jelleri birbirleriyle karıştırabilirsiniz.

Vizyon Ready to Use Mirror Glazes enhance allure of the pastry products by providing them brightness, color and flavor. They have the best formula with optimum consistency, so no water addition is required to use them. And also different pattern, designs and colors can be obtained by mixing the two different glazes with each other easily.



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Vizyon Kullnıma Hazır Soğuk Jel	<ul style="list-style-type: none"> • Çikolata • Sade • Frambuaz Aromalı Simli • Altın Simli • Gümüş Simli • Karamel • Çilek 	Şişe iyice çalkalandıktan sonra direkt uygulama yapılır.	12 kg karton koli (500 g şişe x 24 ad.)

Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Vizyon Ready To Use Mirror Glaze	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolate • Neutral • Raspberry Flavoured Glamour • Gold Glamour • Silver Glamour • Caramel • Strawberry 	Shake bottle well and apply directly.	12 kg carton box (500 g bottle x 24 pcs.)

Название продукта	Линия продуктов	Способ применения	Упаковка
Vizyon Готовая зеркальная глазурь	<ul style="list-style-type: none"> • Шоколад • Нейтральный • Малиновый гламур • Золотой гламур • Серебряный Гламур • Карамельный • Клубничный 	Хорошо встряхните бутылочку и нанесите прямо.	12 кг картонная коробка (500 г x 24 шт.)



Soslar

Toppings

Dondurma, pasta ve keklerinize Vizyon Sosları ile son dokunuşlar! Vizyon Sosları kullanarak yapacağınız yaratıcı sunumlar ile göz kamaştıran lezzetli ürünler elde edebilirsiniz.

Make your finishing touch by using Vizyon Toppings on your ice creams, pastries and cakes. You can prepare glamorous delicious desserts and creative presentations with Vizyon Toppings.



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Vizyon Sos	<ul style="list-style-type: none"> • Çikolata • Karamel • Çilek • Frambuaz • Kivi • Vişne • Portakall • Yaban Mersini • Beyaz Çikolata 	Süsleme amaçlı istenilen şekil ve miktarda kullanılır.	6 kg karton koli (1 kg şişe x 6 ad.)

Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Vizyon Topping	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolate • Caramel • Strawberry • Raspberry • Kiwi • Sour Cherry • Orange • Blueberry • White Chocolate 	Use for decorating as desired amount.	6 kg carton box (1 kg bottle x 6 pcs.)

Название продукта	Линия продуктов	Способ применения	Упаковка
Vizyon Топпинг Соусы	<ul style="list-style-type: none"> • Шоколадный • Карамельный • Клубничный • Малиновый • Киви • Вишневый • Оранжевый • черника • Белый шоколад 	В целях украшения, используется в желаемом количестве для мороженых, десертов и кондитерских изделий.	6 кг картонная коробка (1 кг x 6 шт.)



Profiterol Sosu

— Profiterole Sauce —

Yoğun ikolata tadı ile rnlerinize lezzet veren, canlılık ve parlaklık kazandıran Vizyon Profiterol Soslarını profiterol, pasta, kek, tart ve dondurmalarda dekor ve kaplama sosu olarak kullanabilirsiniz.

Vizyon Profiterole Sauces can be used as decorating or coating sauce on profiteroles, pastries, cakes, tarts and ice-creams. It will enrich your products with its intense chocolate taste, colour and shiny appearance.



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Vizyon Çikolatalı Profiterol Sosu Vizyon Bitter Profiterol Sosu	Kaşıkla yavaşça karıştırılıp homojen hale getirildikten sonra direkt veya isteğe bağlı su veya soğuk süt ilave edilerek profiterol toplarının üzerine uygulanır.	28 kg karton koli (7 kg kova x 4 ad.)

Brand Name	Directions for Use	Package
Vizyon Chocolate Profiterole Sauce Vizyon Bitter Profiterole Sauce	Homogenize by stirring with a spoon. Then, apply on the product directly or mix with cold milk or water before.	28 kg carton box (7 kg pail x 4 pcs.)

Название продукта	Способ применения	Упаковка
Vizyon Шоколадный Соус для профитеролей Vizyon Соус из Горького Шоколада для профитеролей	Помешивая ложкой доведите до однородной массы, затем непосредственно, или добавив воду или холодного молока, залейте соус на профитероль шарики.	28 кг картонная коробка (7 кг ведрок 4 шт.)



Decocover Pasta Sosu

— Decocover Premium Glaze —

Vizyon Pasta Sosları, mükemmel görünüşün yanında lezzetten ödün vermek istemeyenler için harika bir alternatif. Çikolata içeriği sayesinde pastalarınıza lezzet katıp parlaklık sağlarken, nem kaybını da en aza indirmenizi sağlar.

Vizyon Premium Glaze is a great alternative for those who do not want to pass over the taste. Thanks to its chocolate content Vizyon Premium Glaze add flavor and brightness to your cakes, while also reducing moisture loss.



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Vizyon Decocover Pasta Sosu	<ul style="list-style-type: none"> • Bitter Çikolatalı • Beyaz Çikolatalı • Frambuaz Aromalı 	İstenilen miktarda sos, direkt veya benmari usulü eritilip istenilen kıvama geldikten sonra pasta üzerine uygulanır.	24 kg karton koli (6 kg kova x 4 ad.)

Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Vizyon Decocover Premium Glaze	<ul style="list-style-type: none"> • Dark Chocolate • White Chocolate • Raspberry Flavored 	The desired amount of sauce can be applied directly on the cake, or can be used after heated in a benmari until it reaches desired consistency.	24 kg carton box (6 kg pail x 4 pcs.)

Название продукта	Линия продуктов	Способ применения	Упаковка
Vizyon Decocover Глазурь для торта	<ul style="list-style-type: none"> • С горьким шоколадом • С белым шоколадом • С ароматом малины 	Необходимое количество глазури растопить непосредственно на огне или на водяной бане, по достижении желаемой консистенции использовать для покрытия торта.	24 кг картонная коробка (6 кг ведро x 4 штук)



Chococover Ganaj Sosu

Chococover Ganache Sauce

vizyon

Hızlı ve pratik kullanımı ile Vizyon Chococover her defasında standart tat ve parlaklıkta ürünler elde etmenizi sağlar. Pastacılık ürünlerini kaplamada, çeşitlendirme amaçlı şanti ve kremlarla karıştırılarak da kullanılabilir. Yoğun tadı ile pastalarınıza lezzet katar.

Vizyon Chococover enables quick and practical use while gives your products standart taste and glow. Intense flavoured Vizyon Chococover can be used on pastry products for coating and mixing with whipping and custard creams to vary. Whipping and custard creams can be enriched by mixing with Chococover.



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Vizyon Chococover Ganaj Sosu	<ul style="list-style-type: none"> • Bitter • Fildişi • Karamel • Antep Fıstıklı 	Kaplama Amaçlı Kullanım: Ürün tercihen benmari usulü ya da mikrodalga fırında 38-40°C'ye ısıtılarak tamamen eritilir ve pasta kaplama amaçlı kullanılır.	24 kg karton koli (6 kg kova x 4 ad.)
		İç Dolgu Olarak Kullanım: Ürün tercihe göre %30 veya %50 oranında çırpılmış bitkisel krema ile karıştırılarak dolgu amaçlı kullanılır.	

Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Vizyon Chococover Ganache Sauce	<ul style="list-style-type: none"> • Bitter • Ivory • Caramel • Pistachios 	For Coating Applications: Heat up to 38-40°C in a bainmaire or microwave to melt completely for coating cakes.	24 kg carton box (6 kg pail x 4 pcs.)
		For Filling Applications: Mix with whipped Vizyon Liquid Whipping Cream at the ratio of 30% or 50% and use for filling purposes.	

Название продукта	Линия продуктов	Способ применения	Упаковка
Vizyon Chococover Ганаш Соус	<ul style="list-style-type: none"> • Темный • Белый • карамель • Фисташковый 	Применение В Качестве Покрытия: Продукт предпочтительно на водяной бане или в микроволновой печи полностью расплавляют разогревая до 38-40 ° C и используется для покрытия торта.	24 кг картонная коробка (6 кг ведро x 4 шт.)
		Применение В Качестве Начинки: Ганаш предпочтительно смешивают с взбитыми растительными сливками (%30 или %50) и используется в качестве начинки.	



Chococoat

Çikolatalı Modelleme Hamuru

Chococoat

Chocolate Modelling Dough

Çikolata içeriği ile ürünlere lezzet veren, figürlük ve kaplamalık kullanımı ile uygulama çeşitliliği sağlayan Vizyon Chococoat Bitter ve Fildişi çeşitlerini deneyin! Detaylı figür ve süslemleri kolaylıkla yapabilir, uzun süre tazeliğini esnekliğini ve nemliliğini koruyan ürünler elde edebilirsiniz.

Try out our Vizyon Chococoat Bitter and Ivory chocolate modelling dough which give excellent taste by its chocolate content and provide application varieties by its coating and figuring characteristics! You can get products that remain fresh, flexible and moist for a long period which also enables you to make detailed figures and decorations.



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Vizyon Chococoat Çikolatalı Modelleme Hamuru	<ul style="list-style-type: none"> Bitter Fildişi 	Ortamın ve hamurun sıcaklığına göre ürün direkt işlenebilir veya mikrodalga fırında ısıtıldıktan sonra kullanılabilir. Hamur yoğurulur ve merdane ile istenen incelikte açılarak kaplama veya dekor uygulamaları yapılabilir. Mikrodalga fırındaki ısıtma süresi hamur miktarına ve sıcaklığına bağlı olarak değişkenlik gösterebilir. Hamurun fazla ısıtılması durumunda mermer tezgah veya +4°C' deki soğutucuda bekletilerek işlenebilir kıvama getirilir.	12 kg karton koli (1 kg kova x 12 ad.)

Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Vizyon Chococoat Chocolate Modelling Dough	<ul style="list-style-type: none"> Bitter Ivory 	Depending on the temperature of ambient and dough, use the modelling dough directly or warm in microwave oven. Knead until it reaches the right consistency and spread it with roller for coating and decorating use. Microwaving time may vary due to the amount of dough being used and temperature. Lay the dough on a marble surface or keep it in cooler at 4°C until it reaches the right consistency in case of over heating.	12 kg carton box (1 kg pail x 12 pcs.)

Название продукта	Линия продуктов	Способ применения	Упаковка
Vizyon Chococoat Шоколад для Моделирования	<ul style="list-style-type: none"> Темный Белый 	В соответствии температуры продукта нагревая в микроволновой печи или прямо доводим тесто до нужной консистенции. Замесить тесто и раскатать при помощи скалки, после чего использовать для покрытия тортов или лепки фигурок. Время микроволнового нагрева может изменяться в зависимости от количества и температуры теста. Если тесто более нагрет, доводится до работоспособной консистенции, поставляя на мраморные скамейки или +4°C в холодильнике.	12 кг картонная коробка (1 кг ведро x 12 штук)



Şeker Hamuru

— Sugar Paste —

Esnek ve kolay açılan Vizyon Şeker Hamuru ile yırtılma yapmadan pastalarınızı kaplayabilir, çabuk şekil alma ve dayanıklılık özelliğinden faydalanarak kalıcı figürler yaratıp vitrinlerinizi süsleyebilirsiniz.

Thanks to its flexibility and easy rolling structure you can coat your cakes, while you adorn your showcase by creating stable figures due to its quick taking shape and durability features.



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Vizyon Şeker Hamuru	<ul style="list-style-type: none"> Beyaz Kırmızı Siyah Mavi Yeşil Mor Fuşya Sarı Pembe Kahverengi Turuncu Erguvan Açık Yeşil Krem Rengi Somon Rengi Açık Pembe Açık Mavi 	<p>Ürün yoğurularak işlenebilir kıvama getirilir. Merdane ile inceltilir ve pasta üzerine kaplanır. İstenilen formda figür ve dekoratif şekiller yapılarak pasta süslenir.</p>	24 kg karton koli (6 kg kova x 4 ad.)
			12 kg karton koli (1 kg poşet x 12 ad.)
			12 kg karton koli (500 g poşet x 24 ad.)
			12 kg karton koli (250 g poşet x 48 ad.)

Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Vizyon Sugar Paste	<ul style="list-style-type: none"> White Red Black Blue Green Purple Fuchsia Yellow Pink Brown Orange Dark Magenta Light Green Cream Light Salmon Light Pink Light Blue 	<p>Knead until it is soft and pliable. Thin it with a rolling pin to appropriate thickness. You can also decorate your cakes by making figures and shapes in desired form.</p>	24 kg carton box (6 kg pail x 4 pcs.)
			12 kg carton box (1 kg sachet x 12 pcs.)
			12 kg carton box (500 g sachet x 24 pcs.)
			12 kg carton box (250 g sachet x 48 pcs.)

Название продукта	Линия продуктов	Способ применения	Упаковка
Vizyon Сахарная Тесто	<ul style="list-style-type: none"> Белый Красный Черный Синий Зеленый Фиолетовый Фуксия Желтый Розовый Коричневый Оранжевый Темно-Пурпурный Светло-Зеленый Кремовый Светлый сомон Нежно Розовое Светлая Бирюза 	<p>Замесить тесто до достижения нужной консистенции. Раскатать с помощью скалки и покрывать на торт. Применяется также для изготовления различных фигурных деталей украшения кондитерских изделий.</p>	24 кг картон короб. (6 кг ведро x 4 шт.)
			12 кг картон короб. (1 кг пакетик x 12 шт.)
			12 кг картон короб. (500 г пакетик x 24 шт.)
			12 кг картон короб. (250 г пакетик x 48 шт.)



Decopowder Dantel Tozu

—Decopowder Lace Mix—

Dantelli figürlerin yapımı için kullanılan Vizyon Decopowder Dantel Tozu ile pastalarınıza şık detaylar katın.

Vizyon Decopowder Lace Mix is used for preparing laced figures, helps you to add stylish and elegant details on your products.

Model Hamuru

— Gum Paste —

Hızlı kuruma ve elastikiyet özelliklerine sahip Vizyon Gum Paste Model Hamuru, pasta ve tatlılarda, detaylı süsleme ve figür yapmak için ideal tercih!

Vizyon Gum Paste is used on pastries and desserts for detailed decoration and figure making due to its instant drying and flexibility features.



Ürün Adı	Kullanım Talimatı		Ambalaj
Vizyon Decopowder Dantel Tozu	Vizyon Dantel Tozu	100 g	<p>Çırpma: Miks ve su mikserde tel çırpıcı ile 2 dk. orta devirde çırpılır. Elde edilen karışım spatula yardımıyla dantel şablonuna yayılır. Eşit miktarda dolun için karışım spatula ile düzleştirilir ve fazla hamur alınır. Ürün oda sıcaklığında ya da fırında kurutulabilir. Kurutma işleminin ardından şablon sert bir zeminde ters çevrilir ve spatula yardımıyla şekil şablondan dikkatlice çıkartılır.</p>
	Su (40-45°C)	80 g	
	Kurutma	Ortam koşullarında 3 saat	
	Fırında Hızlı Kurutma (Konveksiyonel)	120°C 6-8 dk. 80°C 12-14 dk.	
	Fırında Hızlı Kurutma (Taş Tabanlı) (Fırın tabanından yükseltilmelidir.)	120°C 10-12 dk. 80°C 14-16 dk.	
5 kg karton koli (250 g poşet x 20 ad.)			25 kg karton koli

Brand Name	Directions for Use	Package	
Vizyon Decopowder Lace Mix	Vizyon Decopowder Lace Mix	100 g	<p>Mixing: 2 min. in medium speed with whisk in mixer. Spread the acquired mix on the lace template using a palette knife. Smoothen the template surface with palette knife and remove extra paste with light pressure. Keep it dry in ambient temperature or in oven. After drying process; turn the template upside down on a firm ground and remove figure caerfully with a palette knife.</p>
	Water (40-45°C)	80 g	
	Drying	3 hrs. at ambient conditions	
	Quick Drying in Oven (Convection)	120°C 6-8 min. 80°C 12-14 min.	
	Quick Drying in Oven (Deck Oven) (Trays should be put higher than the oven surface.)	120°C 10-12 min. 80°C 14-16 min.	
5 kg carton box (250 g sachet x 20 pcs.)			25 kg carton box

Название продукта	Способ применения	Упаковка	
Vizyon Decopowder Сахарное Кружево (Айсинг)	Vizyon Порошок Сахарного Кружево	100 г	<p>Взбивание: Взбить в течение 2 минут с венчиком миксером на средней скорости до получения кремообразной консистенции. Распределить смесь с помощью шпателя на поверхности шаблона. Для равномерного распределения смеси на кружевном узоре разровнять шпателем поверхность изделия и удалить избытки смеси. Можно сушить в комнатной температуре или в печи. После процесса сушки инвертировать на твердую поверхность, а затем аккуратно снимаем полученный ажур с коврика.</p>
	Вода (40-45°C)	80 г	
	Высушивание	При комнатной температуре 3 часа	
	Быстрая сушка в печи (конвекционная)	120°C 6-8 мин. 80°C 12-14 мин.	
	Быстрая сушка в печи (Подовая) (Лотки должны быть подняты из базы печи)	120°C 10-12 мин. 80°C 14-16 мин.	
5 кг картонная коробка (250 г пакетики x 20 шт.)			25 кг картонная коробка

Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Vizyon Beyaz Model Hamuru	Yoğrularak istenilen kıvama getirildikten sonra merdane ile açılarak kullanılır. Figür yapımına uygundur. Gıda boyaları ve aromaları kullanılarak çeşitlendirilebilir.	12 kg karton koli (1 kg kova x 12 ad.)

Brand Name	Directions for Use	Package
Vizyon White Gum Paste	Knead until it reaches the desired consistency, spread it with roller. It is suitable for making figures. It can also be diversified by adding coloring agents and flavouring.	12 kg carton box (1 kg pail x 12 pcs.)

Название продукта	Способ применения	Упаковка
Vizyon Белая Цветочная Мастика	Замесить тесто до нужной консистенции и раскатать с помощью скалки. Подходящий для моделирование и лепки фигурок. Можно добавить разные красители для получения желаемого цвета и ароматизаторы.	12 кг картонная коробка (1 кг ведро x 12 штук)



Meyveli Pastacılık Dolgusu

— Fruity Pastry Filling —

Vizyon Meyveli Pastacılık Dolgusu kek, kurabiye, pasta, turta ve benzeri hafif fırıncılık ürünlerinde dolgu, süsleme ve çeşitlendirme amaçlı olarak kullanılabilir. Gerçek meyve parçaları içermesi, pişmeye ve donma-çözülme sürecine dayanıklı yapıda olması ile kullanım çeşitliliği sağlar.

Vizyon Fruity Pastry Fillings can be used with pastries, cookies, cakes, pies and similar bakery products for filling, decorating and flavouring. Bakeable and freeze-thaw stable Vizyon Fruity Pastry Filling enriches your products with real fruit pieces.



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Vizyon Meyveli Pastacılık Dolgusu	<ul style="list-style-type: none"> • İncirli • Kayısıli • Elmalı • Frambuazlı • Karaorman Meyveli • Portakalli • Vişneli 	İstenilen miktarda dolgu direkt veya sıkma torbası kullanılarak ürünün içine veya üzerine uygulanır.	24 kg karton koli (6 kg kova x 4 ad.)

Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Vizyon Fruity Pastry Filling	<ul style="list-style-type: none"> • Fig • Apricot • Apple • Raspberry • Black Forest Fruits • Orange • Sour cherry 	Desired amount of filling can be used directly or with pastry bags into/onto the products.	24 kg carton box (6 kg pail x 4 pcs.)

Название продукта	Линия продуктов	Способ применения	Упаковка
Vizyon Фруктовые Кондитерские Начинки	<ul style="list-style-type: none"> • Инжирный • Абрикосовый • Яблочный • Малиновый • Лесными Ягодами • апельсин • Вишня 	Желаемое количество крем наполнителя используется в качестве начинок или наносится на изделия непосредственно или используя кондитерский мешок. Устойчив к выпечке и замораживанию.	24 кг картонная коробка (6 кг ведро x 4 штук)



Dolgu Kreması

Filling Cream

Pişmeye ve donma-çözülme sürecine dayanıklı Vizyon Dolgu Kreması pasta, kek, kruvasan ve tatlılarda direkt dolgu olarak veya süsleme amaçlı kullanılabilir. Çeşitlendirme için krema, kek, kurabiye ve benzeri hamurlara eklenebilir.

Vizyon Filling Cream can be applied directly on pastries, cakes, croissants and desserts as filling or used for decoration purposes. Bakestable and freeze-thaw stable Vizyon Filling Cream can be added to custard creams, cake batters, cookie doughs etc. for creating new varieties.





Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Vizyon Dolgu Kreması	<ul style="list-style-type: none"> • Çikolatalı • Karamelli • Portakallı • Elmalı & Tarçınlı • Vişneli • Çilekli • Limonlu • Vanilyalı 	İstenilen miktarda dolgu kreması sıkma torbası kullanılarak ürünün içine veya üzerine uygulanır.	24 kg karton koli (6 kg kova x 4 ad.)
Vizyon Easy Dolgu Kreması	<ul style="list-style-type: none"> • Çikolatalı • Karamelli • Portakallı • Sütü • Çilekli • Limonlu • Vanilyalı • Frambuazlı 		24 kg karton koli (6 kg kova x 4 ad.)
Vizyon Toffee Dolgu Kreması	<ul style="list-style-type: none"> • Karamelli • Limonlu • Vişneli 	Ürün sürülebilir kıvama gelinceye kadar ısıtılıp, istenen ürüne uygulanır. Ürün soğumaya bağlı olarak başlangıçtaki yoğun kıvamı geri kazanır. Çeşitlendirme ve dolgu amaçlı istenilen oranda kullanılabilir.	24 kg karton koli (6 kg kova x 4 ad.) (1 kg kova x 16 ad.)



Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Vizyon Filling Cream	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolate • Caramel • Orange • Apple & Cinnamon • Sour Cherry • Strawberry • Lemon • Vanilla 	Desired amount of filling cream can be applied directly into/onto the product by using pastry bag.	24 kg carton box (6 kg pail x 4 pcs.)
Vizyon Easy Filling Cream	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolate • Caramel • Orange • Milky • Strawberry • Lemon • Vanilla • Raspberry 		24 kg carton box (6 kg pail x 4 pcs.)
Vizyon Toffee Filling Cream	<ul style="list-style-type: none"> • Caramel • Lemon • Sour Cherry 	The product is heated to the spreadable form, applied to the desired product. It gains its dense form by waiting. It can be used in the desired amount for diversification and filling purposes.	24 kg carton box (6 kg pail x 4 pcs.) (1 kg pail x 16 pcs.)



Название продукта	Линия продуктов	Способ применения	Упаковка
Vizyon Крем Для Начинки	<ul style="list-style-type: none"> • Шоколад • Карамельный • Апельсиновый • Яблочно-корица • Вишневый • Клубничный • Лимонный • Ванильный 	Желаемое количество крем наполнителя используется в качестве начинок или наносится на изделия непосредственно или используя кондитерский мешок. Устойчив к выпечке и замораживанию.	24 кг картонная коробка (6 кг ведро x 4 штук)
Vizyon Easy Крем Для Начинки	<ul style="list-style-type: none"> • Шоколад • Карамельный • Апельсиновый • молочный • Клубничный • Лимонный • Ванильный • Малина 		24 кг картонная коробка (6 кг ведро x 4 штук)
Vizyon Toffee крем-овый наполнитель	<ul style="list-style-type: none"> • Карамельный • Лимонный • Вишневый 	Продукт нагревают до пастообразной консистенции и наносят на желаемый продукт. После застывания продукт снова становится таким же, каким был до нагревания. Может использоваться в различных пропорциях в качестве диверсификации и начинки.	24 кг картонная коробка (6 кг ведро x 4 штук) (1 кг ведро x 16 штук)



Şarlot Tozu

—Charlotte-Mousse—

Vizyon Şarlot tozu ile hafif ve lezzetli pastalar yapabilir, pratik kullanımları ile zamandan kazanabilir ve özgün tasarımlara imza atabilirsiniz.

The easiest way of making delicious cakes is to use Vizyon Charlotte Mixes! Charlotte mixes allows you to create various unique designed desserts.



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj						
Vizyon Şarlot Tozu	<ul style="list-style-type: none"> Tiramisulu Çikolatalı Çilekli Sade Frambuazlı <ul style="list-style-type: none"> Muzlu Kivili Limonlu Portakallı 	<table border="1"> <tr> <td>Vizyon Şarlot Tozu</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Su</td> <td>250 g</td> </tr> <tr> <td>Az Çırpılmış Vizyon Krem Şanti</td> <td>1000 g</td> </tr> </table> <p>Şarlot tozu suda (25°C) eritildikten sonra az çırpılmış Vizyon Krem Şanti ile karıştırılır. Hazırlanan karışım kalıplara döküldükten sonra dondurucuda -18°C'de 12 saat veya -35°C'de 1-2 saat dondurulur. Servis edilmeden önce +4°C'de min. 3 saat çözündürülür.</p>	Vizyon Şarlot Tozu	200 g	Su	250 g	Az Çırpılmış Vizyon Krem Şanti	1000 g	5 kg karton koli (1 kg poşet x 5 ad.)
Vizyon Şarlot Tozu	200 g								
Su	250 g								
Az Çırpılmış Vizyon Krem Şanti	1000 g								
Vizyon Easy Şarlot Tozu	<ul style="list-style-type: none"> Tiramisulu Çikolatalı Çilekli Sade Frambuazlı <ul style="list-style-type: none"> Muzlu Kivili Limonlu 	<table border="1"> <tr> <td>Vizyon Easy Şarlot Tozu</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Su</td> <td>250 g</td> </tr> <tr> <td>Az Çırpılmış Vizyon Krem Şanti</td> <td>1000 g</td> </tr> </table> <p>Şarlot tozunu suda eritip, çırpılmış krem şantiye iki aşamada karıştırın. Soğutucuda dinlendirin.</p>	Vizyon Easy Şarlot Tozu	200 g	Su	250 g	Az Çırpılmış Vizyon Krem Şanti	1000 g	5 kg karton koli (1 kg poşet x 5 ad.)
Vizyon Easy Şarlot Tozu	200 g								
Su	250 g								
Az Çırpılmış Vizyon Krem Şanti	1000 g								

Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package						
Vizyon Charlotte - Mousse	<ul style="list-style-type: none"> Tiramisu Chocolate Strawberry Neutral Raspberry <ul style="list-style-type: none"> Banana Kivi Lemon Orange 	<table border="1"> <tr> <td>Vizyon Charlotte /Mousse</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>250 g</td> </tr> <tr> <td>Lightly Whipped Vizyon Whipping Cream</td> <td>1000 g</td> </tr> </table> <p>Dissolve charlotte in water (25°C) then mix it with lightly whipped Vizyon Whipping Cream. Pour into moulds and freeze for 12 hrs. at 18°C, or 1-2 hrs. at -35°C. Defrost for 3 hrs. at +4°C before service.</p>	Vizyon Charlotte /Mousse	200 g	Water	250 g	Lightly Whipped Vizyon Whipping Cream	1000 g	5 kg carton box (1 kg sachet x 5 pcs.)
Vizyon Charlotte /Mousse	200 g								
Water	250 g								
Lightly Whipped Vizyon Whipping Cream	1000 g								
Vizyon Easy Charlotte - Mousse	<ul style="list-style-type: none"> Tiramisu Chocolate Strawberry Neutral Raspberry <ul style="list-style-type: none"> Banana Kivi Lemon 	<table border="1"> <tr> <td>Vizyon Easy Charlotte /Mousse</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>250 g</td> </tr> <tr> <td>Lightly Whipped Vizyon Whipping Cream</td> <td>1000 g</td> </tr> </table> <p>Dissolve the Charlotte Powder in water and mix it with the whipped cream at two phases. Rest the mixture in fridge.</p>	Vizyon Easy Charlotte /Mousse	200 g	Water	250 g	Lightly Whipped Vizyon Whipping Cream	1000 g	5 kg carton box (1 kg sachet x 5 pcs.)
Vizyon Easy Charlotte /Mousse	200 g								
Water	250 g								
Lightly Whipped Vizyon Whipping Cream	1000 g								

Название продукта	Линия продуктов	Способ применения	Упаковка						
Vizyon Фонды-Стабилизаторы/Мусс	<ul style="list-style-type: none"> Тирамису Шоколадный Клубничный Нейтральный Малиновый <ul style="list-style-type: none"> Банановый Киви Лимонный 	<table border="1"> <tr> <td>Vizyon Порошок Фонды-стабилизаторы</td> <td>200 г</td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td>250 г</td> </tr> <tr> <td>Взбитые Сливки</td> <td>1000 г</td> </tr> </table> <p>Растворите смесь в воде(25°C) и смешайте со взбитыми сливками. Наливайте смесь на формы, затем поставьте в холодильник при температуре 18°C за 12 часа, или -35°C за 1-2 часа. Размораживайте при температуре +4°C минимум 3 часа перед подачей на стола.</p>	Vizyon Порошок Фонды-стабилизаторы	200 г	Вода	250 г	Взбитые Сливки	1000 г	5 кг картон. короб. (1 кг пакетик x 5 шт.)
Vizyon Порошок Фонды-стабилизаторы	200 г								
Вода	250 г								
Взбитые Сливки	1000 г								
Vizyon Easy Фонды-Стабилизаторы/Мусс	<ul style="list-style-type: none"> Тирамису Шоколадный Клубничный Нейтральный Малиновый <ul style="list-style-type: none"> Банановый Киви Лимонный Апельсиновый 	<table border="1"> <tr> <td>Vizyon Easy Порошок Фонды-стабилизаторы</td> <td>200 г</td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td>250 г</td> </tr> <tr> <td>Взбитые Сливки</td> <td>1000 г</td> </tr> </table> <p>Растворите порошок Шарлотты в воде и смешайте его со взбитыми сливками в два этапа. Оставьте смесь в холодильнике.</p>	Vizyon Easy Порошок Фонды-стабилизаторы	200 г	Вода	250 г	Взбитые Сливки	1000 г	5 кг картон. короб. (1 кг пакетик x 5 шт.)
Vizyon Easy Порошок Фонды-стабилизаторы	200 г								
Вода	250 г								
Взбитые Сливки	1000 г								



Makaron

Macaron

Vizyon Makaron mükemmel gevrek kabuğu, yumuşak ve nemli iç yapısı ile standart, pratik ve leziz makaronlar yapmanızı sağlar.

Vizyon Macaron provides perfectly shaped crispy crust, soft and moist internal structure in macarons without having to sacrifice from the quality standarts.



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj											
Vizyon Makaron	<table border="1"> <tr> <td>Vizyon Makaron Miksi</td> <td>1000 g</td> <td rowspan="2">Palet çırpıcı ile 4-5 dk. hızlı devirde çırpılır. Tepsiye yerleştirilen silpatın üzerine makaron hamuru sıkılır ve bekletilmeden fırına atılır. Pişirme süresi ve sıcaklığı fırın tipine göre değişiklik gösterir.</td> </tr> <tr> <td>Su (50-55°C)</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Taş Taban Fırında (Taş tabanlı fırında tepsinin altına ikinci bir tepsi konularak tabandan yükseltilmesi etek oluşumu için önerilmektedir.)</td> <td>Alt: 140°C Üst: 150°C</td> <td>18-22 dk.</td> </tr> <tr> <td>Konveksiyonel Fırında (Her yönden ve sürekli üfleme fırın)</td> <td>120-130°C</td> <td>16-20 dk.</td> </tr> </table>	Vizyon Makaron Miksi	1000 g	Palet çırpıcı ile 4-5 dk. hızlı devirde çırpılır. Tepsiye yerleştirilen silpatın üzerine makaron hamuru sıkılır ve bekletilmeden fırına atılır. Pişirme süresi ve sıcaklığı fırın tipine göre değişiklik gösterir.	Su (50-55°C)	200 g	Taş Taban Fırında (Taş tabanlı fırında tepsinin altına ikinci bir tepsi konularak tabandan yükseltilmesi etek oluşumu için önerilmektedir.)	Alt: 140°C Üst: 150°C	18-22 dk.	Konveksiyonel Fırında (Her yönden ve sürekli üfleme fırın)	120-130°C	16-20 dk.	5 kg karton koli (5 kg poşet)
Vizyon Makaron Miksi	1000 g	Palet çırpıcı ile 4-5 dk. hızlı devirde çırpılır. Tepsiye yerleştirilen silpatın üzerine makaron hamuru sıkılır ve bekletilmeden fırına atılır. Pişirme süresi ve sıcaklığı fırın tipine göre değişiklik gösterir.											
Su (50-55°C)	200 g												
Taş Taban Fırında (Taş tabanlı fırında tepsinin altına ikinci bir tepsi konularak tabandan yükseltilmesi etek oluşumu için önerilmektedir.)	Alt: 140°C Üst: 150°C	18-22 dk.											
Konveksiyonel Fırında (Her yönden ve sürekli üfleme fırın)	120-130°C	16-20 dk.											

Brand Name	Directions for Use	Package											
Vizyon Macaron	<table border="1"> <tr> <td>Vizyon Macaron Mix</td> <td>1000 g</td> <td rowspan="2">Mix with palette mixer for 4-5 min. at high speed. Squeeze on silicone baking mat placed on a tray without any delay. Baking time and temperature varies depending on the oven type.</td> </tr> <tr> <td>Water (50-55°C)</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Deck Oven (It is suggested placing another empty tray under for formation of skirt.)</td> <td>Bottom: 140°C Top: 150°C</td> <td>18-22 min.</td> </tr> <tr> <td>Convection Oven (Continuous and all around air blowing)</td> <td>120-130°C</td> <td>16-20 min.</td> </tr> </table>	Vizyon Macaron Mix	1000 g	Mix with palette mixer for 4-5 min. at high speed. Squeeze on silicone baking mat placed on a tray without any delay. Baking time and temperature varies depending on the oven type.	Water (50-55°C)	200 g	Deck Oven (It is suggested placing another empty tray under for formation of skirt.)	Bottom: 140°C Top: 150°C	18-22 min.	Convection Oven (Continuous and all around air blowing)	120-130°C	16-20 min.	5 kg carton box (5 kg sachet)
Vizyon Macaron Mix	1000 g	Mix with palette mixer for 4-5 min. at high speed. Squeeze on silicone baking mat placed on a tray without any delay. Baking time and temperature varies depending on the oven type.											
Water (50-55°C)	200 g												
Deck Oven (It is suggested placing another empty tray under for formation of skirt.)	Bottom: 140°C Top: 150°C	18-22 min.											
Convection Oven (Continuous and all around air blowing)	120-130°C	16-20 min.											

Название продукта	Способ применения	Упаковка											
Vizyon Смесь для Макарона	<table border="1"> <tr> <td>Vizyon Смесь для Макарона</td> <td>1000 г</td> <td rowspan="2">Смесь взбивается 4-5 мин. с плоским взбивателем. Уложить тесто в кондитерский мешочек, отсадить макароны на противень и выпекать в печи. Время выпекания и температура меняется в зависимости от типа печи.</td> </tr> <tr> <td>Вода (50-55°C)</td> <td>200 г</td> </tr> <tr> <td>Печь с Каменным Поддоном (В процессе выпечки рекомендуется положить под противень пустой поддон для юбки внешность)</td> <td>Вниз: 140°C Верх: 150°C</td> <td>18-22 мин.</td> </tr> <tr> <td>Конвекционная Печь (доменная печь со всех сторон и постоянно)</td> <td>120-130°C</td> <td>16-20 мин.</td> </tr> </table>	Vizyon Смесь для Макарона	1000 г	Смесь взбивается 4-5 мин. с плоским взбивателем. Уложить тесто в кондитерский мешочек, отсадить макароны на противень и выпекать в печи. Время выпекания и температура меняется в зависимости от типа печи.	Вода (50-55°C)	200 г	Печь с Каменным Поддоном (В процессе выпечки рекомендуется положить под противень пустой поддон для юбки внешность)	Вниз: 140°C Верх: 150°C	18-22 мин.	Конвекционная Печь (доменная печь со всех сторон и постоянно)	120-130°C	16-20 мин.	5 кг картонная коробка (5 кг пакетик)
Vizyon Смесь для Макарона	1000 г	Смесь взбивается 4-5 мин. с плоским взбивателем. Уложить тесто в кондитерский мешочек, отсадить макароны на противень и выпекать в печи. Время выпекания и температура меняется в зависимости от типа печи.											
Вода (50-55°C)	200 г												
Печь с Каменным Поддоном (В процессе выпечки рекомендуется положить под противень пустой поддон для юбки внешность)	Вниз: 140°C Верх: 150°C	18-22 мин.											
Конвекционная Печь (доменная печь со всех сторон и постоянно)	120-130°C	16-20 мин.											



Hazır Pastacılık Kreması

Ready-To-Use Custard Cream

Ekler ve profiterol yapmak Vizyon ile artık çok kolay! Vizyon Hazır Pastacılık Kreması ile ekler, profiterol, pasta, tartalet vb. ürünleri aynı standartta kolayca lezzetlendirebilirsiniz.

Vizyon brings you the easiest way of making eclairs and profiteroles. Eclairs, profiteroles, cakes, tartalet and etc. can be prepared quickly with Vizyon Ready-To-Use Custard Cream. You can easily flavor the products to the same standard.



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Vizyon Hazır Pastacılık Kreması	<ul style="list-style-type: none"> • Vanilyalı • Sütü • Muzlu • Çikolatalı 	İstenilen miktarda hazır pastacılık kreması sıkma torbası kullanılarak ürünün içine veya üzerine uygulanır.	2 kg kova 6 kg kova 18 kg kova 1 tonluk paslanmaz çelik tank

Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Vizyon Ready-To-Use Custard Cream	<ul style="list-style-type: none"> • Vanilla • Milky • Banana • Chocolate 	Desired amount of Vizyon Ready-To-Use Custard Cream can be applied directly into/onto the product by using pastry bag.	2 kg pail 6 kg pail 18 kg pail 1 tonne s.s. tank

Название продукта	Линия продуктов	Способ применения	Упаковка
Готовый К Использованию Заварной Крем	<ul style="list-style-type: none"> • Ваниль • Молочный • Банановый • Шоколадный 	Желаемое количество Визьен готовый кондитерский крем используется в качестве начинки или наносится на изделия непосредственно или используя кондитерский мешок.	2 кг ведро 6 кг ведро 18 кг ведро 1 тонна s.s. бак



Fırın & Soğuk Cheesecake

Baked & Ready-To-Use Cheesecake

Pratik kullanımı ve eşsiz lezzeti ile öne çıkan Vizyon Fırın ve Soğuk Cheesecake toz karışımları harika cheesecake hazırlamanızı sağlar.

You can prepare delicious and simple to make cheesecakes by using Vizyon Baked and Ready-To-Use Cheesecake powder mixes.



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj																																								
Vizyon Fırın Cheesecake	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Fırın Cheesecake Toz Karışım</td><td>400 g</td></tr> <tr><td>Yumurta</td><td>320 g</td></tr> <tr><td>Su</td><td>250 g</td></tr> <tr><td>Labne Peyniri</td><td>800 g</td></tr> <tr><td>Toplam Ağırlık</td><td>1770 g</td></tr> <tr><td>Taş Tabanlı Fırında</td><td>160°C 75-80 dk.</td></tr> <tr><td>Konveksiyonel Fırında</td><td>140°C 75-80 dk.</td></tr> </table> <p>Toz karışım yumurta, su ve labne peynir ile karıştırılır. 1 dk. yavaş, 2-3 dk. hızlı devirde çırpılır, cheesecake kalıplarının içine dökülür. Tepsi tabanına su koyularak fırına atılır. Fırın tipine göre belirtilen derecede ve süreyle pişirilir. Pişme işlemi tamamlandıktan sonra fırın kapağı kapalı olarak 15-20 dk. fırında dinlendirilir. Fırından çıkan ürün oda sıcaklığına geldikten sonra en az 2 saat buzdolabında bekletilir. Vizyon Pastacılık Dolgu Kremaları, Vizyon Dolgu Kremaları cheesecake üzerine sürülerek servis edilir.</p>	Vizyon Fırın Cheesecake Toz Karışım	400 g	Yumurta	320 g	Su	250 g	Labne Peyniri	800 g	Toplam Ağırlık	1770 g	Taş Tabanlı Fırında	160°C 75-80 dk.	Konveksiyonel Fırında	140°C 75-80 dk.	10 kg kraft torba																										
Vizyon Fırın Cheesecake Toz Karışım	400 g																																									
Yumurta	320 g																																									
Su	250 g																																									
Labne Peyniri	800 g																																									
Toplam Ağırlık	1770 g																																									
Taş Tabanlı Fırında	160°C 75-80 dk.																																									
Konveksiyonel Fırında	140°C 75-80 dk.																																									
Vizyon Soğuk Cheesecake	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Soğuk Cheesecake Toz Karışım</td><td>200 g</td></tr> <tr><td>Su</td><td>250 g</td></tr> <tr><td>Çırpılmış Sıvı Krem Şanti</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Labne veya Maskarpon Peyniri (öneri)</td><td>250 g</td></tr> <tr><td>Toplam Ağırlık</td><td>1700 g</td></tr> </table> <p>Toz karışım suda eritildikten sonra çırpılmış Vizyon Sıvı Krem Şanti yavaş yavaş bu karışıma ilave edilir. Ardından labne veya mascarpon peyniri eklenir. Karışım kalıplara döküldükten sonra derin dondurucuda en az 2 saat dinlendirilir. Arzu edilen Vizyon Pastacılık Sosları ile servis edilir.</p>	Vizyon Soğuk Cheesecake Toz Karışım	200 g	Su	250 g	Çırpılmış Sıvı Krem Şanti	1000 g	Labne veya Maskarpon Peyniri (öneri)	250 g	Toplam Ağırlık	1700 g	5 kg karton koli (1 kg poşet x 5 ad.)																														
Vizyon Soğuk Cheesecake Toz Karışım	200 g																																									
Su	250 g																																									
Çırpılmış Sıvı Krem Şanti	1000 g																																									
Labne veya Maskarpon Peyniri (öneri)	250 g																																									
Toplam Ağırlık	1700 g																																									
Vizyon Easy Fırın Cheesecake	<p>San Sebastiyen Cheesecake Yapımı İçin Reçeteler</p> <table border="1"> <tr><td>Vizyon Easy Fırın Cheesecake</td><td>1000 g</td><td>Vizyon Easy Fırın Cheesecake</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Su</td><td>800 g</td><td>Su</td><td>1050 g</td></tr> <tr><td>Labne Peyniri</td><td>600 g</td><td>Yumurta</td><td>450 g</td></tr> <tr><td>Yumurta</td><td>400 g</td><td>Süzme Yoğurt</td><td>600 g</td></tr> <tr><td>Sıvıyağ</td><td>240 g</td><td>Krema</td><td>200 g</td></tr> <tr><td>Krema</td><td>200 g</td><td>Toplam Ağırlık</td><td>3300 g</td></tr> <tr><td>Toplam Ağırlık</td><td>3240 g</td><td>Çırpma Süresi ve Devri</td><td>3 Dakika - Orta</td></tr> <tr><td>Çırpma Süresi ve Devri</td><td>3 Dakika - Orta</td><td>Fırın Sıcaklığı</td><td>230°C - Konveksiyonel</td></tr> <tr><td>Fırın Sıcaklığı</td><td>230°C - Konveksiyonel</td><td>Pişirme Süresi</td><td>15 - 17 dk.</td></tr> <tr><td>Pişirme Süresi</td><td>15 - 17 dk.</td><td></td><td></td></tr> </table>	Vizyon Easy Fırın Cheesecake	1000 g	Vizyon Easy Fırın Cheesecake	1000 g	Su	800 g	Su	1050 g	Labne Peyniri	600 g	Yumurta	450 g	Yumurta	400 g	Süzme Yoğurt	600 g	Sıvıyağ	240 g	Krema	200 g	Krema	200 g	Toplam Ağırlık	3300 g	Toplam Ağırlık	3240 g	Çırpma Süresi ve Devri	3 Dakika - Orta	Çırpma Süresi ve Devri	3 Dakika - Orta	Fırın Sıcaklığı	230°C - Konveksiyonel	Fırın Sıcaklığı	230°C - Konveksiyonel	Pişirme Süresi	15 - 17 dk.	Pişirme Süresi	15 - 17 dk.			10 kg kraft torba
Vizyon Easy Fırın Cheesecake	1000 g	Vizyon Easy Fırın Cheesecake	1000 g																																							
Su	800 g	Su	1050 g																																							
Labne Peyniri	600 g	Yumurta	450 g																																							
Yumurta	400 g	Süzme Yoğurt	600 g																																							
Sıvıyağ	240 g	Krema	200 g																																							
Krema	200 g	Toplam Ağırlık	3300 g																																							
Toplam Ağırlık	3240 g	Çırpma Süresi ve Devri	3 Dakika - Orta																																							
Çırpma Süresi ve Devri	3 Dakika - Orta	Fırın Sıcaklığı	230°C - Konveksiyonel																																							
Fırın Sıcaklığı	230°C - Konveksiyonel	Pişirme Süresi	15 - 17 dk.																																							
Pişirme Süresi	15 - 17 dk.																																									

Brand Name	Directions for Use	Package																																								
Vizyon Baked Cheesecake	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Baked Cheesecake Powder</td><td>400 g</td></tr> <tr><td>Whole Egg</td><td>320 g</td></tr> <tr><td>Water</td><td>250 g</td></tr> <tr><td>Labneh Cheese</td><td>800 g</td></tr> <tr><td>Total Weight</td><td>1770 g</td></tr> <tr><td>Deck Oven</td><td>160°C 75-80 min.</td></tr> <tr><td>Convection Oven</td><td>140°C 75-80 min.</td></tr> </table> <p>Mix Vizyon Baked Cheesecake powder with eggs, water and labneh cheese for 1 min. slow then 2-3 min. at high speed. Pour the obtained batter onto the cheesecake crust and pour some water on tray ground. Bake according to the oven type, time and temperature given. Rest the cake in the oven for 15-20 min. and then cool it down in room temperature. Keep the cheesecake in the refrigerator for 6-8 hrs. Spread Vizyon Pastry Filling Creams or Vizyon Filling Creams on top before serving.</p>	Vizyon Baked Cheesecake Powder	400 g	Whole Egg	320 g	Water	250 g	Labneh Cheese	800 g	Total Weight	1770 g	Deck Oven	160°C 75-80 min.	Convection Oven	140°C 75-80 min.	10 kg kraft bag																										
Vizyon Baked Cheesecake Powder	400 g																																									
Whole Egg	320 g																																									
Water	250 g																																									
Labneh Cheese	800 g																																									
Total Weight	1770 g																																									
Deck Oven	160°C 75-80 min.																																									
Convection Oven	140°C 75-80 min.																																									
Vizyon Ready-To-Use Cheesecake	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Ready-To-Use Cheesecake Powder</td><td>200 g</td></tr> <tr><td>Water</td><td>250 g</td></tr> <tr><td>Liquid Whipped Cream</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Labneh or Mascarpone Cheese (optional)</td><td>250 g</td></tr> <tr><td>Total Weight</td><td>1700 g</td></tr> </table> <p>Dissolve Vizyon Ready-To-Use Cheesecake powder in water and add liquid whipped cream slowly. Add labneh and mascarpone cheese into the mixture. Pour into moulds and keep in the deep freezer for at least 2 hrs. Serve it with desired Vizyon Pastry Filling.</p>	Vizyon Ready-To-Use Cheesecake Powder	200 g	Water	250 g	Liquid Whipped Cream	1000 g	Labneh or Mascarpone Cheese (optional)	250 g	Total Weight	1700 g	5 kg carton box (1 kg sachet x 5 pcs.)																														
Vizyon Ready-To-Use Cheesecake Powder	200 g																																									
Water	250 g																																									
Liquid Whipped Cream	1000 g																																									
Labneh or Mascarpone Cheese (optional)	250 g																																									
Total Weight	1700 g																																									
Vizyon Easy Baked Cheesecake	<p>Recipes for Preparing San Sebastian Cheesecake</p> <table border="1"> <tr><td>Vizyon Easy Baked Cheesecake</td><td>1000 g</td><td>Vizyon Easy Baked Cheesecake</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Water</td><td>800 g</td><td>Water</td><td>1050 g</td></tr> <tr><td>Labneh Cheese</td><td>600 g</td><td>Egg</td><td>450 g</td></tr> <tr><td>Egg</td><td>400 g</td><td>Strained yogurt</td><td>600 g</td></tr> <tr><td>Liquid oil</td><td>240 g</td><td>Cream</td><td>200 g</td></tr> <tr><td>Cream</td><td>200 g</td><td>Total weight</td><td>3300 g</td></tr> <tr><td>Total weight</td><td>3240 g</td><td>Mixing Time and Speed</td><td>3 mins - Medium Speed</td></tr> <tr><td>Mixing Time and Speed</td><td>3 mins - Medium Speed</td><td>Oven Temperature</td><td>230°C - Convectional</td></tr> <tr><td>Oven Temperature</td><td>230°C - Convectional</td><td>Cooking time</td><td>15 - 17 min.</td></tr> <tr><td>Cooking time</td><td>15 - 17 min.</td><td></td><td></td></tr> </table>	Vizyon Easy Baked Cheesecake	1000 g	Vizyon Easy Baked Cheesecake	1000 g	Water	800 g	Water	1050 g	Labneh Cheese	600 g	Egg	450 g	Egg	400 g	Strained yogurt	600 g	Liquid oil	240 g	Cream	200 g	Cream	200 g	Total weight	3300 g	Total weight	3240 g	Mixing Time and Speed	3 mins - Medium Speed	Mixing Time and Speed	3 mins - Medium Speed	Oven Temperature	230°C - Convectional	Oven Temperature	230°C - Convectional	Cooking time	15 - 17 min.	Cooking time	15 - 17 min.			10 kg kraft bag
Vizyon Easy Baked Cheesecake	1000 g	Vizyon Easy Baked Cheesecake	1000 g																																							
Water	800 g	Water	1050 g																																							
Labneh Cheese	600 g	Egg	450 g																																							
Egg	400 g	Strained yogurt	600 g																																							
Liquid oil	240 g	Cream	200 g																																							
Cream	200 g	Total weight	3300 g																																							
Total weight	3240 g	Mixing Time and Speed	3 mins - Medium Speed																																							
Mixing Time and Speed	3 mins - Medium Speed	Oven Temperature	230°C - Convectional																																							
Oven Temperature	230°C - Convectional	Cooking time	15 - 17 min.																																							
Cooking time	15 - 17 min.																																									

Название продукта	Способ применения	Упаковка																																								
Vizyon Выпечной Чизкейк	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Смесь для Выпечного Чизкейка</td><td>400 г</td></tr> <tr><td>Яйца</td><td>320 г</td></tr> <tr><td>Вода</td><td>250 г</td></tr> <tr><td>Сливочный Сыр</td><td>800 г</td></tr> <tr><td>Общий Вес</td><td>1770 г</td></tr> <tr><td>Подовая Печь</td><td>160°C 75-80 мин.</td></tr> <tr><td>Конвекционная печь</td><td>140°C 75-80 мин.</td></tr> </table> <p>Порошковая смесь смешиваются с яйцами, водой и сливочным сыром. Взбиваются на медленном скорости в течение 1 минут, на быстрой скорости в течение 2-3 минут и выливаются в форму для чизкейка. Поставим в печь помещая воду в базу противни. Выпекаем при указанном температуре. После выпекание не открывая дверцу духовки, оставим на духовки в течение 15-20 минут. Вынуть продукт из духовки и после прихода к комнатной температуре охладить в холодильнике минимум на 6 часов. Подавать нанесения Vizyon кремы начинки, фруктовые начинки над чизкейка.</p>	Vizyon Смесь для Выпечного Чизкейка	400 г	Яйца	320 г	Вода	250 г	Сливочный Сыр	800 г	Общий Вес	1770 г	Подовая Печь	160°C 75-80 мин.	Конвекционная печь	140°C 75-80 мин.	10 кг kraft мешок																										
Vizyon Смесь для Выпечного Чизкейка	400 г																																									
Яйца	320 г																																									
Вода	250 г																																									
Сливочный Сыр	800 г																																									
Общий Вес	1770 г																																									
Подовая Печь	160°C 75-80 мин.																																									
Конвекционная печь	140°C 75-80 мин.																																									
Vizyon Холодный Чизкейк	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Смесь для Холодного Чизкейка</td><td>200 г</td></tr> <tr><td>Вода</td><td>250 г</td></tr> <tr><td>Жидкие Взбитые Сливки</td><td>1000 г</td></tr> <tr><td>Сливочный Сыр или маскарпоне</td><td>250 г</td></tr> <tr><td>Общий Вес</td><td>1700 г</td></tr> </table> <p>После растворение смесь для холодного чизкейка в воде и добавьте взбитые сливки к смеси медленно. Вслед добавьте сливочный сыр или сыр маскарпоне. Вылить смесь по формам, поставить в морозильник и остывать минимально на 2 часа. Подавать с железым Vizyon кондитерским соусом.</p>	Vizyon Смесь для Холодного Чизкейка	200 г	Вода	250 г	Жидкие Взбитые Сливки	1000 г	Сливочный Сыр или маскарпоне	250 г	Общий Вес	1700 г	5 кг картонная коробка (1 кг пакетик x 5 штук)																														
Vizyon Смесь для Холодного Чизкейка	200 г																																									
Вода	250 г																																									
Жидкие Взбитые Сливки	1000 г																																									
Сливочный Сыр или маскарпоне	250 г																																									
Общий Вес	1700 г																																									
Vizyon Easy Выпечной Чизкейк	<p>Рецепты приготовления чизкейка «Сан-Себастьян»</p> <table border="1"> <tr><td>Vizyon Easy Смесь для Выпечного Чизкейка</td><td>1000 г</td><td>Vizyon Easy Смесь для Выпечного Чизкейка</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Вода</td><td>800 г</td><td>Вода</td><td>1050 g</td></tr> <tr><td>Сливочный Сыр</td><td>600 г</td><td>Яйца</td><td>450 g</td></tr> <tr><td>Яйца</td><td>400 г</td><td>Сцеженный йогурт</td><td>600 g</td></tr> <tr><td>Жидкое масло</td><td>240 г</td><td>Крем</td><td>200 g</td></tr> <tr><td>Крем</td><td>200 г</td><td>Общий Вес</td><td>3300 g</td></tr> <tr><td>Общий Вес</td><td>3240 г</td><td>Время и скорость смешивания</td><td>3 мин.-средняя скорость</td></tr> <tr><td>Время и скорость смешивания</td><td>3 мин.-средняя скорость</td><td>Температура духовки</td><td>230°C - Конвекционный</td></tr> <tr><td>Температура духовки</td><td>230°C - Конвекционный</td><td>Время готовить</td><td>15 - 17 мин.</td></tr> <tr><td>Время готовить</td><td>15 - 17 мин.</td><td></td><td></td></tr> </table>	Vizyon Easy Смесь для Выпечного Чизкейка	1000 г	Vizyon Easy Смесь для Выпечного Чизкейка	1000 g	Вода	800 г	Вода	1050 g	Сливочный Сыр	600 г	Яйца	450 g	Яйца	400 г	Сцеженный йогурт	600 g	Жидкое масло	240 г	Крем	200 g	Крем	200 г	Общий Вес	3300 g	Общий Вес	3240 г	Время и скорость смешивания	3 мин.-средняя скорость	Время и скорость смешивания	3 мин.-средняя скорость	Температура духовки	230°C - Конвекционный	Температура духовки	230°C - Конвекционный	Время готовить	15 - 17 мин.	Время готовить	15 - 17 мин.			10 кг kraft мешок
Vizyon Easy Смесь для Выпечного Чизкейка	1000 г	Vizyon Easy Смесь для Выпечного Чизкейка	1000 g																																							
Вода	800 г	Вода	1050 g																																							
Сливочный Сыр	600 г	Яйца	450 g																																							
Яйца	400 г	Сцеженный йогурт	600 g																																							
Жидкое масло	240 г	Крем	200 g																																							
Крем	200 г	Общий Вес	3300 g																																							
Общий Вес	3240 г	Время и скорость смешивания	3 мин.-средняя скорость																																							
Время и скорость смешивания	3 мин.-средняя скорость	Температура духовки	230°C - Конвекционный																																							
Температура духовки	230°C - Конвекционный	Время готовить	15 - 17 мин.																																							
Время готовить	15 - 17 мин.																																									



Sütlü Tatlılar

— Milky Desserts —

Vizyon markası Dünya lezzetlerini sizlerle buluşturuyor! Krem Brule, Panna Cotta ve Krem Karamel çeşitleri ile pratik ve farklı tarifler yaratın!

Vizyon brings worldwide known tastes together for you! Now you can prepare light and appetizing Crème Brule, Panna Cotta and Crème Caramel in no time!





Ürün Adı	Kullanım Talimatı									
Vizyon Krem Brule	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Krem Brule</td><td>150 g</td></tr> <tr><td>Süt</td><td>300 g</td></tr> <tr><td>Vizyon Sıvı Krem Şanti</td><td>500 g</td></tr> <tr><td>Toplam Ağırlık</td><td>950 g</td></tr> </table>	Vizyon Krem Brule	150 g	Süt	300 g	Vizyon Sıvı Krem Şanti	500 g	Toplam Ağırlık	950 g	Süt ve Vizyon Sıvı Krem Şanti karıştırılarak kaynatılır. Üzerine Vizyon Krem Brule toz karışım ilave edilerek 1-2 dk. karıştırılır. Servis kaplarına dökülür. Oda sıcaklığına gelene kadar bekletildikten sonra soğuması için 2 saat süreyle buzdolabında tutulur. Servis edilmeden önce üzerine pudra şekeri dökülür. Şeker pürmüz ile yakılarak karamelize edilir.
Vizyon Krem Brule	150 g									
Süt	300 g									
Vizyon Sıvı Krem Şanti	500 g									
Toplam Ağırlık	950 g									
Vizyon Panna Cotta	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Panna Cotta</td><td>150 g</td></tr> <tr><td>Süt</td><td>550 g</td></tr> <tr><td>Süt Kreması</td><td>300 g</td></tr> <tr><td>Toplam Ağırlık</td><td>1000 g</td></tr> </table>	Vizyon Panna Cotta	150 g	Süt	550 g	Süt Kreması	300 g	Toplam Ağırlık	1000 g	Süt ve süt kreması karıştırılarak kaynatılır. Üzerine Vizyon Panna Cotta toz karışımı ilave edilerek 1-2 dk. kaynatılır. Servis kaplarına dökülür. Oda sıcaklığına gelene kadar bekletildikten sonra soğuması için 2 saat süreyle buzdolabında tutulur. Kalıplardan çıkartılarak isteğe bağlı çeşitli meyveli ve çikolatalı soslarla servis edilir.
Vizyon Panna Cotta	150 g									
Süt	550 g									
Süt Kreması	300 g									
Toplam Ağırlık	1000 g									
Vizyon Krem Karamel	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Krem Karamel</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Su veya Süt</td><td>4000 g</td></tr> <tr><td>Toplam Ağırlık</td><td>5000 g</td></tr> </table>	Vizyon Krem Karamel	1000 g	Su veya Süt	4000 g	Toplam Ağırlık	5000 g	Toz karışım kaynayan süt veya suya ilave edilir. 1 dk. kaynatılır ve karamel dökülmüş kaplara boşaltılır. Oda sıcaklığına gelene kadar bekletildikten sonra soğuması için 2 saat süreyle buzdolabında tutulur. Servis edileceği zaman kalıptan ters çevrilerek çıkartılır.		
Vizyon Krem Karamel	1000 g									
Su veya Süt	4000 g									
Toplam Ağırlık	5000 g									



Brand Name	Directions for Use									
Vizyon Crème Brulée	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Crème Brulée</td><td>150 g</td></tr> <tr><td>Milk</td><td>300 g</td></tr> <tr><td>Vizyon Liquid Whipping Cream</td><td>500 g</td></tr> <tr><td>Total Weight</td><td>950 g</td></tr> </table>	Vizyon Crème Brulée	150 g	Milk	300 g	Vizyon Liquid Whipping Cream	500 g	Total Weight	950 g	Boil milk and Vizyon Liquid Whipping Cream. Add Vizyon Creme Brulee powder mix and boil for another 1-2 min. Pour into service cups and cool in fridge until it reaches room temperature (2 hrs.). Strew icing sugar on surface and burn it with blowtorch.
Vizyon Crème Brulée	150 g									
Milk	300 g									
Vizyon Liquid Whipping Cream	500 g									
Total Weight	950 g									
Vizyon Panna Cotta	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Panna Cotta</td><td>150 g</td></tr> <tr><td>Milk</td><td>550 g</td></tr> <tr><td>Milk Cream</td><td>300 g</td></tr> <tr><td>Total Weight</td><td>1000 g</td></tr> </table>	Vizyon Panna Cotta	150 g	Milk	550 g	Milk Cream	300 g	Total Weight	1000 g	Boil milk and milk cream. Add Vizyon Panna Cotta powder mix and boil for another 1-2 min. Pour into service cups and cool in fridge until it reaches room temperature (2 hrs.). It can be served with fruits or chocolate sauces after taking out from the cups.
Vizyon Panna Cotta	150 g									
Milk	550 g									
Milk Cream	300 g									
Total Weight	1000 g									
Vizyon Creme Caramel	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Creme Caramel</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Water or Milk</td><td>4000 g</td></tr> <tr><td>Total Weight</td><td>5000 g</td></tr> </table>	Vizyon Creme Caramel	1000 g	Water or Milk	4000 g	Total Weight	5000 g	Add Vizyon Crème Caramel mix into boiling milk or water and boil for 1 more min. Pour into partially caramel filled cups. Cool in fridge until it reaches room temperature (2 hrs.). Turn the dessert inside out from the mould before serving.		
Vizyon Creme Caramel	1000 g									
Water or Milk	4000 g									
Total Weight	5000 g									



Название продукта	Способ применения									
Vizyon Крем Брюле	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Крем Брюле</td><td>150 г</td></tr> <tr><td>Молоко</td><td>300 г</td></tr> <tr><td>Жидкие взбитые сливки</td><td>500 г</td></tr> <tr><td>Общий вес</td><td>950 г</td></tr> </table>	Vizyon Крем Брюле	150 г	Молоко	300 г	Жидкие взбитые сливки	500 г	Общий вес	950 г	Кипятить смешивая молоко и жидкие взбитые сливки. Добавьте порошковую смесь крем брюле и перемешайте в течение 1-2 минут. После этого положите в чашу и дайте остыть до комнатной температуры и положите в холодильник на 2 часа. Добавьте сахарную пудру и карамелизируйте перед принятием.
Vizyon Крем Брюле	150 г									
Молоко	300 г									
Жидкие взбитые сливки	500 г									
Общий вес	950 г									
Vizyon Панна Котта	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Панна Котта</td><td>150 г</td></tr> <tr><td>Молоко</td><td>550 г</td></tr> <tr><td>Молочный крем</td><td>300 г</td></tr> <tr><td>Общий вес</td><td>1000 г</td></tr> </table>	Vizyon Панна Котта	150 г	Молоко	550 г	Молочный крем	300 г	Общий вес	1000 г	Молоко и сливки кипятим, замешивая. Добавляем смесь панна котта и перемешаем в течение 1-2 минут. Переносим в чашечки. Охлаждаем в холодильнике на 2 часа. Охлажденный продукт можно оформить фруктовыми или шоколадной подливкой.
Vizyon Панна Котта	150 г									
Молоко	550 г									
Молочный крем	300 г									
Общий вес	1000 г									
Vizyon Крем Карамель	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Крем Карамель</td><td>1000 г</td></tr> <tr><td>Вода или Молоко</td><td>4000 г</td></tr> <tr><td>Общий вес</td><td>5000 г</td></tr> </table>	Vizyon Крем Карамель	1000 г	Вода или Молоко	4000 г	Общий вес	5000 г	Добавьте смеси крем карамель кипящую воду или молоко. Поварите в течение 1 минуты. Перенесите карамель в чашу и охладите до комнатной температуры. Затем положите в холодильник на 2 часа. Перед кушать вытащить из формы повернутой.		
Vizyon Крем Карамель	1000 г									
Вода или Молоко	4000 г									
Общий вес	5000 г									

Ambalaj: 5 kg karton koli
(1 kg poşet x 5 ad.)

Package: 5 kg carton box
(1 kg sachet x 5 pcs.)

Упаковка: 5 кг картон. короб.
(1 кг пакетик x 5 шт.)



POLEN
FOOD

Trileçe Miksi& Sosu

— Tres Leches Mix& Sauce —

Bol sütlü, hafif ve leziz Trileçe, Vizyon farkıyla! Hacimli, düzgün gözenek yapısı ile Vizyon Trileçe Miksi ve yoğun karamel tadı ile ideal lezzeti veren Vizyon Trileçe Sosu Trileçe tatlısı üretimi için ayrılmaz ikili!

Milky, light and delicious Tres Leches, exclusive by Vizyon! Fine soft textured, ideal volumed Vizyon Tres Leches Mix and intense caramel flavored Vizyon Tres Leches Sauce are the perfect match for delightful Tres Leches desserts!



Ürün Adı	Kullanım Talimatı		Ambalaj
Vizyon Trileçe Miksi & Vizyon Trileçe Sosu	Vizyon Trileçe Miksi	1000 g	10 kg kraft torba
	Yumurta	500 g	
	Su	200 g	
	Toplam Ağırlık	1700 g	
	Fırın Sıcaklıkları	Taş Tabanlı Fırın: 180°C Konveksiyonel Fırın: 160°C	
	Pişirme Süresi	30 - 35 dk.	
	Vizyon Trileçe Miksi, yumurta ve su 1 dk. yavaş, 5 dk. hızlı devirde çırpılır. Kek hamuru ince tepsilere dökülür ve taş taban/konveksiyonel fırında belirtilen sıcaklık ve sürede pişirilir. Kek soğuduktan sonra porsiyonlanır ve Vizyon Sıvı Krem Şantili süt karışımı soğuk olarak Trileçe keki üzerine dökülür (Şerbetleme). Hazır Vizyon Karamelli Trileçe Sosu isteğe göre direkt karıştırılarak veya bir miktar su ile seyreltilerek şerbetlenmiş Trileçe üzerine dökülür. Spatül yardımıyla tüm yüzey kaplanır.		28 kg karton koli (7 kg kova x 4 ad.)

Brand Name	Directions for Use		Package
Vizyon Tres Leches Mix & Vizyon Tres Leches Sauce	Vizyon Tres Leches Mix	1000 g	10 kg kraft bag
	Egg	500 g	
	Water	200 g	
	Total Weight	1700 g	
	Oven Temperature	Deck Oven: 180°C Convection Oven: 160°C	
	Baking Time	30 - 35 min.	
	Mix Vizyon Tres Leches Mix with egg and water for 1 min. slow then 5 min. faster. Pour into trays and bake in convection/deck oven according to the temperature and time detailed. After cooling, make portions and pour Vizyon Liquid Whipping Cream mixed with cold milk on Tres Leches cake. Pour Vizyon Tres Leches Sauce directly or dilute with water as desired. Cover whole surface with palette knife.		28 kg carton box (7 kg pail x 4 pcs.)

Название продукта	Способ применения		Упаковка
Vizyon СМЕСЬ ДЛЯ ДЕСЕРТА ТРЕС ЛЕЧЕС & Vizyon КАРАМЕЛЬНЫЙ СОУС ДЛЯ ТРЕС ЛЕЧЕС	Vizyon Смес ь Трес Лечес	1000 г	10 кг kraft мешок
	Яйца	500 г	
	Вода	200 г	
	Общий вес	1700 г	
	Температура Духовки	Печь с Каменным Поддоном : 180°C Конвекционная Печь: 160°C	
	Время выпекания	30 - 35 мин	
	Взбивать Vizyon смесь Трес лечес с яйцами и водой 1 минут медленно и 5 минут быстро. Налейте смесь на тонкий противень и выпекать в печи при указанной для соответствующего типа духовки температуре. Остуженный готовый пирог порезать на порции, сверху налить холодное молоко или жидкие взбитые сливки (Сироп). Подавать с карамельным соусом для десерта трес лечес смешивая с водой или прямо. С помощью шпателя покрываем соусом поверхность пирога.		28 кг картонная коробка (7 кг ведро x 4 штук)



Waffle & Pancake

Özellikle kahvaltılarının vazgeçilmezi olan waffle ve pancake için Vizyon markası pratik ve leziz çözümler sunuyor!

Vizyon presents you practical solutions for preparing waffle and pancakes; must haves for every breakfast!



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj																
Vizyon Waffle&Pancake	<p>Waffle Reçetesi</p> <table border="1"> <tr> <td>Vizyon Pancake-Waffle Miks</td> <td>1000 g</td> </tr> <tr> <td>Süt</td> <td>1200 g</td> </tr> <tr> <td>Tereyağ</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Şeker</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Toplam Ağırlık</td> <td>2450 g</td> </tr> </table> <p>Pancake Reçetesi</p> <table border="1"> <tr> <td>Vizyon Pancake-Waffle Miks</td> <td>1000 g</td> </tr> <tr> <td>Süt</td> <td>1500 g</td> </tr> <tr> <td>Toplam Ağırlık</td> <td>2500 g</td> </tr> </table> <p>Vizyon Pancake-Waffle Miksi, süt, tereyağ ve şeker karıştırılır. Waffle makinesinde 250°C'de 1 dk pişirilir.</p> <p>Vizyon Pancake-Waffle Miksi ve süt karıştırılıp, kızgın tavada pişirilir.</p>	Vizyon Pancake-Waffle Miks	1000 g	Süt	1200 g	Tereyağ	50 g	Şeker	200 g	Toplam Ağırlık	2450 g	Vizyon Pancake-Waffle Miks	1000 g	Süt	1500 g	Toplam Ağırlık	2500 g	10 kg kraft torba
Vizyon Pancake-Waffle Miks	1000 g																	
Süt	1200 g																	
Tereyağ	50 g																	
Şeker	200 g																	
Toplam Ağırlık	2450 g																	
Vizyon Pancake-Waffle Miks	1000 g																	
Süt	1500 g																	
Toplam Ağırlık	2500 g																	

Brand Name	Directions for Use	Package																
Vizyon Waffle&Pancake	<p>Waffle Recipe</p> <table border="1"> <tr> <td>Vizyon Pancake-Waffle Mix</td> <td>1000 g</td> </tr> <tr> <td>Milk</td> <td>1200 g</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Sugar</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Total Weight</td> <td>2450 g</td> </tr> </table> <p>Pancake Recipe</p> <table border="1"> <tr> <td>Vizyon Pancake-Waffle Mix</td> <td>1000 g</td> </tr> <tr> <td>Milk</td> <td>1500 g</td> </tr> <tr> <td>Total Weight</td> <td>2500 g</td> </tr> </table> <p>Vizyon Pancake-Waffle Powder Mix, milk, butter and sugar is mixed and it is cooked in 250°C for 1 min in waffle iron.</p> <p>Vizyon Pancake-Waffle Powder Mix and milk is mixed and it is cooked in a hot pan.</p>	Vizyon Pancake-Waffle Mix	1000 g	Milk	1200 g	Butter	50 g	Sugar	200 g	Total Weight	2450 g	Vizyon Pancake-Waffle Mix	1000 g	Milk	1500 g	Total Weight	2500 g	10 kg kraft bag
Vizyon Pancake-Waffle Mix	1000 g																	
Milk	1200 g																	
Butter	50 g																	
Sugar	200 g																	
Total Weight	2450 g																	
Vizyon Pancake-Waffle Mix	1000 g																	
Milk	1500 g																	
Total Weight	2500 g																	

Название продукта	Способ применения	Упаковка																
Vizyon Вафель Смесь & Блин Смесь	<p>Вафли рецепт</p> <table border="1"> <tr> <td>Вафли – Блинная Мука Vizyon</td> <td>1000 гр</td> </tr> <tr> <td>молока</td> <td>1200 гр</td> </tr> <tr> <td>сливочное масло</td> <td>50 гр</td> </tr> <tr> <td>сахар</td> <td>200 гр</td> </tr> <tr> <td>Общий вес</td> <td>2450 гр</td> </tr> </table> <p>Блин рецепт</p> <table border="1"> <tr> <td>Вафли – Блинная Мука Vizyon</td> <td>1000 гр</td> </tr> <tr> <td>Молоко</td> <td>1500 гр</td> </tr> <tr> <td>Общий вес</td> <td>2500 гр</td> </tr> </table> <p>Смешайте "Микс для вафель и блинов Vizyon" с молоком, сливочным маслом и сахаром. Готовьте в вафельнице в течение 1 минуты при температуре 250°C</p> <p>Смешайте "Микс для вафель и блинов Vizyon" с молоком, готовьте на хорошо раскалённой сковороде.</p>	Вафли – Блинная Мука Vizyon	1000 гр	молока	1200 гр	сливочное масло	50 гр	сахар	200 гр	Общий вес	2450 гр	Вафли – Блинная Мука Vizyon	1000 гр	Молоко	1500 гр	Общий вес	2500 гр	10 кг крафт мешок
Вафли – Блинная Мука Vizyon	1000 гр																	
молока	1200 гр																	
сливочное масло	50 гр																	
сахар	200 гр																	
Общий вес	2450 гр																	
Вафли – Блинная Мука Vizyon	1000 гр																	
Молоко	1500 гр																	
Общий вес	2500 гр																	



Kek Miksleri

— Cake Mixes —

Vizyon kek miksleri ile mükemmel lezzetin yanı sıra yüksek hacimli, homojen gözenek yapısına sahip ve uzun süre taze kalan kekler elde ederken standart lezzet ve kaliteden ödün vermeyin!

Besides their delicious taste, cakes that prepared with Vizyon Cake Mixes have high volume and fine soft texture. They also help you to maintain the standard flavour and quality while keeping their freshness for a long time.





Ürün Adı	Kullanım Talimatı	
Vizyon Kek Miksleri • Sade • Çikolatalı • Meyveli • Muzlu Çikolatalı	Fırın Sıcaklığı: 180 °C Pişirme Süresi: 35-40 dk	
	Vizyon Kek Miksi: 1000 g	Yumurta: 250 g
	Su: 250 g	Sıvı Yağ: 300 g
	Toplam Ağırlık: 1800 g	
	Vizyon Kek Miksi (Yumurtalı): 1000 g	Sıvı Yağ: 400 g
	Su: 400 g	Toplam Ağırlık: 1800 g
Vizyon Kek Miksleri • Havuçlu	Vizyon Kek Miksi: 1000 g	Sıvı Yağ: 400 g
	Yumurta: 400 g	Su: 100 g
	Toplam Ağırlık: 1900 g	
Vizyon Marble Kek Miksi • Sade • Kakaolu	Vizyon Kek Miksi: 1000 g	Sıvı Yağ: 300 g
	Su: 250 g	Yumurta: 250 g
	Toplam Ağırlık: 1800 g	

Ürün Adı	Kullanım Talimatı	
Vizyon Cupcake Miksi • Sade • Kakaolu	Vizyon Kek Miksi: 1000 g	Sıvı Yağ: 300 g
	Su: 300 g	Yumurta: 300 g
	Toplam Ağırlık: 1900 g	
Vizyon Muffin Kek Miksi • Sade • Kakaolu	Vizyon Kek Miksi: 1000 g	Sıvı Yağ: 400 g
	Su: 200 g	Yumurta: 400 g
	Toplam Ağırlık: 2000 g	
Vizyon Islak Kek Miksi	Vizyon Kek Miksi: 1000 g	Sıvı Yağ: 250 g
	Su: 300 g	Yumurta: 250 g
	Toplam Ağırlık: 1800 g	



Brand Name	Directions for Use	
Vizyon Cake Mixes • Neutral • Chocolate • Fruit • Banana - Chocolate	Oven Temperature: 180 °C Cooking Time: 35-40 min.	
	Vizyon Cake Mix: 1000 g	Egg: 250 g
	Water: 250 g	Oil: 300 g
	Total Weight: 1800 g	
	Vizyon Cake Mix (Egged): 1000 g	Oil: 400 g
	Water: 400 g	Total Weight: 1800 g
Vizyon Cake Mixes • Carrot	Vizyon Cake Mix: 1000 g	Oil: 400 g
	Egg: 400 g	Water: 100 g
	Total Weight: 1900 g	
Vizyon Marble Cake Mix • Neutral • Cocoa	Vizyon Cake Mix: 1000 g	Oil: 300 g
	Water: 250 g	Egg: 250 g
	Total Weight: 1800 g	

Brand Name	Directions for Use	
Vizyon Cupcake Mix • Neutral • Cocoa	Vizyon Cake Mix: 1000 g	Oil: 300 g
	Water: 300 g	Egg: 300 g
	Total Weight: 1900 g	
Vizyon Muffin Cake Mix • Neutral • Cocoa	Vizyon Cake Mix: 1000 g	Vegetable Oil: 400 g
	Water: 200 g	Egg: 400 g
	Total Weight: 2000 g	
Vizyon Moist Cake Mix	Vizyon Cake Mix: 1000 g	Oil: 250 g
	Water: 300 g	Egg: 250 g
	Total Weight: 1800 g	



Название продукта	Способ применения	
Vizyon смесь для кексов • Простая • Шоколадная • Фруктовая • Банано-Шоколадный	Температура духовки: 180°C Время выпекания: 35-40 мин.	
	Vizyon смесь для кекса : 1000 г	Яйца : 250 г
	Вода : 250 г	Растительное масло : 300 г
	Общий вес : 1800 г	
	Vizyon смесь для кекса (Яичная): 1000 г	Растительное масло: 400 г
	Вода : 400 г	Общий вес : 1800 г
Vizyon смесь для кексов • Морковно	Vizyon смесь для кекса : 1000г	Растительное масло: 400 г
	Яйца : 400 г	Вода : 100 г
	Общий Вес: 1900 г	
Vizyon Смесь для Мраморного Кекса • Простая • Какао	Vizyon смесь для кекса : 1000г	Растительное масло: 300г
	Вода : 250г	Яйца : 250г
	Общий вес : 1800г	

Название продукта	Способ применения	
Vizyon Смесь для Капкейка • Простая • Какао	Vizyon смесь для кекса : 1000 г	Растительное масло : 300 г
	Вода : 300 г	Яйца : 300 г
	Общий вес : 1900 г	
Vizyon Смесь для маффина • Простая • Какао	Vizyon смесь для кекса : 1000г	Растительное масло: 400г
	Вода : 200г	Яйца: 400г
	Общий вес : 2000г	
Vizyon смесь для Влажного кекса	Vizyon смесь для кекса : 1000г	Растительное масло: 250г
	Вода : 300г	Яйца : 250г
	Общий вес : 1800г	

Амбалаж: 10 kg kraft torba Package: 10 kg kraft bag Упаковка: 10 кг крафт мешок



Premium Kek Miksleri

—Premium Cake Mixes—

Premium Kek Mikslerimiz sizlerle! Yoğun lezzete sahip Premium Kek Miksleri ile özel sunumlar yaratarak ürün yelpazenizi çeşitlendirin.

Here is the intense flavoured Premium Cake Mixes; They help you to prepare creative presentations while expand your product range.



Ürün Adı **Kullanım Talimatı**

Vizyon Soufle Miksi • Sade • Kakaolu	Kakaolu Soufle için: Vizyon Soufle Kek Miksi 1000 g Sıvı Yağ 550 g Çikolata (Bitter/Sütlü) 650 g Su 750 g Toplam Ağırlık 2950 g	Sade Soufle için: Vizyon Soufle Kek Miksi 1000 g Sıvı Yağ (90°C) 465 g Beyaz Çikolata 745 g Su (40°C) 750 g Toplam Ağırlık 2960 g	Taş Taban Fırında Üst: 190°C 10-12 dk. Alt: 160°C Konveksiyonel Fırında 140°C 10-12 dk.	Sütü/Bitter çikolata benzeri usulü eritilir ve yağ ile mikserde 2 dk. karıştırılır. Soufle miksi ilave edilerek 3 dk. daha karıştırılır. Son olarak su ilave edilir ve 2 dk. daha karıştırılır. Soufle kalıplarına dökülerek pişirilir. Yarı pişmiş donuk proseslere uygundur. Donuk prosesler için pişirme süresi 8 dk.'dır. Donuktan çıkan ürünler mikrodalgada çözdürülüp ısıtarak servis edilir.
---	---	---	---	--

Vizyon Browni Kek Miksi	Vizyon Browni Kek Miksi 1000 g Sıvı Yağ 200 g Su 140 g Yumurta 200 g Toplam Ağırlık 1540 g	Taş Taban Fırında 160°C 25-30 dk. Konveksiyonel Fırında 140°C 25-30 dk.	Yumurta, su ve yağın üzerine kek miksi ilave edilir. Mikserde 4 dk. orta hızda çarpılır ve kalıplara dökülür. Isıya bağlı olarak kek hamurunun içerisine ceviz parçaları eklenerek çeşitlendirilebilir.	Vizyon Bitter Çikolata Kek Miksi	Vizyon Bitter Çikolata Kek Miksi 1000 g Yumurta 400 g Su 200 g Avciçek Yağı 400 g Toplam Ağırlık 2000 g	Muffin için: Fırın Sıcaklığı 175 °C Pişirme Süresi 25 dk.	Baton Kek ve Pasta Tabanı için: Fırın Sıcaklığı 180 °C Pişirme Süresi 40 dk.	1dk. yavaş devir, 3dk. orta devir
--------------------------------	--	--	---	---	---	--	---	-----------------------------------

Vizyon Limonlu Haşhaşlı Kek Miksi	Vizyon Limonlu Haşhaşlı Kek Miksi 1000 g Sıvı Yağ 400 g Yumurta 400 g Su 150 g Toplam Ağırlık 1950 g	Baton veya muffin için: Taş tabanlı veya Konveksiyonel fırın 170°C - 180°C Pişirme Süresi 30-45 dk.	Mermer Kek için: Konveksiyonel fırın 140°C Pişirme Süresi 90 dk.	Çırpım Süresi: Yaklaşık 4 dk.
--	--	--	---	--------------------------------------

Brand Name **Directions for Use**

Vizyon Souffle Mix • Neutral • Cocoa	For cocoa soufflé: Vizyon Souffle Mix 1000 g Oil 550 g Chocolate (Bitter/Milky) 650 g Water 750 g Total Weight 2950 g	For neutral soufflé: Vizyon Souffle Mix 1000 g Liquid Oil (90°C) 465 g White Chocolate 745 g Water (40°C) 750 g Total Weight 2960 g	Deck Oven Top: 190°C Bottom: 160°C 10-12 min. Convection Oven 140°C 10-12 min.	Mix melted bitter/milky chocolate with oil for 2 min. Add Vizyon Souffle Mix and stir in mixer for 3 min. Add water to the mixture and stir for 2 min. at last. Pour the product into soufflé moulds and bake accordingly to the oven type. It is suitable for half-baked cold processes. Baking time for cold process is 8 min. Solubilize cold product in the microwave and service it when warm.
---	---	---	--	---

Vizyon Brownie Cake Mix	Vizyon Brownie Cake Mix 1000 g Liquid Oil 200 g Water 140 g Egg 200 g Total Weight 1540 g	Deck Oven 160°C 25-30 min. Convection Oven 140°C 25-30 min.	Mix the powder cake mix with egg and water for 4 min. then pour into moulds. Add walnuts into batter for enrichment.	Vizyon Dark Chocolate Cake Mix	Vizyon Dark Chocolate Cake Mix 1000 g Egg 400 g Water 200 g Liquid Oil 400 g Total Weight 2000 g	Baking for Muffin Cake: Oven temperature 175 °C Baking Time 25 min.	Baking for Pound Cake and Sponge Cake: Oven temperature 180 °C Baking Time 40 min.	1 min. slow, 3 min. medium speed
--------------------------------	---	--	--	---------------------------------------	--	--	---	----------------------------------

Vizyon Lemon & Poppy Seed Cake Mix	Vizyon Lemon & Poppy Seed Cake Mix 1000 g Sunflower oil 400 g Egg 400 g Water 150 g Total weight 1950 g	Muffin or pound cake: convectional /deck oven 170°C - 180°C Baking Time 30-45 min.	Marble cake: Convectional 140°C Baking Time 90 min.	Whipping Time: Approx. 4 min
---	---	---	--	-------------------------------------

Название продукта **Способ применения**

Vizyon Смесь Фондан (Суфле) • Простая • Какао	Для какао-суфле: Vizyon Суфле Микс 1000 г Растительное Масло 550 г Шоколад (Горький/Молочный) 650 г Вода 750 г Общий Вес 2950 г	Для нейтрального суфле: Vizyon Нейтральный Суфле Микс 1000 г Жидкое масло (90°C) 465 г Белый шоколад 745 г Вода (40°C) 750 г Общий вес 2960 г	Печь с Каменным Поддоном Верх: 190°C Вниз: 160°C 10-12 мин. Конвекционная Печь 140°C 10-12 мин.	Измельчить молочный/горький шоколад, расплавить его на водяной бане, добавить масло и взбивать при помощи миксера в течение 2 минут. Добавить сухую смесь для суфле и продолжать взбивать еще 3 минуты. Затем добавить воду и повторно перемешать смесь в течение 2 минут. Готовую смесь залить в формочки для суфле и выпекать. Подходит для полусурым процесса. Время выпекания 8 мин для замороженных процессах. Замороженные продукты размораживают и подают нагревая в микроволновке.
--	---	---	---	--

Vizyon Смесь для Брауни	Vizyon Смесь для Брауни 1000 г Растительное Масло 200 г Вода 140 г Яйца 200 г Общий Вес 1540 г	Печь с Каменным Поддоном 160°C 25-30 мин. Печь с Каменным Поддоном 140°C 25-30 мин.	Смешать яйца, воду и масло и взбить смесь для брауни, взбивать в течение 1 минут на средних оборотах, разлить готовое тесто по формам для выпечки. При желании, чтобы разнообразить вашу выпечку, можно добавить измельченные грецкие или лесные орехи в тесто.	Vizyon Смесь для Торты из Темного Шоколада	Vizyon Яйцо из темного шоколада 1000 г Яйцо 400 г Вода 200 г Жидкое масло 400 г Итоговый вес 2000 г	Выпечка для кекса: Температура духовки 175 °C Время выпекания 25 МИН.	Выпечка для кекса и бисквита: Температура духовки 180 °C Время выпекания 40 МИН.	1 мин. медленный, 3 мин средняя скорость
--------------------------------	--	--	---	---	---	--	---	--

Vizyon Лимон и мак Микс	Vizyon Визон Лимон и Мак Микс 1000 г Подсолнечное масло 400 г Яйцо 400 г Воды 150 г Total weight 1950 г	Muffin or pound cake: конвекционный / печь на палубе 170°C - 180°C Время выпекания 30-45 мин.	Marble cake: конвекционный 140°C Время выпекания 90 мин.	Время взбивания: Прибл. 4 мин
--------------------------------	---	--	---	--------------------------------------

Ambalaj: 10 kg kraft torba Package: 10 kg kraft bag Упаковка: 10 кг крафт мешок



Velvet Kek Miksleri

— Velvet Cake Mixes —

Vizyon Velvet Kek Miksleri ile renklerin büyüdü dünyasına giriş yapın. Üstelik birbirinden göz alıcı tonlardaki bu renkleri oluşturmak için hiçbir yapay renklendirici kullanılmıyor. Kusursuz gözenek yapısına ve mükemmel elastikiyete sahip Vizyon Velvet Kek Miksi, çeşitlendirilebilme özelliği ile kek, swissroll, cookie gibi farklı reçetelerde kolaylıkla kullanabileceğiniz bir karışım.

Enter the magical world of colors with Vizyon Velvet Cake Mixes. Moreover, no artificial colourants are used to create these glamorous shades of colours. With its perfect pore structure, excellent resilience and diversification feature, you can easily use Vizyon Velvet Cake Mixes in different recipes such as cake, swissroll and cookie.



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı		Ambalaj	
Velvet Kek Miks	<ul style="list-style-type: none"> Mor Yeşil Siyah Kırmızı Turuncu 	Velvet Kek Miksi	1000 g	Çırma Süresi :1 dk. yavaş devir, 5 dk. orta devir. Pişirme Talimatları Taş taban: 180°C-170°C / 45 dk. Konveksiyonel: 160-165°C / 50-55 dk. *:oda sıcaklığında yumuşatılmış Saklama Koşulları: Serin (25°C) ve kuru ortamda, kapalı şekilde muhafaza ediniz.	10 kg kraft torba
		Yumurta	400 g		
		Su	300 g		
		Terayağ* / Sıvıyağ	120 g* / 200 g		

Brand Name	Assortments	Directions for Use		Package	
Velvet Cake Mixes	<ul style="list-style-type: none"> Purple Green Black Red Orange 	Velvet Cake Mix	1000 g	Whipping Time: 1 minute low speed, 5 minutes medium speed Cooking Instrctions Oven Temperature: 180°C-170°C / 45 min. Konveksiyonel: 160-165°C / 50-55 dk. *:softened at room temperature Storage Conditions: Keep closed in a cool (25°C) and dry place.	10 kg kraft bag
		Egg	400 g		
		Water	300 g		
		Butter* / Liquid Oil	120 g* / 200 g		

Название продукта	Линия продуктов	Способ применения		Упаковка	
Смесь для Тортов Бархатные	<ul style="list-style-type: none"> фиолетовый зеленый черный красный Оранжевый 	Смесь Бархата	1000 г	время взбивания : 1 мин. на низкой скорости, 5 мин. на средней скорости Инструкции по приготовлению температура печи : 170-180°C время выпечки : 40 - 45 минут Условия Хранения: хранить в закрытом виде, в прохладном (25°C) и сухом месте.	10 кг крафт мешок
		яйцо	400 г		
		вода	300 г		
		Сливочное масло* / Жидкое масло	120 г / 200 г		



Velvet Miksleri ile Swissroll Reçetesi

— Swissroll Recipe with Velvet Mix —



Ürün Adı	Kullanım Talimatı		
Velvet Kek Miks	Velvet Kek Miks	1000 g	Swissroll Reçetesi Çırpma: Yumurta, su ve yağ içerisine toz kek miksi ilave edilir, 1 dakika yavaş ve 5 dakika tel çırpıcı ile orta devirde çırpılır. Pişirme: 180°C'de 15 dakika
	Yumurta	600 g	
	Terayağ (oda sıcaklığında)	150 g	
	Sıvıyağ	50 g	
	Su	400 g	



Brand Name	Directions for Use		
Velvet Cake Mixes	Velvet Cake Mix	1000 g	Swissroll Recipe Mixing: Powder cake mix is added to egg, water and oil. Mix at slow speed for 1 minutes and then at medium speed for 5 minutes with whisk. Baking: 15 minutes 180°C
	Egg	600 g	
	Butter (at room temperature)	150 g	
	Oil	50 g	
	Water	400 g	



Название продукта	Способ применения		
Смесь Кекса Вельвет	Смесь Кекса Вельвет	1000 гр	Рецепт Рулета Процесс взбивания: Готовую порошковую смесь кекса добавить в смесь яйцо, вода и масло, далее взбивайте венчиком в течении 1 минуты на медленной скорости и 5 минут на средней скорости. Процесс выпекания: 15 минут при 180°C
	Яйца	600 гр	
	Сливочное масло (комнатной температуры)	150 гр	
	Растительное Масло	50 гр	
	Вода	400 гр	



Velvet Miksleri ile Cookie Reçetesi

— Cookie Recipe with Velvet Mix —



Ürün Adı	Kullanım Talimatı		
Velvet Kek Miks	Velvet Kek Miksi	1000 g	Cookie Reçetesi *Çeşitlendirici olarak 100 g Vizyon Dolgu Kreması kullanılabilir. Yoğurma: Margarin ve yumurta karışımına toz kek miksi ilave edilir, 2-3 dk hamur oluşumu sağlanana kadar elle yada mikser yardımıyla yoğrulur. Pişirme: 165°C'de 10-12 dakika
	Margarin	300 g	
	Yumurta	100 g	



Brand Name	Directions for Use		
Velvet Cake Mixes	Velvet Cake Mix	1000 g	Cookie Recipe *100 g of Vizyon Filling Cream can be used as a diversifier. Kneading: Powder cake mix is added to margarine and egg mixture, knead for 2-3 min. by hand or mixer until dough formation is achieved. Baking: 10-12min. at 165°C
	Margarine	300 g	
	Egg	100 g	



Название продукта	Способ применения		
Смесь Кекса Вельвет	Смесь Кекса Вельвет	1000 гр	Рецепт Печенья *Для разнообразия можно использовать крем-наполнитель Vizyon 100 гр. Процесс замешивания: Готовую порошковую смесь кекса добавить в смесь маргарин и яйцо, замешивать 2-3 минуты, с помощью миксера или вручную, до образования теста. Процесс выпекания: 10-12 минут при 165°C
	маргарина	300 гр	
	Яйца	100 гр	



Pandispanya Miksleri

—Sponge Cake Mixes—

İstenilen yüksek hacim, iç yumuşaklık ve homojen gözenek yapısına sahip lezzetli, pratik ve standart kalitede ürünler hazırlamanızı sağlayan Vizyon Pandispanya Miksi ile uzun süre tazeliğini, yumuşaklığını ve nemli yapısını koruyan harika pastalar yapmak sizin elinizde! Şimdi donuk pastalarınızda kullanabileceğiniz, donma-çözülme sürecine dayanıklı çeşidi ile sizlerle!

Vizyon Sponge Cake Mix is simple to prepare and create excellent volume, shape, colour and fine soft texture. Now it's in your hands to make amazing cakes that keep their moistness and remain fresh and soft for a long time. Now you can make frozen cakes with our new freeze-thaw stable Vizyon Sponge Cake Mix!





Ürün Adı	Kullanım Talimatı																			
Vizyon Pandispanya Miksi <ul style="list-style-type: none"> Sade Kakaolu Vanilyalı 	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Pandispanya Miksi</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Su</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>Yumurta</td><td>750 g</td></tr> <tr><td>Toplam Ağırlık</td><td>1850 g</td></tr> </table>	Vizyon Pandispanya Miksi	1000 g	Su	100 g	Yumurta	750 g	Toplam Ağırlık	1850 g	Swissroll Reçetesi <ul style="list-style-type: none"> Sade Kakaolu Vanilyalı 										
	Vizyon Pandispanya Miksi	1000 g																		
Su	100 g																			
Yumurta	750 g																			
Toplam Ağırlık	1850 g																			
<table border="1"> <tr><td>Fırın Sıcaklığı</td><td>Yaklaşık 180°C</td></tr> <tr><td>Pişirme Süresi</td><td>40-45 dk.</td></tr> <tr><td>Çırpma Süresi</td><td>6-8 dk.</td></tr> </table>	Fırın Sıcaklığı	Yaklaşık 180°C	Pişirme Süresi	40-45 dk.	Çırpma Süresi	6-8 dk.	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Pandispanya Miksi</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Su</td><td>280 g</td></tr> <tr><td>Yumurta</td><td>1150 g</td></tr> <tr><td>Toplam Ağırlık</td><td>2340 g</td></tr> </table>	Vizyon Pandispanya Miksi	1000 g	Su	280 g	Yumurta	1150 g	Toplam Ağırlık	2340 g	Miks, su ve yumurta mikserde tel çırpıcı ile 1 dk yavaş, 10 dk. hızlı devirde çırpılır. (Mikser tipine ve ürün miktarına göre çırpma süresi farklılık gösterebilir.)				
Fırın Sıcaklığı	Yaklaşık 180°C																			
Pişirme Süresi	40-45 dk.																			
Çırpma Süresi	6-8 dk.																			
Vizyon Pandispanya Miksi	1000 g																			
Su	280 g																			
Yumurta	1150 g																			
Toplam Ağırlık	2340 g																			
<table border="1"> <tr><td>Fırın Sıcaklığı</td><td>240°C</td></tr> <tr><td>Pişirme Süresi</td><td>7-8 dk.</td></tr> <tr><td>Çırpma Süresi</td><td>1 dk yavaş + 6-9 dk. hızlı 30 sn. yavaş</td></tr> </table>	Fırın Sıcaklığı	240°C	Pişirme Süresi	7-8 dk.	Çırpma Süresi	1 dk yavaş + 6-9 dk. hızlı 30 sn. yavaş														
Fırın Sıcaklığı	240°C																			
Pişirme Süresi	7-8 dk.																			
Çırpma Süresi	1 dk yavaş + 6-9 dk. hızlı 30 sn. yavaş																			
Vizyon Pandispanya Miksi -Frozen <ul style="list-style-type: none"> Sade Kakaolu 	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Pandispanya Miksi</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Sıvı Yağ</td><td>200 g</td></tr> <tr><td>Su</td><td>200 g</td></tr> <tr><td>Yumurta</td><td>400 g (8 Ad.)</td></tr> <tr><td>Toplam Ağırlık</td><td>1800 g</td></tr> </table>	Vizyon Pandispanya Miksi	1000 g	Sıvı Yağ	200 g	Su	200 g	Yumurta	400 g (8 Ad.)	Toplam Ağırlık	1800 g	<table border="1"> <tr><td colspan="2">Fırın Sıcaklığı</td></tr> <tr><td>Taş Taban</td><td>Yaklaşık 180°C</td></tr> <tr><td>Konveksiyonel</td><td>Yaklaşık 150 - 160°C</td></tr> <tr><td>Pişirme Süresi</td><td>45-55 dk</td></tr> </table>	Fırın Sıcaklığı		Taş Taban	Yaklaşık 180°C	Konveksiyonel	Yaklaşık 150 - 160°C	Pişirme Süresi	45-55 dk
Vizyon Pandispanya Miksi	1000 g																			
Sıvı Yağ	200 g																			
Su	200 g																			
Yumurta	400 g (8 Ad.)																			
Toplam Ağırlık	1800 g																			
Fırın Sıcaklığı																				
Taş Taban	Yaklaşık 180°C																			
Konveksiyonel	Yaklaşık 150 - 160°C																			
Pişirme Süresi	45-55 dk																			
Vizyon Easy Pandispanya Miksi <ul style="list-style-type: none"> Sade Kakaolu 	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Easy Pandispanya Miksi</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Yumurta</td><td>750 g</td></tr> <tr><td>Su</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>Toplam Ağırlık</td><td>1850 g</td></tr> </table>	Vizyon Easy Pandispanya Miksi	1000 g	Yumurta	750 g	Su	100 g	Toplam Ağırlık	1850 g	<table border="1"> <tr><td>Fırın Sıcaklığı</td><td>Yaklaşık 180°C</td></tr> <tr><td>Pişirme Süresi</td><td>45-45 dk.</td></tr> </table>	Fırın Sıcaklığı	Yaklaşık 180°C	Pişirme Süresi	45-45 dk.						
Vizyon Easy Pandispanya Miksi	1000 g																			
Yumurta	750 g																			
Su	100 g																			
Toplam Ağırlık	1850 g																			
Fırın Sıcaklığı	Yaklaşık 180°C																			
Pişirme Süresi	45-45 dk.																			



Brand Name	Directions for Use																			
Vizyon Sponge Cake Mix <ul style="list-style-type: none"> Neutral Cocoa Vanilla 	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Sponge Cake Mix</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Water</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>Egg</td><td>750 g</td></tr> <tr><td>Total Weight</td><td>1850 g</td></tr> </table>	Vizyon Sponge Cake Mix	1000 g	Water	100 g	Egg	750 g	Total Weight	1850 g	Swissroll Recipe <ul style="list-style-type: none"> Neutral Cocoa Vanilla 										
	Vizyon Sponge Cake Mix	1000 g																		
Water	100 g																			
Egg	750 g																			
Total Weight	1850 g																			
<table border="1"> <tr><td>Oven Temperature</td><td>About 180°C</td></tr> <tr><td>Baking Time</td><td>40-45 min.</td></tr> <tr><td>Mixing Time</td><td>6-8 min.</td></tr> </table>	Oven Temperature	About 180°C	Baking Time	40-45 min.	Mixing Time	6-8 min.	<table border="1"> <tr><td>VizyonSponge Cake</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Water</td><td>280 g</td></tr> <tr><td>Egg</td><td>1150 g</td></tr> <tr><td>Total Weight</td><td>2340 g</td></tr> </table>	VizyonSponge Cake	1000 g	Water	280 g	Egg	1150 g	Total Weight	2340 g	Mix with whisk for 1 min. at slow and 10 min. at high speed. (Mixing time depends on mixer type and product amounts.)				
Oven Temperature	About 180°C																			
Baking Time	40-45 min.																			
Mixing Time	6-8 min.																			
VizyonSponge Cake	1000 g																			
Water	280 g																			
Egg	1150 g																			
Total Weight	2340 g																			
<table border="1"> <tr><td>Oven Temperature</td><td>240°C</td></tr> <tr><td>Baking Time</td><td>7-8 min.</td></tr> <tr><td>Mixing Time</td><td>1 min slow + 6-9 min fast 30 sec slow</td></tr> </table>	Oven Temperature	240°C	Baking Time	7-8 min.	Mixing Time	1 min slow + 6-9 min fast 30 sec slow														
Oven Temperature	240°C																			
Baking Time	7-8 min.																			
Mixing Time	1 min slow + 6-9 min fast 30 sec slow																			
Vizyon Sponge Cake Mix -Frozen <ul style="list-style-type: none"> Neutral Cocoa 	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Sponge Cake</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Oil</td><td>200 g</td></tr> <tr><td>Water</td><td>200 g</td></tr> <tr><td>Egg</td><td>400 g (8 pcs)</td></tr> <tr><td>Total Weight</td><td>1800 g</td></tr> </table>	Vizyon Sponge Cake	1000 g	Oil	200 g	Water	200 g	Egg	400 g (8 pcs)	Total Weight	1800 g	<table border="1"> <tr><td colspan="2">Oven Temperature</td></tr> <tr><td>Deck Oven</td><td>About 180°C</td></tr> <tr><td>Convection Oven</td><td>About 150 - 160°C</td></tr> <tr><td>Cooking Time</td><td>45-55 min.</td></tr> </table>	Oven Temperature		Deck Oven	About 180°C	Convection Oven	About 150 - 160°C	Cooking Time	45-55 min.
Vizyon Sponge Cake	1000 g																			
Oil	200 g																			
Water	200 g																			
Egg	400 g (8 pcs)																			
Total Weight	1800 g																			
Oven Temperature																				
Deck Oven	About 180°C																			
Convection Oven	About 150 - 160°C																			
Cooking Time	45-55 min.																			
Vizyon Easy Sponge Cake Mix <ul style="list-style-type: none"> Neutral Cocoa 	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Easy Sponge Cake Mix</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Egg</td><td>750 g</td></tr> <tr><td>Water</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>Total Weight</td><td>1850 g</td></tr> </table>	Vizyon Easy Sponge Cake Mix	1000 g	Egg	750 g	Water	100 g	Total Weight	1850 g	<table border="1"> <tr><td>Oven Temperature</td><td>About 180°C</td></tr> <tr><td>Cooking Time</td><td>45-45 min.</td></tr> </table>	Oven Temperature	About 180°C	Cooking Time	45-45 min.						
Vizyon Easy Sponge Cake Mix	1000 g																			
Egg	750 g																			
Water	100 g																			
Total Weight	1850 g																			
Oven Temperature	About 180°C																			
Cooking Time	45-45 min.																			



Название продукта	Способ применения																			
Vizyon Бисквитная Смесь <ul style="list-style-type: none"> Простая Какао Ванильный 	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Смесь для Рулета</td><td>1000 г</td></tr> <tr><td>Вода</td><td>100 г</td></tr> <tr><td>Яйца</td><td>750 г</td></tr> <tr><td>Общий Вес</td><td>1850 г</td></tr> </table>	Vizyon Смесь для Рулета	1000 г	Вода	100 г	Яйца	750 г	Общий Вес	1850 г	Рецепт Swissroll <ul style="list-style-type: none"> Простая Какао Ванильный 										
	Vizyon Смесь для Рулета	1000 г																		
Вода	100 г																			
Яйца	750 г																			
Общий Вес	1850 г																			
<table border="1"> <tr><td>Температура печи</td><td>приблизительно 180°C</td></tr> <tr><td>время выпечки</td><td>40-45 мин</td></tr> <tr><td>Время смешивания</td><td>6-8мин</td></tr> </table>	Температура печи	приблизительно 180°C	время выпечки	40-45 мин	Время смешивания	6-8мин	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Смесь для Рулета</td><td>1000 гр</td></tr> <tr><td>Вода</td><td>280 гр</td></tr> <tr><td>Яйцо</td><td>1150 гр</td></tr> <tr><td>Итоговый вес</td><td>2340 гр</td></tr> </table>	Vizyon Смесь для Рулета	1000 гр	Вода	280 гр	Яйцо	1150 гр	Итоговый вес	2340 гр	Все ингредиенты взбивается с венчиком на медленных оборотах в течение 1 минут, потом на высоких оборотах в течение 10 минут. (Время взбивания может меняться в зависимости от тип смесителя и количество продукта)				
Температура печи	приблизительно 180°C																			
время выпечки	40-45 мин																			
Время смешивания	6-8мин																			
Vizyon Смесь для Рулета	1000 гр																			
Вода	280 гр																			
Яйцо	1150 гр																			
Итоговый вес	2340 гр																			
<table border="1"> <tr><td>Температура печи</td><td>240°C</td></tr> <tr><td>время выпечки</td><td>7-8 мин</td></tr> <tr><td>Время смешивания</td><td>1 минута медленная + 6-9 мин быстрая + 30 сек медленная</td></tr> </table>	Температура печи	240°C	время выпечки	7-8 мин	Время смешивания	1 минута медленная + 6-9 мин быстрая + 30 сек медленная														
Температура печи	240°C																			
время выпечки	7-8 мин																			
Время смешивания	1 минута медленная + 6-9 мин быстрая + 30 сек медленная																			
Бисквитная смесь Vizyon - Замороженная <ul style="list-style-type: none"> Простая Какао 	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Смесь для Рулета</td><td>1000 г</td></tr> <tr><td>Растительное масло</td><td>200 г</td></tr> <tr><td>Вода</td><td>200 г</td></tr> <tr><td>Яйца</td><td>400 г (8шт.)</td></tr> <tr><td>Общий Вес</td><td>1800 г</td></tr> </table>	Vizyon Смесь для Рулета	1000 г	Растительное масло	200 г	Вода	200 г	Яйца	400 г (8шт.)	Общий Вес	1800 г	<table border="1"> <tr><td colspan="2">Температура духовки</td></tr> <tr><td>Печь с Каменным Поддоном</td><td>приблизительно 180°C</td></tr> <tr><td>Конвекционная Печь</td><td>приблизительно 150 - 160°C</td></tr> <tr><td>Время выпекания</td><td>45-55 мин.</td></tr> </table>	Температура духовки		Печь с Каменным Поддоном	приблизительно 180°C	Конвекционная Печь	приблизительно 150 - 160°C	Время выпекания	45-55 мин.
Vizyon Смесь для Рулета	1000 г																			
Растительное масло	200 г																			
Вода	200 г																			
Яйца	400 г (8шт.)																			
Общий Вес	1800 г																			
Температура духовки																				
Печь с Каменным Поддоном	приблизительно 180°C																			
Конвекционная Печь	приблизительно 150 - 160°C																			
Время выпекания	45-55 мин.																			
Vizyon Easy Бисквитная Смесь <ul style="list-style-type: none"> Простая Какао 	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Easy Смесь для Рулета</td><td>1000 г</td></tr> <tr><td>Вода</td><td>100 г</td></tr> <tr><td>Яйца</td><td>750 г</td></tr> <tr><td>Общий Вес</td><td>1850 г</td></tr> </table>	Vizyon Easy Смесь для Рулета	1000 г	Вода	100 г	Яйца	750 г	Общий Вес	1850 г	<table border="1"> <tr><td>Температура духовки</td><td>приблизительно 180°C</td></tr> <tr><td>Время выпекания</td><td>45-45 мин.</td></tr> </table>	Температура духовки	приблизительно 180°C	Время выпекания	45-45 мин.						
Vizyon Easy Смесь для Рулета	1000 г																			
Вода	100 г																			
Яйца	750 г																			
Общий Вес	1850 г																			
Температура духовки	приблизительно 180°C																			
Время выпекания	45-45 мин.																			

Ambalaj: 10 kg kraft torba

Package: 10 kg kraft bag

Упаковка: 10 кг kraft мешок



Kurabiye Miksi

Cookie Mix

Amerikan soft cookie özelliklerine sahip vanılyalı ve kakaolu çeşitleri ile Vizyon Cookie Miksi çay ve kahvenin yanında en sevilen atıştırmalık!

Vizyon Cookie mix has American soft cookie texture and taste with vanilla and chocolate alternatives. Cookies prepared with Vizyon Cookie Mixes are the best loved snacks beside to tea and coffee!



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı			
Vizyon Kurabiye Miksi	<ul style="list-style-type: none"> • Vanilyalı • Kakaolu 	Vizyon Kurabiye Miksi	700 g	Taş Taban Fırında	160°C
		Çeşitlendirici (Çikolata, Kuru Meyveler, Fındık)	300 g		12-14 dk.
		Margarin (Susuz Yağ)	180 g	Konveksiyonel Fırında	160°C
		Tereyağ	20 g		8-10 dk.
		Yumurta	115 g		
<p>Tüm girdiler mikserle konur ve palet çırpıcı ile 2-3 dk. orta devirde karıştırılır. Yağlı kağıtların üzerine kurabiye şekli verilerek yerleştirilir. Taş tabanlı fırınlarda tepsiyle ikinci bir tepsi kullanılarak tabandan yükseltilir.</p>					

Brand Name	Assortments	Directions for Use			
Vizyon Cookie Mix	<ul style="list-style-type: none"> • Vanilla • Cocoa 	Vizyon Cookie Mix	700 g	Deck Oven	160°C
		Alternative ingredients (Chocolate, Dried Fruits, Hazelnut)	300 g		12-14 min.
		Margarine (Dehydrated)	180 g	Convection Oven	160°C
		Butter	20 g		8-10 min.
		Egg	115 g		
<p>Add all ingredients into mixing bowl and mix for 2-3 min. at medium speed with palette mixer. Shape the cookies and place on a wax paper. Bake in deck oven using another tray to raise the height.</p>					

Название продукта	Линия продуктов	Способ применения			
Vizyon Смесь для печенья	<ul style="list-style-type: none"> • Ванильный • Какао 	Vizyon Смесь для печенья	700 г	Печь с Каменным Поддоном	160°C
		Разнообразители (шоколад, сухофрукты, орехи)	300 г		12-14 мин.
		маргарина (дегидратированной)	180 г	Конвекционная Печь	160°C
		сливочного масла	20 г		8-10 мин.
		яичного	115 г		
<p>Все ингредиенты вносятся в миксер и перемешиваются лопаткой на средней скорости 2-3 минуты. Нарезьте печенье из теста с помощью формочек. Выложите на противень, смазанный маслом. (В каменной печи противень поднимается со дна с помощью второго противеня.)</p>					

Ambalaj: 10 kg kraft torba Package: 10 kg kraft bag Упаковка: 10 кг kraft мешок



Pasta Katkı Maddesi

— Pastry Additive / Cake Gel —

Pandispanya, rulo ve kek üretiminde emülgatör ve stabilizatör olarak kullanılan Vizyon Pasta Katkı Maddesi; düzgün gözenekli, yüksek hacimli, uzun süre yumuşaklığını ve nemliliğini koruyan ürünler yapmanızı sağlar.

Vizyon Pastry Additive/Cake Gel is used as emulsifier and stabiliser in sponge cake, swiss roll and cake productions. It provides you high volumed, fine textured products by keeping its softness and moistness.



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Tavsiye Edilen Pandispanya Reçetesi	Ambalaj														
Vizyon Pasta Katkı Maddesi	Ürün çeşidine göre, toplam karışıma %3-4 oranında ilave edilmesi önerilir.	<table border="1"> <tr><td>Un</td><td>375 g</td></tr> <tr><td>Şeker</td><td>250 g</td></tr> <tr><td>Vizyon Kabartma Tozu</td><td>12 g</td></tr> <tr><td>Yumurta</td><td>350 g</td></tr> <tr><td>Su</td><td>125 g</td></tr> <tr><td>Vizyon Pasta Katkı</td><td>38 g</td></tr> <tr><td>Toplam Ağırlık</td><td>1150 g</td></tr> </table>	Un	375 g	Şeker	250 g	Vizyon Kabartma Tozu	12 g	Yumurta	350 g	Su	125 g	Vizyon Pasta Katkı	38 g	Toplam Ağırlık	1150 g	20 kg karton koli (5 kg kova x 4 ad.) 19 kg kova (Endüstriyel)
Un	375 g																
Şeker	250 g																
Vizyon Kabartma Tozu	12 g																
Yumurta	350 g																
Su	125 g																
Vizyon Pasta Katkı	38 g																
Toplam Ağırlık	1150 g																

Brand Name	Directions for Use	Recommended Sponge Cake Recipe	Package														
Vizyon Pastry Additive / Cake Gel	Depending on the product, addition of 3-4 % dosage is suggested.	<table border="1"> <tr><td>Flour</td><td>375 g</td></tr> <tr><td>Sugar</td><td>250 g</td></tr> <tr><td>Vizyon Baking Powder</td><td>12 g</td></tr> <tr><td>Eggs</td><td>350 g</td></tr> <tr><td>Water</td><td>125 g</td></tr> <tr><td>Vizyon Pastry Additive</td><td>38 g</td></tr> <tr><td>Total Weight</td><td>1150 g</td></tr> </table>	Flour	375 g	Sugar	250 g	Vizyon Baking Powder	12 g	Eggs	350 g	Water	125 g	Vizyon Pastry Additive	38 g	Total Weight	1150 g	20 kg carton box (5 kg pail x 4 pcs.) 19 kg pail (Industrial)
Flour	375 g																
Sugar	250 g																
Vizyon Baking Powder	12 g																
Eggs	350 g																
Water	125 g																
Vizyon Pastry Additive	38 g																
Total Weight	1150 g																

Название продукта	Способ применения	Рецепт Рекомендуемый для Бисквита	Упаковка														
Vizyon Добавка для Кондитерских Изделий	В зависимости от вида изделия добавляется из расчета %3-4 к общему объему.	<table border="1"> <tr><td>Мука</td><td>375 г</td></tr> <tr><td>Сахар</td><td>250 г</td></tr> <tr><td>Vizyon Разрыхлитель</td><td>12 г</td></tr> <tr><td>Яйца</td><td>350 г</td></tr> <tr><td>Вода</td><td>125 г</td></tr> <tr><td>Vizyon Добавка</td><td>38 г</td></tr> <tr><td>Общий вес</td><td>1150 г</td></tr> </table>	Мука	375 г	Сахар	250 г	Vizyon Разрыхлитель	12 г	Яйца	350 г	Вода	125 г	Vizyon Добавка	38 г	Общий вес	1150 г	20 кг картонная коробка (5 кг ведро x 4 шт.) 19 кг ведро (промышленный)
Мука	375 г																
Сахар	250 г																
Vizyon Разрыхлитель	12 г																
Яйца	350 г																
Вода	125 г																
Vizyon Добавка	38 г																
Общий вес	1150 г																



Hamur Kabartma Tozu

— Baking Powder —

Vizyon Kabartma Tozu fırıncılık ve pastacılık ürünlerinde ideal ve homojen bir kabarma ile mükemmel sonuçlar elde etmenizi sağlar.

Vizyon Baking Powder creates excellent solutions by giving ideal and homogenous raising in pastry and bakery products.



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Vizyon Hamur Kabartma Tozu	Hazırlanan ürüne göre toplam karışıma %0,5-2 oranında ilave edilmesi önerilir. Kullanılacak miktar una ilave edilir ve karıştırılır.	12 kg karton koli (2 kg kova x 6 ad.) 25 kg kraft torba

Brand Name	Directions for Use	Package
Vizyon Baking Powder	According to the prepared product, addition of 0,5-2% dosage is suggested. Add Vizyon Baking Powder to the flour and mix.	12 kg carton box (2 kg pail x 6 pcs.) 25 kg kraft bag

Название продукта	Способ применения	Упаковка
Vizyon Пекарский Порошок	Рекомендуется добавить из расчета % 0,5–2 к общему объему в соответствии готовленного продукта. Добавьте к муке и перемешайте.	12 кг картонная коробка (2 кг ведрах 6 шт.) Упаковка: 25 кг крафт мешок



Konsantre Pastacılık Karışımı

— Concentrated Pastry Paste —

Vizyon Konsantre Pastacılık Karışımı'nı pandispanya kek, kurabiye, krema ve kremalı pasta gibi hamur ürünlerinizin tadını geliştirmek için kullanabilirsiniz ve onlara gerçek bir meyve aroması verebilirsiniz. Konsantre meyve içeriği, istediğiniz lezzet ve rengi elde etmenize yardımcı olacaktır.

You can use Vizyon Concentrated Pastry Paste to improve the taste of your pastry products including sponge cakes, parfaits, cookies, creams and crème chantilly and give them a real fruit flavoring. Its concentrate fruit content will help you achieve your desired flavor and color.



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Konsantre Pastacılık Karışımı	<ul style="list-style-type: none"> • Antep Fıstıklı • Çilekli • Frambuazlı • Karamelli • Limonlu • Portakallı 	Çeşitlendirme amaçlı % 4 – 8 oranında kullanılmalıdır. Direkt kullanıma uygun değildir.	15 kg karton koli (2,5 kg kova x 6 ad.) (1 kg kova x 16 ad.)

Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Concentrated Pastry Paste	<ul style="list-style-type: none"> • Pistachio • Strawberry • Raspberry • Caramel • Lemon • Orange 	Should be used 4 – 8 % for diversification purpose. Direct use is not suitable.	15 kg carton box (2,5 kg pail x 6 pcs.) (1 kg pail x 16 pcs.)

Название продукта	Линия продуктов	Способ применения	Упаковка
Vizyon Концентрированная Кондитерская Паста	<ul style="list-style-type: none"> • фисташковый • клубничная • малиновая • карамельная • лимонная • апельсиновая 	Следует использовать 4 - 8% для целей диверсификации. Прямое использование не подходит.	15 кг картонная коробка (2,5 кг ведро x 6 штук) (1 кг ведро x 16 штук)



**Bizi Sosyal Medya Hesaplarımızdan
Takip Etmeyi Unutmayın.**

Don't forget to follow us on social media.



 @polen.food  @PolenFood  Polen Food  @polen_food

www.polengida.com

 **POLEN**
FOOD





POLEN UN VE GIDA KATKI MADDELERİ
SAN. VE TİC. A.Ş.
Osmanpaşa Mahallesi 3142 Sokak No:15
Esenyurt - İSTANBUL / TÜRKİYE
Tel: +90 (212) 886 23 30 Fax: +90 (212) 886 92 29
e-mail: polen@polengida.com www.polengida.com