

KATALOG STABILIZATORÓW DO ŚMIETANY



PRODUCENT DODATKÓW DLA PIEKARSTWA I CUKIERNICTWA
ET Sp. z o.o.
ul. Okrężna 8, 44-100 Gliwice

+48 32 231 20 88

ecotrade@ecotrade.pl

/Ecotrade.gliwice

ecotrade.pl

/company/eco-trade-gliwice

21340204



Z prawdziwą przyjemnością prezentujemy Państwu nasz najnowszy katalog. Powstał on z udziałem Mistrzów Cukiernictwa oraz Technologów Żywności. Pragniemy przedstawić w nim bogatą ofertę dodatków, które idealnie łączą się z kremami śmietanowymi. Wysoka jakość produktów zapewnia śmietanie idealny smak oraz stabilność. Szeroki asortyment stabilizatorów żelatynowych oraz bezżelatynowych, gwarantuje doskonałe uzupełnienie dla różnorodnych wyrobów cukierniczych, takich jak ciasta, torty czy desery. Mamy nadzieję, że w niniejszym katalogu odnajdą Państwo inspirujące receptury opracowane przez naszych Mistrzów. Jesteśmy przekonani, że przedstawione propozycje przypadną Państwu do gustu, a przede wszystkim zaspokoją najbardziej wyrafinowane podniebienia Waszych klientów. Spółka oferuje wsparcie technologiczne podczas wdrażania produktów w Państwa zakładach. Życzymy wielu wykwintnych doznań i zapraszamy do lektury katalogu.

TRUSKAWKOWA PODUSZKA



Produkty Eco Trade, których potrzebujesz do wykonania deseru:

PRAVENDA WHITE	289555
SUPER ŻEL	265504
SEREK NA ZIMNO	265001
SUPER ELITA	607106

	surowce	ilość
1	Dekoracja zamsz w sprayu	
	Zamsz w sprayu	100 g
2	Krem sernikowy	
	SEREK NA ZIMNO	200 g
	SUPER ELITA	250 g
	Woda	450 g
3	Mus truskawkowy	
	SUPER ŻEL	10 g
	Truskawka	250 g
	Woda	250 g
4	Musli czekoladowe połączone polewą z białej czekolady	
	PRAVENDA WHITE	250 g
	Mieszanka musli czekoladowa	500 g

Sposób wykonania:

PRAVENDA WHITE rozpuścić i połączyć z musli czekoladowym. Następnie uformować kwadraty. Zostawić do zastygnięcia. Truskawki zagotować z pozostałymi składnikami. Wylać do formy. Pozostawić do zastygnięcia. Stabilizator wymieszać z wodą i połączyć z wcześniej ubitą śmietaną. Wyszprycować do form silikonowych. Wyłożyć zastygniętą żelkę i przykryć drugą częścią kremu. Włożyć do szokówki. Desery wyjąć z silikonowych form. Nanieść zamsz. Gotowe deserki wyłożyć na przygotowane spody z musli.



CYTRYNOWE STUDIO



1

2

3

4

Produkty Eco Trade, których potrzebujesz do wykonania deseru:

PRAVENDA WHITE	289555
SUPER ŻEL	265504
STABILIZATOR JOGURTOWY	269863
GOLDEN GLAZE ŻEL NEUTRALNY	668006
ŻELATYNA	269225

	surowce	ilość
1	Dekoracja glacage	
	PRAVENDA WHITE	210 g
	GOLDEN GLAZE ŻEL NEUTRALNY	400 g
	ŻELATYNA PRAVENDA	10 g
	Śmietana 30%	210 g
	Syrop glukozowy	100 g
	Woda	40 g
2	Krem jogurtowy	
	STABILIZATOR JOGURTOWY	100 g
	Śmietana 30%	500 g
	Woda	125 g
3	Mus z mango	
	SUPER ŻEL	10 g
	Mango z puszki	500 g
	Cukier	50 g
	Kwasek cytrynowy	1 g
4	Musli połączone polewą z białej czekolady	
	PRAVENDA WHITE	250 g
	Mieszanka musli	500 g

Sposób wykonania:

PRAVENDA WHITE rozpuścić i połączyć z musli. Uformować krążki w rantach o średnicy 10 cm. Pozostawić do zastygnięcia. Mango zblendować i zagotować z pozostałymi składnikami musu. Wylać do formy. Pozostawić do zastygnięcia. Stabilizator wymieszać z wodą i połączyć z wcześniej ubitą śmietaną. Wyszprycować do form silikonowych. Wyłożyć zastygniętą żelkę i przykryć drugą częścią kremu. Włożyć do szokówki. Glacage - śmietanę, masło i syrop glukozowy zagotować. Dodać namoczoną żelatynę i polewę. Wymieszać. Na koniec połączyć z żelem GOLDEN GLAZE i zblendować. Desery wyjąć z silikonowych form i oblać glacage. Oblane deserki wyłożyć na przygotowane krążki.



WIŚNIOWA OPONKA



Produkty Eco Trade, których potrzebujesz do wykonania deseru:

PRAVENDA WHITE	289555
STABILIZATOR WIŚNIOWY	269433
GOLDEN GLAZE ŻEL O SMAKU WIŚNIOWYM	668806
ŻELATYNA	269225

	surowce	ilość
1	Dekoracja glacage	
	PRAVENDA WHITE	210 g
	GOLDEN GLAZE ŻEL O SMAKU WIŚNIOWYM	400 g
	ŻELATYNA	10 g
	Śmietana 30%	210 g
	Syrop glukozowy	100 g
	Woda	40 g
2	Krem wiśniowy	
	STABILIZATOR WIŚNIOWY	100 g
	Śmietana 30%	500 g
	Woda	125 g
3	Musli połączone polewą z białej czekolady	
	PRAVENDA WHITE	250 g
	Mieszanka musli	500 g

Sposób wykonania:

PRAVENDA WHITE rozpuścić i połączyć z musli. Uformować krążki w rantach o średnicy 10 cm. Pozostać do zastygnięcia. Stabilizator wymieszać z wodą i połączyć z wcześniej ubitą śmietaną. Wyszprycować do form silikonowych. Włożyć do szokówki. Glacage - śmietaną, masło i syrop glukozowy zagotować. Dodać namoczoną żelatynę i polewę. Wymieszać. Na koniec połączyć z żelem GOLDEN GLAZE i zblendować. Desery wyjąć z silikonowych form i oblać glacage. Oblane deserki wyłożyć na przygotowane spody z musli.



TRUSKAWKA NA SZPINAKU



1

2

3

Produkty Eco Trade, których potrzebujesz do wykonania deseru:

CIASTO PINAATTI	201199
PRAVENDA WHITE	289555
STABILIZATOR TRUSKAWKOWY	269893
GOLDEN GLAZE ŻEL O SMAKU TRUSKAWKOWYM	668906
ŻELATYNA	269225

	surowce	ilość
1	Dekoracja glacage	
	PRAVENDA WHITE	200 g
	GOLDEN GLAZE ŻEL O SMAKU TRUSKAWKOWYM	400 g
	ŻELATYNA	10 g
	Śmietana 30%	210 g
	Syrop glukozowy	100 g
	Woda	40 g
2	Krem truskawkowy	
	STABILIZATOR TRUSKAWKOWY	100 g
	Śmietana 30%	500 g
	Woda	125 g
3	Pokruszone ciasto szpinakowe połączone z polewą z białej czekolady	
	CIASTO PINAATTI	500 g
	Jaja	200 g
	Olej	150 g
	Woda	100 g
	PRAVENDA WHITE	150 g
	Masło	100 g

Sposób wykonania:

Ciasto PINAATTI wypiec i pokruszyć. Pozostawić do delikatnego obeschnięcia. Następnie wymieszać z rozpuszczoną PRAVENDA WHITE. Uformować spody pod desery. Stabilizator wymieszać z wodą i połączyć z wcześniej ubitą śmietaną. Wyszprycować do form silikonowych. Włożyć do szokówki. Glacage - śmietaną, masło i syrop glukozowy zagotować. Dodać namoczoną żelatynę i polewę, wymieszać. Na koniec połączyć z żelem GOLDEN GLAZE i zblendować. Wyjąć desery z silikonowych form i oblać glacage. Oblane desery wyłożyć na przygotowane szpinakowe spody.



KULA TOFFI



Produkty Eco Trade, których potrzebujesz do wykonania deseru:

PRAVENDA WHITE	289555
STABILIZATOR O SMAKU TOFFI	269993
CZEKOLADA CHUNKS	282105
GOLDEN GLAZE PASTA O SMAKU KARMELOWYM	668606
ŻELATYNA	269225

	surowce	ilość
1	Dekoracja glacage	
	CZEKOLADA CHUNKS	200 g
	GOLDEN GLAZE PASTA O SMAKU KARMELOWYM	400 g
	ŻELATYNA	10 g
	Śmietana 30%	210 g
	Syrop glukozowy	100 g
	Woda	40 g
2	Krem toffi	
	STABILIZATOR TOFFI	100 g
	Śmietana 30%	500 g
	Woda	125 g
3	Musli połączone polewą z białej czekolady	
	PRAVENDA WHITE	250 g
	Mieszanka musli	500 g

Sposób wykonania:

PRAVENDA WHITE rozpuścić i połączyć z musli. Uformować krążki w rantach o średnicy 10 cm. Pozostać do zastygnięcia. Stabilizator wymieszać z wodą i połączyć z wcześniej ubitą śmietaną. Wyszprycować do form silikonowych. Włożyć do szokówki. Glacage - śmietaną, masło i syrop glukozowy zagotować. Dodać namoczoną żelatynę i polewę, wymieszać. Na koniec połączyć z pastą GOLDEN GLAZE. Zblendować. Desery wyjąć z silikonowych form i oblać glacage. Oblane deserki wyłożyć na przygotowane krążki musli.



MALINOWA DONICZKA



Produkty Eco Trade, których potrzebujesz do wykonania deseru:

PRAVENDA WHITE	289555
CIASTO ALABAMA	203001
STABILIZATOR MALINOWY	269723

Sposób wykonania:

Wypiec i pokruszyć ciasto ALABAMA. PRAVENDA WHITE rozpuścić. Do papierowych kubeczków wylać warstwę czekolady. Pozostawić do zastygnięcia. Czynność tę powtórzyć dwukrotnie. Po wystudzeniu, wyciągnąć korpus z kubeczka. Wsypać pokruszone ciasto czekoladowe. Następnie wypełnić kremem malinowym z dodatkiem świeżych malin. Pozostałe miejsce uzupełnić pokruszonym ciastem czekoladowym. Schłodzić. Gotowy deser udekorować świeżymi malinami i listkami mięty.

	surowce	ilość
1	Korpus doniczki	
	PRAVENDA WHITE	250 g
2	Pokruszone ciasto czekoladowe Alabama	
	CIASTO ALABAMA	250 g
	Olej	112 g
	Jaja	50 g
	Woda	50 g
3	Wsad malinowy	
	Malina świeża	100 g
4	Krem malinowy	
	STABILIZATOR MALINOWY	100 g
	Śmietana 30 %	500 g
	Woda	125 g



LETNIA BRZOSKWINIA



Produkty Eco Trade, których potrzebujesz do wykonania deseru:

SUPER KLAR	267005
STABILIZATOR JOGURTOWY	269863
CIASTO PINAATTI	201199

Sposób wykonania:

Ciasto PINAATTI wypiec i pokruszyć. Pozostawić do ostygnięcia. Zblendować brzoskwinie, zagęścić SUPER KLAR, wyłożyć na dno słoiczka. Stabilizator wymieszany z wodą, połączyć z ubitą śmietaną i mascarpone. Wyłożyć jako kolejną warstwę. Na wierzchu posypać pokruszonym ciastem szpinakowym. Deser udekorować mixem świeżych owoców sezonowych.

	surowce	ilość
1	Pokruszone ciasto szpinakowe	
	CIASTO PINAATTI	250 g
	Jaja	100 g
	Olej	75 g
	Woda	50 g
2	Krem jogurtowy	
	STABILIZATOR JOGURTOWY	200 g
	Śmietana 30%	750 g
	Serek mascarpone	250 g
	Woda	250 g
3	Mus brzoskwiniowy	
	SUPER KLAR	30 g
	Brzoskwinie z puszki	500 g
	Kwasek cytrynowy	1 g



LEŚNY DESER



Produkty Eco Trade, których potrzebujesz do wykonania deseru:

CIASTO PINAATTI	201199
STABILIZATOR ŻELOWY NEUTRALNY	269623
GALARETKA PRAVENDA NEUTRALNA	249565

	surowce	ilość
1	Galaretka GALARETKA PRAVENDA NEUTRALNA	190 g
	Woda	1000 g
2	Świeże owoce Mix świeżych owoców	600 g
3	Krem śmietanowy STABILIZATOR ŻELATYNOWY NEUTRALNY	100 g
	Śmietana 30 %	500 g
	Woda	125 g
4	Pokruszone ciasto szpinakowe CIASTO PINAATTI	500 g
	Jaja	200 g
	Olej	150 g
	Woda	100 g

Sposób wykonania:

Ciasto szpinakowe PINAATTI wypiec i pokruszyć. Wyłożyć na spód przezroczystych naczyń np. pucharków. Stabilizator wymieszać z wodą i połączyć z wcześniej ubitą śmietaną. Wysprycować na wyłożone ciasto. Pozostałe miejsce wypełnić świeżymi, kolorowymi owocami, założyć **GALARETKA PRAVENDA NEUTRALNA**. Udekorować wedle uznania.



CZEKOLADOWA KULA



Produkty Eco Trade, których potrzebujesz do wykonania deseru:

PRAVENDA WHITE	289555
CZEKOLADA CHUNKS	282105
STAB. O SMAKU CZEKOLADOWYM	269333
GOLDEN GLAZE ŻEL O SMAKU CZEKOLADOWYM	668206
ŻELATYNA	269225

	surowce	ilość
1	Dekoracja glacage	
	CZEKOLADA CHUNKS	200 g
	GOLDEN GLAZE ŻEL O SMAKU CZEKOLADOWYM	400 g
	ŻELATYNA	10 g
	Syrup glukozowy	100 g
	Śmietana 30 %	210 g
	Woda	40 g
2	Krem czekoladowy	
	STABILIZATOR CZEKOLADOWY	100 g
	Śmietana 30 %	500 g
	Woda	125 g
	CZEKOLADA CHUNKS	200 g
	Śmietana 30 %	100 g
3	Wkład czekoladowy	
	CZEKOLADA CHUNKS	200g
	Śmietana 30 %	100g
	Czarna porzeczką mrożoną	10g
4	Musli fit połączone polewą z białej czekolady	
	PRAVENDA WHITE	250 g
	Mieszanka musli fit	500 g

Sposób wykonania:

PRAVENDA WHITE rozpuścić i połączyć z musli fit. Uformować krążki w rantach o średnicy 10 cm. Pozostawić do zastygnięcia. Śmietanę zagotować i połączyć z czekoladą. Dodać mrożoną czarną porzeczkę. Przygotowaną masę wylać do silikonowej formy i zamrozić. Stabilizator wymieszać z wodą, połączyć z wcześniej ubitą śmietaną. Wyszprycować do formy. Włożyć wcześniej zamrożony mus czekoladowo - porzeczkowy i przykryć drugą warstwą kremu. Włożyć do szokówki.

Glacage - śmietanę, masło i syrop glukozowy zagotować. Dodać namoczoną żelatynę i czekoladę. Wymieszać. Na koniec połączyć z żelem GOLDEN GLAZE i zblendować. Desery wyjąć z silikonowych form i oblać glacage. Oblane deserki wyłożyć na przygotowane krążki. Udekorować według uznania.



