

ECO MAGAZYN

Dla piekarzy i cukierników



Święta tuż tuż!
czekoladowe ozdoby

2 Gotowe
Receptury

**Mieszanki vs
rzemiosło**
można to połączyć?

1 CO ZNAJDZIESZ W ECO MAGAZYNIE

2

Sezon na mak

3

Piernik z powidłami

4

Piernik z powidłami -
gotowa receptura

5

**Mieszanki vs rzemiosło
można to połączyć?**
NOWOŚĆ

6

Must Have - Świąteczny
niezbędnik

7

Migdałowy czar

8

Migdałowy czar- gotowa
receptura

9

Promocja
czekoladowe dekoracje

10

Ciasteczka sezonowe

ROGALIKI Z MAKIEM

Sezon makowy rusza pełną parą. Popyt na rogalie i makowce rośnie z dnia na dzień. To ostatni moment, by uzupełnić zapasy mieszanek makowych i ciast drożdżowych.

Nie czekaj- zapewnij sobie stabilną produkcję, doskonały smak i powtarzalną jakość w gorącym okresie listopadowym.

- 27510 **Masa Makowa Martin**
- 27500 **Masa Makowa Luksusowa**
- 27210 **Super Masa Makowa o smaku migdałowym**
- 27953 **Pravenda Masa Makowa**
- 21240 **Super Drożdżowe**
- 20712 **Super Croissant**



PIERNIK Z POWIDŁAMI

Tradycyjne święta

Ciasto o głębokim, korzennym aromacie oraz wilgotnej i aksamitnej strukturze. Starannie dobrana mieszanka przypraw piernikowych (cynamon, anyż, goździki, kardamon) w połączeniu z intensywnymi powidłami śliwkowymi tworzy harmonijny balans słodczy i delikatnej kwasowości.

Idealny do sezonowych wypieków, tortów świątecznych oraz ciast przekładanych. Doskonale zachowuje świeżość.

3



Gotowa receptura

Zainspiruj się!

BLAT PIERNIKOWY	g
SUPER PIERNIK	1500
JAJA	450
OLEJ	300
MARMOLADA	300
WODA	300
POWIDŁA	g
POWIDŁA ŚLIWKOWE	2000
DEKORACJA	g
MUSO CZOKO	300
OLEJ	30

MIESZANKI VS RZEMIOSŁO. CZY MOŻNA TO POŁĄCZYĆ?

Czy nowoczesne mieszanki piekarskie i cukiernicze mogą iść w parze z rzemieślniczym podejściem do wypieku? Jeszcze kilka lat temu wielu piekarzy i cukierników odpowiedziałoby: nie. Dziś coraz częściej mówią: to właśnie dzięki nim możemy rozwijać rzemiosło.



Rzemiosło nie umiera. Ono się modernizuje. Rzemiosło to serce piekarstwa. To zapach zakwasu, chrupiąca skórka i tradycja przekazywana z pokolenia na pokolenie. Współczesny rynek wymaga nie tylko pasji. Wymaga powtarzalności, stabilności i efektywności. Rosnące koszty pracy, brak wykwalifikowanych rąk i presja czasu sprawiają, że coraz więcej piekarni i cukierni szuka rozwiązań, które pozwolą zachować smak, a jednocześnie przyspieszyć proces.

Mieszanki i rzemiosło to nie dwa przeciwne bieguny, ale dwa elementy tej samej układanki. Tradycji, smaku i nowoczesności. Dzisiejszy Mistrz piekarstwa nie rezygnuje z technologii. On ją rozumie, wykorzystuje i dzięki niej ma więcej czasu na to, co naprawdę ważne: na pasję do wypieku.

Wbrew powszechnym opiniom, mieszanki nie są drogą na skróty. To technologia opracowana przez specjalistów po to, by pomóc piekarzom i cukiernikom utrzymać jakość niezależnie od zmiennych warunków. Nowoczesne mieszanki stabilizują ciasto, ułatwiają fermentację, skracają proces produkcyjny nawet o kilkadziesiąt minut i pozwalają zachować tradycyjną strukturę oraz smak wypieku. Dają też pewność powtarzalności, co jest szczególnie istotne w czasach rotacji pracowników i różnic w umiejętnościach.

Mieszanka nie ma zastąpić Mistrza. Ma mu dać więcej czasu na rzemiosło. Współczesny piekarz czy cukiernik potrafi korzystać z technologii, nie tracąc przy tym autentyczności. Wykorzystuje mieszanki jako narzędzie, które wzmacnia jego umiejętności. Nadal formuje ręcznie, piecze z pasją, ale robi to szybciej, stabilniej i z większą pewnością rezultatu.

Również w cukiernictwie mieszanki stają się wsparciem, a nie ograniczeniem. Ułatwiają uzyskanie idealnej struktury kremów i biszkoptów przy mniejszej liczbie składników, dając jednocześnie możliwość dowolnej personalizacji. Cukiernicy mogą tworzyć własne wariacje smakowe, dodając owoce, aromaty czy dekoracje, zachowując przy tym pełną kontrolę nad jakością.



MUST HAVE

5

Świąteczny niezbędnik

Super Piernik

Mieszanka do wypieku ciasta biszkoptowo-tłuszczowego. W składzie znajdziemy starannie wyselekcjonowane przyprawy korzenne oraz aromat miodowy. Idealnie nadaje się do wypieku ciast, babek piernikowych oraz ciasteczek piernikowych. Super Piernik jest prosty i szybki w przygotowaniu. Doskonały w smaku. Długo zachowuje świeżość i prawdziwie piernikowy zapach.

Nevada

Mieszanka do wypieku ciasta o smaku orzechowym. Zawiera naturalny orzech włoski, który nadaje wypiekowi intensywny smak i apetyczny aromat z delikatnym akcentem miodu. Dzięki starannie dobranym składnikom gwarantuje idealną strukturę ciasta – wilgotną i puszystą. Doskonale komponuje się z kremami budyniowymi, kremami tortowymi oraz bitą śmietaną z dodatkiem stabilizatorów smakowych.

Masa Makowa Luksusowa

Wysokiej jakości produkt w postaci sypkiej. Jej starannie dobrany skład gwarantuje uzyskanie wypieków o wyjątkowym smaku, aromacie i atrakcyjnym wyglądzie. Dzięki gotowej formule pozwala zaoszczędzić czas – bez konieczności żmudnego przygotowywania maku. Doskonale sprawdza się w produkcji tortów, strucli, mazurków, drożdżówek oraz innych ciast, zapewniając powtarzalną jakość i niezawodny efekt w każdej partii.

MIGDAŁOWY CZAR

Z KAWAŁKAMI ŚLIWEK

8

Ciasto, które zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia. Bogate, wilgotne ciasto czekoladowe wspaniale komponuje się z delikatnym ciastem migdałowym, tworząc tym samym harmonijną strukturę. Soczyste kawałki śliwek dodają owocowego akcentu. Przełamują one intensywność czekolady, dodając orzeźwiający element.



1 Z Alabamy margaryny i cukru
zrób kruszonkę.

2 700 gram kruszonki rozsyp na
blaszkę.

3 Florydę wymieszaj z pozosta-
łymi składnikami i wyłóż na
kruszonkę.

5 Super Vanile ubij z wodą,
śmietaną i jajkami.

6 Gotową masę wyszprycuj w
kratkę na cieście.

7 Na koniec ułóż śliwki. Posyp
pozostałą kruszonką i wypiecz.

KRUSZONKA	g
ALABAMA	700
CUKIER WANILINOWY	35
MARGARYNA	315

CIASTO MIGDAŁOWE	g
FLORYDA	700
JAJKA	280
OLEJ	210
WODA	140

KREM BUDYNIOWY	g
SUPER VANILA	280
JAJKA	250
WODA	250
ŚMIETANA	250

OWOCE	g
ŚLIWKI	900
MIGDAŁ PŁATKI	150
CUKIER KRYSTAŁ	150
BIAŁKA JAJ	50

Świąteczna

promocja

Kup wybrane produkty cukiernicze za min. 2000 zł*

GRATIS dekoracje czekoladowe "Prezenty Mikołaja" lub "Świąteczne Laski"

Kup wybrane produkty cukiernicze za min. 3000 zł*

GRATIS dekoracje czekoladowe "Prezenty Mikołaja" i "Świąteczne Laski"



Świąteczne Laski

Opakowanie zawiera 144szt.



Prezenty Mikołaja

Opakowanie zawiera 126szt.



*Podane ceny są cenami netto. Lista produktów objętych promocją znajduje się w regulaminie. Promocja trwa od 3.11.2025- 05.12.2025 o szczegóły zapytaj Przedstawiciela Handlowego lub Biuro Obsługi Klienta.

CIASTECZKA

9

Idealne na świąteczny stół: ciasteczka korzenne, piernikowe oraz owsiano-cynamonowe. Każde z nich wprowadzi wyjątkowy aromat i świąteczny klimat, a ich różnorodne smaki i zapachy zachwycą waszych klientów.



waga: 25 kg

INDEX: 31110

KORZENNE

Ta wyjątkowa mieszanka zawiera starannie dobrane składniki, takie jak: przyprawa korzenna, cynamon, anyż, goździki i kardamon. Nadadzą one wypiekowi doskonały smak i aromat.



waga: 25 kg

INDEX: 20760

SUPER PIERNIK

Mieszanka ciasta biszkoptowo - tłuszczowego. Idealnie sprawdza się do wypieku ciast, babek, ale również ciasteczek. Starannie dobrane przyprawy korzenne oraz aromat miodowy nadają wypiekowi głębo-ki, wyjątkowy smak.



waga: 25 kg

INDEX: 31250

OWSIANO-CYNAMONOWE

To doskonały wybór dla wszystkich, którzy cenią zdrowe i smaczne przekąski. W składzie znajdziemy cynamon, który nadaje aromatyczny, korzenny smak. Dodatek otręb owsianych, czyni je produktem wyjątkowo bogatym w błonnik. To idealna propozycja dla osób dbających o zdrową dietę.

PRODUCENT DODATKÓW
DLA PIEKARNICTWA I CUKIERNICTWA
ET Sp. z o. o. ul. Okrężna 8, 44 - 100 Gliwice
tel. +48 32 231 20 88 | ecotrade@ecotrade.pl

www.ecotrade.pl

 **ECOTRADE**