

ECO MAGAZYN

Dla piekarzy i cukierników



Lato, lato!
Przekąski i ciasta

3 Gotowe
Receptury

Promocja
Kup i odbierz!

1 CO ZNAJDZIESZ W ECO MAGAZYNIE

2

Czy wiesz, że...

4

Pistacjowa Malina-
gotowa receptura

6

Promocja
Kup i odbierz

8

Malinowa Fantazja-
gotowa receptura

10

Croissant Szpinakowy-
propozycja podania

3

Pistacjowa Malina

5

Must have
Upalne dni!

7

Malinowa Fantazja

9

Croissant Szpinakowy

11

Targi Polagra!
Spotkajmy się

CZY WIESZ, ŻE...

REALIZUJEMY INDYWIDUALNE PROJEKTY

Stwórz z nami swój produkt!



KLIENT

Przygotowanie koncepcji nowego produktu



ECO TRADE

Opracowanie przez laboratorium receptury w oparciu o wytyczne klienta.



TESTY

Na podstawie testów wprowadzane są korekty do projektu.



**KLIENT OTRZYMUJE GOTOWY
PRODUKT DO WPROWADZENIA.**



**ODKRYJ NOWE
MOŻLIWOŚCI!**

Szczegóły u Przedstawicieli
Handlowych.

PISTACJOWA MALINA

Kruche ciasteczka i ciasto słona pistacja tworzą wyjątkową podstawę – kontrastową i przyjemnie zaskakującą. Między nimi krem malinowy o subtelnie owocowym charakterze oraz aksamitny krem sernikowy, który dodaje całości przyjemnej kremowości i lekkości.

Gotowa receptura

Zainspiruj się!

1 Ciasto Słona Pistacja i Ciasteczka Crispiness wymieszaj i schłódź. Pokrusz i połącz z masłem.

2 Wyłóż do foremki i ponownie schłódź.

3 Maliny zagotuj i połącz je ze **Stabilizatorem Malinowym**.

5 Śmietanę ubij. Połącz ze **Stabilizatorem Malinowym** oraz żelką.

6 Ubij śmietanę. Połącz ze **Stabilizatorem Sernikowym**.

7 Wylej na ciasto. Schłódź. Udekoruj według uznania.



CIASTO KRUCHE	g
CIASTO SŁONA PISTACJA	250
CIASTEczKA CRISPINESS	250
MARGARYNA	100
JAJA	25
MASŁO (ROZPUSZCZONE)	200
KREM MALINOWY	g
ŚMIETANA 30%	600
STABILIZATOR MALINOWY	120
WODA	120
MALINA	200
ŻELKA MALINOWA	g
STABILIZATOR MALINOWY	40
MALINA ŚWIEŻA	150
PISTACJA KROJONA	50
Krem sernikowy	g
ŚMIETANA 30%	400
STABILIZATOR SERNIKOWY	200
WODA	400
DEKORACJA	g
MUSSO WHITE	200
OLEJ	15



Must have

Upalne dni!

Przygotuj się!



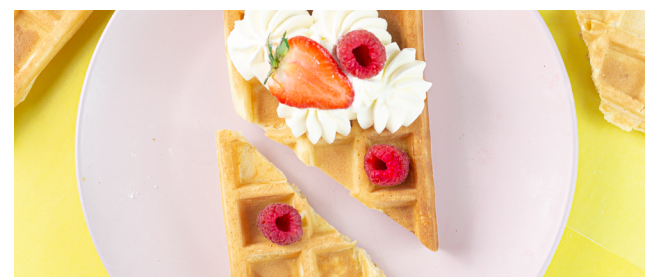
1. Ciasto Słona Pistacja

Słona pistacja z chrupiącą, siekaną pistacją to smak, który łączy trend i teksturę – kremowa baza, lekko słony akcent i orzechowy crunch. Ta mieszanka robi efekt „wow” zarówno wizualnie, jak i smakowo.



2. Galaretki

Nasze różnorodne smaki galaretek dadzą Ci nieograniczone możliwości kreatywnej dekoracji. Dzięki tym galaretkom Twoje ciasta z pewnością skradną serca! Charakteryzują się bardzo wysoką mocą wiążącą.



3. Pychotka

Z koncentratu PYCHOTKA w szybki i wygodny sposób przygotujesz zarówno gofry, jak i naleśniki. To uniwersalna baza o stabilnej jakości. Gotowe wypieki są elastyczne, smaczne i doskonale sprawdzają się z różnorodnymi dodatkami.

4. Lody

Efektywne w produkcji, przyjemne w smaku i lekkie w konsystencji. Niezawodne niezależnie od sezonu.



ZAMÓW I ODBIERZ GRATIS



Za każde 50 kg w/w mieszanek
koszulka gratis

MIESZANKI W PROMOCJI

133402	Icer Lux
133412	Icer Extra
137102	Icer Stabil
108202	Turyńska
132601	Rolls Dark
212401	Super Drożdżowe
204902	Ciasto Majami
205202	Biskopt Jasny
205102	Biskopt Czekoladowy 100%
205902	Nebraska
206402	Ciasto o smaku maślanym



Za każde 125 kg w/w mieszanek
2 kasty gratis

MALINOWA FANTAZJA

Oto ciasto, które łączy w sobie harmonię smaków i wyjątkowy wygląd. Na spodzie znajduje się delikatny blat śmietanowy, który nadaje całości lekkości i kremowej tekstury. Intensywna żelka malinowa wprowadza owocową świeżość, a puszyste ciasto malinowe, ułożone w formie dekoracyjnych pasków, tworzy zachwycający efekt wizualny, podkreślając wyjątkowy charakter deseru. Aksamitny krem o smaku białej czekolady przykrywa całość, wnosząc do deseru odrobinę wyrafinowanej słodyczy.



KROK PO KROKU

Malinowa fantazja

Gotowa receptura

- 1 **Ciasto Śmietankowe NF** sporządź według receptury. Wypiecz, ostudź i skalibruj.
- 2 Maliny rozgotuj. Przecedź przez sito połącz ze Stabilizatorem Malinowym.
- 3 **Ciasto Red Velvet** wypiecz według receptury. Pokrój na paski.
- 4 Na ciasto Śmietankowe NF wylej 500g żelki malinowej.
- 5 Śmietanę z twarogiem ubij. Połącz ze Stabilizatorem o smaku Białej Czekolady. Wylej małą część na żelkę.
- 6 Poukładaj paski z ciasta Red Velvet.
- 7 Wylej pozostałą część keremu najlepiej za pomocą rekawa cukierniczego.
- 8 Na górę wylej pozostałą część żelki malinowej.

BLAT ŚMIETANKOWY	g
CIASTO ŚMIETANKOWE NF	375
JAJA	150
OLEJ	150
WODA	75

ŻELKA MALINOWA	g
MALINA	1000
STABILIZATOR MALINOWY	160

BLAT MALINOWY	g
CISTO RED VELVET NF	250
JAJA	100
OLEJ	100
WODA	63

KREM BIAŁA CZEKOLADA	g
ŚMIETANA 30%	800
TWARÓG	200
WODA	200
STABILIZATOR O SMAKU BIAŁA CZEKOLADA	200

CROISSANT SZPINAKOWY

Puszysty i delikatny croissant wypieczony z dodatkiem ICER. Poprawia on strukturę ciasta i wydobywa jego smak. Świetnie sprawdza się przy **wypieku odroczonym**, ale działa równie dobrze w tradycyjnej produkcji.

W wersji ze szpinakiem i serkiem to apetyczna, sezonowa propozycja, która z łatwością wzbogaci Twoją ofertę o coś nowego, ciekawego i gotowego do podania. Idealna do sprzedaży na wynos, jako szybka przekąska lub pożywny lunch.



SKŁADNIKI	kg
ICER LUX CL	0,02
MAKA PSZENNA TYP 550	2,00
SÓL	0,044
DROŻDŻE	0,06
WODA	1,12
SZPINAK LIŚCIE MROŻONE	0,30
CZOSNEK NIEDZWIEDZI	0,004
MARGARYNA PUF PASTRY	0,90
OGÓREK ZIELONY	1,68
ŁOSOŚ WĘDZONY	2,52
SEREK KANAPKOWY Z CZOSNKIEM	1,68



DODATKI WYPIEKOWE ICER

**Maksimum świeżości,
minimum strat.**

Do odroczonego wypieku –
ideał dla elastycznej pracy

WYDARZENIA

POLAGRA
food • horeca • foodtech



JUŻ NIEDŁUGO!

TARGI POLAGRA

24.09 - 26.09.2025 | POZNAŃ

Zapraszamy na nasze stoisko podczas nadchodzących targów branżowych.

To doskonała okazja, by poznać nasz asortyment, porozmawiać z naszym zespołem ekspertów i przekonać się, jak nasze rozwiązania mogą wspierać **rozwój Twojej piekarni lub cukierni**.

Nowości, degustacje, inspiracje.

CZEKAMY NA CIEBIE



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**