



KATALOG SEZONOWY

jesień-zima 26/27





jesień-zima 26/27

JEDNA BAZA, WIELE MOŻLIWOŚCI.

Odkryj możliwości **cukiernictwa modularnego**.

Czy z jednej mieszanki cukierniczej można stworzyć zupełnie różne, zachwycające ciasta, które zbudują całą Twoją witrynę? Tak, zdecydowanie tak!



biał czekoladowy

biał czekoladowy



biał czekoladowy

biał czekoladowy



biał czekoladowy

RÓŻNORODNOŚĆ

Zmieniając jedynie dodatek, krem lub warstwę owoców, na tej samej bazie stworzysz ciasta o całkowicie odmiennych profilach smakowych i teksturach.

WŁASNY STYL

Wykończenie, warstwy i detale należą do Ciebie. Możesz płynnie reagować na oczekiwania Klientów.

SEZONOWOŚĆ

Te same bazy sprawdzą się zarówno w kompozycjach na chłodniejsze miesiące, jak i w lekkich, odświeżających wariantach na ciepłe dni.

ŚLIWKA W MAK

Poziom trudności



PROFIL SMAKOWY I TEKSTURA:

Smaki dominujące:

- głęboki smak maku
- kremowa słodczy sernika

Nuta przełamująca:

- soczysta, lekko kwaśna śliwka

Tekstury:

- wilgotne ciasto makowe
- soczyste owoce
- puszysty sernik
- delikatna rolada

GOTOWY ZESTAW RECEPTUROWY:

20450

Super Ciasto Makowe

26934

Stabilizator o smaku Sernikowy

63002

Krem Musso Czoko

20681

Rolada Bezowa



ZESKANUJ I POBIERZ

Gotowa receptura
Śliwka w Mak



ZESKANUJ I POBIERZ

Inne receptury z Super
Ciastem Makowym



Główny profil smakowy



KARMELOWA GRUSZKA

Poziom trudności



PROFIL SMAKOWY I TEKSTURA:

Smaki dominujące:

- słodki karmel
- krem biała czekolada

Nuta przełamująca:

- soczysta gruszka

Tekstury:

- wilgotne ciasto karmelowe
- chrupiąca gruszka

Wyprobuj także



Dodaj do warstwy z gruszką np. czerwoną porzeczkę, aby bez zmiany bazy i technologii stworzyć drugi, efektowny wizualnie i smakowo wariant deseru.

GOTOWY ZESTAW RECEPTUROWY:

20430

Ciasto o smaku Karmelowym

20490

Extra Majami

62003

Pravenda White

26986

Stabilizator Jogurtowy

26962

Stabilizator Neutralny

24559

Galaretka Neutralna DR



ZESKANUJ I POBIERZ

Gotowa receptura
Karmelowa Gruszka



ZESKANUJ I POBIERZ

Inne receptury z Ciastem
o smaku Karmelowym



Główny profil smakowy



JABŁKO NA ORZECHU

Poziom trudności



PROFIL SMAKOWY I TEKSTURA:

Smaki dominujące:

- wytrawny mak
- aromatyczny orzech z nutą miodową

Nuta przełamująca:

- słodkie jabłko

Tekstury:

- wilgotne ciasto makowe
- wyraziste ciasto orzechowe

GOTOWY ZESTAW RECEPTUROWY:

20630

Nevada

20450

Super Ciasto Makowe

24558

Galaretka o smaku Cytrynowym DR

26962

Stabilizator Neutralny

27210

Super Masa Makowa



ZESKANUJ I POBIERZ

Gotowa receptura
Jabłko na Orzechu



ZESKANUJ I POBIERZ

Inne receptury
z Nevadą



Główny profil smakowy



MALINOWY SKYR

Poziom trudności



PROFIL SMAKOWY I TEKSTURA:

Smaki dominujące:

- głęboka czekolada
- soczysta malina

Nuty przełamujące:

- aksamitna wanilia
- kremowy naturalny skyr

Tekstury:

- wilgotne ciasto czekoladowe
- puszysta pianka
- gładka żelka owocowa

GOTOWY ZESTAW RECEPTUROWY:

20321
Ciasto Czekoladowe Super

20790
Vienna Cake

24559
Galaretka Neutralna DR

26972
Stabilizator Malinowy

26962
Stabilizator Neutralny

24555
Galaretka o smaku Malinowym DR



ZESKANUJ I POBIERZ

Gotowa receptura
Malinowy Skyr



ZESKANUJ I POBIERZ
Inne receptury z Ciastem
Czekoladowym Super



Główny profil smakowy



EGZOTYCZNA PORZECZKA

Poziom trudności



PROFIL SMAKOWY I TEKSTURA:

Smaki dominujące:

- nuta prażonych orzechów i miodu
- wytrawna nuta czarnej porzeczki

Nuty przełamujące:

- egzotyczna marakuja z brzoskwinia
- cytrusy

Tekstury:

- wilgotne ciasto orzechowe
- aksamitny, gęsty owocowy ganache
- puszyste ciasto cytrusowe



Dodaj do blatu orzechowego rodzynki – to prosty zabieg, który przełamie wytrawną kwasowość czarnej porzeczki naturalną słodyczą.

GOTOWY ZESTAW RECEPTUROWY:

20580
Montana

20630
Nevada

26917
Stabilizator Brzoskwinia-Marakuja

62003
Pravenda White

26962
Stabilizator Neutralny

24559
Galaretka Neutralna DR



ZESKANUJ I POBIERZ
Gotowa receptura
Egzotyczna Porzeczka



ZESKANUJ I POBIERZ
Inne receptury
z Montaną



Główny profil smakowy



MALINOWY KOKOS

Poziom trudności



PROFIL SMAKOWY I TEKSTURA:

Smaki dominujące:

- słodka czekolada
- kokos
- nuta białej czekolady

Nuta przełamująca:

- owocowa, lekko kwaskowata malina

Tekstury:

- wilgotne, cięższe ciasto czekoladowe
- strukturalny kokos

GOTOWY ZESTAW RECEPTUROWY:

20440

Super Ciasto Kokosowe

20321

Ciasto Czekoladowe Super

26972

Stabilizator Malinowy

26700

Super Klar

26944

Stabilizator o smaku Białej Czekolady

26983

Stabilizator o smaku Cytrynowym

24559

Galaretka Neutralna DR

26989

Stabilizator Truskawkowy



ZESKANUJ I POBIERZ

Gotowa receptura
Malinowy Kokos



ZESKANUJ I POBIERZ

Inne receptury z Super
Ciastem Kokosowym



Główny profil smakowy



KORZENNA WIŚNIA

Poziom trudności



PROFIL SMAKOWY I TEKSTURA:

Smaki dominujące:

- głębokie nuty przypraw korzennych i miodu
- głęboki smak czekolady

Nuta przełamująca:

- wytrawna kwasowość wiśni

Tekstury:

- aromatyczne ciasto piernikowe
- lekkie ciasto waniliowe
- sprężysta, gładka żelka owocowa

GOTOWY ZESTAW RECEPTUROWY:

20760

Super Piernik

20790

Vienna Cake

24561

Galaretka o smaku Wiśniowym DR

26700

Super Klar

28993

Pravenda Dark Extra

26931

Stabilizator o smaku Czekoladowym

26944

Stabilizator o smaku Białej Czekolady



ZESKANUJ I POBIERZ

Gotowa receptura
Korzenna Wiśnia



ZESKANUJ I POBIERZ

Inne receptury
z Super Piernikiem



Główny profil smakowy



PIERNIK Z KOKOSEM

Poziom trudności



PROFIL SMAKOWY I TEKSTURA:

Smak dominujący:

- głębokie nuty przypraw korzennych i miodu
- deserowa słodycz kokosa

Nuta przełamująca:

- głęboki smak czekolady

Tekstury:

- aromatyczne ciasto piernikowe
- lekkie ciasto kokosowe
- gładka nuta owocowa
- aksamitny, gęsty krem

GOTOWY ZESTAW RECEPTUROWY:

20440

Super Ciasto Kokosowe

20760

Super Piernik

28210

Czekolada Chunks

26931

Stabilizator o smaku Czekoladowym



ZESKANUJ I POBIERZ

Gotowa receptura
Piernik z Kokosem



ZESKANUJ I POBIERZ

Inne receptury z Ciastem
Super Kokosowe



Główny profil smakowy



ŚLIWKA W POMARAŃCZACH

Poziom trudności



PROFIL SMAKOWY I TEKSTURA:

Smaki dominujące:

- miodowo-korzenny
piernik
- bakalie
- suszona śliwka

Nuta przełamująca:

- rześka nuta powideł i
kremu pomarańczowego

Tekstury:

- aromatyczne ciasto
piernikowe pełne bakalii
- chrupiące ciasteczka
korzenne
- gładkie powidła
- aksamitny, puszysty krem

GOTOWY ZESTAW RECEPTUROWY:

31110

Ciasteczka Korzenne

20760

Super Piernik

26966

Stabilizator Pomarańczowy

63001

Musso White

60710

Super Elita



ZESKANUJ I POBIERZ

Gotowa receptura
Śliwka w Pomarańczach



ZESKANUJ I POBIERZ

Inne receptury
z Ciastkami Korzennymi



Główny profil smakowy





Katalog zawiera elementy wygenerowane przez AI.

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

263600304



ECOTRADE