

Katalog 2021

jesień-zima



ECOTRADE



Słoneczna Fantazja

blacha 60/20

BLAT WANILIOWY

CIASTO VIENNA CAKE 20790	500 g
Olej	250 g
Jaja	250 g

Wszystkie składniki na blat połączyć na wolnych obrotach ok. 3 min. Ciasto wylać na blachę. Wypiekać w temp. 180°C przez ok. 20 min.

KREM BRULEE

CREME BRULEE 25201	112 g
Śmietana 30%	300 g
Mleko	300 g

Śmietanę zagotować. **CREME BRULEE** połączyć z mlekiem i wlać do gotującej się śmietany. Doprowadzić do wrzenia masy. Zdjąć ze źródła ciepła i odstawić do wystygnięcia.

KREM ŚMIETANOWY Z NUTĄ BRULEE

CREME BRULEE 25201 (przygotowany)	700 g
SUPER ELITA 60710	300 g
STABILIZATOR NEUTRALNY ŻELATYNOWY 26962	200 g
Woda	250 g

SUPER ELITA ubić i połączyć z wcześniej przygotowanym **CREME BRULEE**. Dodać stabilizator połączony z wodą. Delikatnie wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji.

KREM MALINOWY

STABILIZATOR MALINOWY 26972	100 g
Śmietana 30%	500 g
Woda	125 g

Stabilizator połączyć z wodą. Dodać do ubitej śmietany. Delikatnie wymieszać.

KREM ŚMIETANOWO-JOGURTOWY

STABILIZATOR JOGURTOWY 26986	100 g
Śmietana 30%	500 g
Woda	125 g

Stabilizator połączyć z wodą. Dodać do ubitej śmietany. Delikatnie wymieszać.

DEKORACJA

GOLDEN GLAZE ŻEL O SMAKU BRULEE 66810	200 g
GOLDEN GLAZE ŻEL O SMAKU TRUSKAWKOWYM 66890	50 g

Żele uplastycznicić w mikrofali.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Na wypieczony blat waniliowy wyłożyć przygotowany krem brulee. Schłodzić. Wyłożyć nierównomiernie krem malinowy i krem jogurtowy. Całość wyrównać i schłodzić. Wykończyć uplastycznionymi żelami **GOLDEN GLAZE**.



Czekoladowo-Jogurtowe

blacha 60/20

CIASTO CZEKOLADOWE

CIASTO CZEKOLADOWE FULL 20320	500 g
Jaja	250 g
Olej	300 g
Woda	50 g

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukierniczej. Wypiec w temp. 180°C około 20 min.

MUS ORZECHOWY

MUSSO NUTS 63003	400 g
Olej	10 g
Płatki kukurydziane	50 g

Upłastycznicić **MUSSO NUTS** z olejem, dodać płatki.

MUS CZEKOLADOWY

STABILIZATOR O SMAKU CZEKOLADOWYM 26933	100 g
CZEKOLADA CHUNKS 28210	100 g
Śmietana 30%	600 g
Spirytus	20 g
Woda	125 g

Ubić śmietanę, upłastycznicić czekoladę i połączyć ze śmietaną. Dodać stabilizator wymieszany z wodą, na końcu dodać spirytus.

KREM JOGURTOWY

STABILIZATOR JOGURTOWY 26986	100 g
Śmietana 30%	500 g
Woda	125 g

Ubić śmietanę i połączyć ze stabilizatorem wymieszany z wodą.

DEKORACJA

CZEKOLADA CHUNKS 28210	200 g
GOLDEN GLAZE ŻEL O SMAKU CZEKOLADOWYM 66820	100 g
Śmietana 30%	100 g

Zagotować śmietanę, dodać pozostałe składniki i wymieszać.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Na schłodzony blat czekoladowy wyłożyć mus orzechowy, następnie wyłożyć mus czekoladowy i schłodzić, wyłożyć krem jogurtowy i udekorować.



Makowo-Orzechowe

blacha 60/20

BLAT MAKOWY

CIASTO SUPER MAKOWE 20450	500 g
Jaja	250 g
Olej	250 g
Woda	100 g

Wszystkie składniki na blat makowy połączyć na wolnych obrotach ok. 3 min. Ciasto wylać na blachę. Wypiekać w temp. 180°C przez ok. 20 min.

KREM CZEKOLADOWY

SUPER VANILA 25210	200 g
MUSSO CZOKO 63002	250 g
Woda	500 g

SUPER VANILA połączyć z wodą. Dodać **MUSSO CZOKO**. Ubijać do powstania jednolitej masy.

BLAT ORZECHOWY

CIASTO NEVADA 20630	500 g
Jaja	200 g
Olej	150 g
Woda	100 g

Wszystkie składniki na blat orzechowy połączyć na wolnych obrotach ok. 3 min. Ciasto wylać na blachę. Wypiekać w temp. 180°C przez ok. 20 min.

ŻELKA JABŁKOWO-POMARAŃCZOWA

GALARETKA PRAVENDA O SMAKU POMARAŃCZOWYM 24960	165 g
SUPER KLAR 26700	60 g
Jabłko prażone kostka	800 g
Woda	500 g
Sok z cytryny	80 g

Wodę zagotować. Galaretkę rozpuścić i wystudzić. Dodać sok z cytryny. Następnie dodać **SUPER KLAR** i jabłko prażone.

DEKORACJA GLASAGE

PRAVENDA WHITE 28955	100 g
GOLDEN GLAZE PASTA O SMAKU KARMELOWYM 66860	200 g
ŻELATYNA 26922	5 g
Śmietana 30%	110 g
Syrop glukozowy	50 g
Woda	20 g

Żelatynę namoczyć, śmietanę i syrop glukozowy zagotować. Dodać pastę karmelową, **PRAVENDA WHITE** oraz namoczoną żelatynę. Wszystko razem zblendować.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wypieczony blat makowy podzielić na dwie części. Na pierwszą część wyłożyć 2/3 kremu czekoladowego. Przykryć blatem orzechowym. Następnie wyłożyć żelkę i przykryć drugą częścią blatu makowego. Wyłożyć resztę kremu. Udekorować glasage. Całość schłodzić.



Chrupiący Piernik

blacha 60/20

BLAT PIERNIKOWY

CIASTO SUPER PIERNIK 20760	750 g
Marmolada	150 g
Olej	150 g
Jaja	225 g
Woda	150 g

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukierniczej. Wypiec w temp. 180°C około 20 min. Blat po wystygnięciu przeciąć wzdłuż.

CHRUPKA

MUSSO WHITE 63001	500 g
Masło	120 g
Cynamon	1g
Płatki kukurydziane	80 g

MUSSO WHITE uplastycznici z masłem i lekko podbić. Dodać cynamon i pokruszone płatki.

PONCZ

Poncz	100 g
-------	-------

KREM ŚMIETANOWY

STABILIZATOR BRZOSKWINIA - MARAKUJA 26917	180 g
Śmietana 30%	600 g
Serek mascarpone	250 g
Woda	200 g

Ubić śmietanę. Dodać serek mascarpone i wymieszany z wodą stabilizator.

DEKORACJA

GOLDEN GLAZE ŻEL O SMAKU KARMELOWYM 66830	200 g
--	-------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wypieczony blat podzielić na dwie części. Na pierwszy blat wyłożyć chrupkę, przykryć drugim i nasączyć ponczem. Następnie wyłożyć krem śmietanowy. Schłodzić. Po schłodzeniu udekorować uplastycznym żelem karmelowym.



Kokosowa Wiśnia

blacha 60/20

BLAT CZEKOLADOWY

CIASTO ALABAMA 20300	750 g
CZEKOLADA CHUNKS 28210	100 g
Jaja	150 g
Olej	375 g
Woda	150 g

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukierniczej przez około 3 min. Ciasto wylać na blachę. Wypiec w temp. 180°C, przez około 20-25 min. Po wypieczeniu i ostudzeniu, ciasto przeciąć wzdłuż na 2 części.

MASA KOKOSOWA

MALIBU 27400	1000 g
Woda	400 g
Masło	200 g
Spirytus	50 g

MALIBU i wodę połączyć w maszynie cukierniczej. Mieszać ok. 5 min na średnich obrotach. Dodać uplastycznione masło. Mieszać kolejne 5 min do uzyskania białej masy. Na koniec dodać spirytus i wymieszać.

NADZIENIE WIŚNIOWE

SUPER KLAR 26700	90 g
Sok z kompotu	800 g
Cukier	150 g
Wiśnia drylowana	1400 g
ŻELATYNA 180 26926	25 g
Woda	110 g

Żelatynę namoczyć. Zagotować kompot z wiśni. SUPER KLAR połączyć z cukrem. Zagęścić nim kompot. Żelatynę podgrzać i połączyć z nadzieniem wiśniowym. Dodać drylowane wiśnie.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Na pierwszą część ciasta czekoladowego wyłożyć masę kokosową. Przykryć drugą częścią. Na nią wyłożyć gotowe nadzienie wiśniowe. Schłodzić.



Pomarańczowy Piernik

blacha 60/20

BLAT PIERNIKOWY

CIASTO SUPER PIERNIK 20760	500 g
Jaja	150 g
Olej	100 g
Marmolada	100 g
Woda	100 g

Wszystkie składniki wymieszać razem w maszynie cukierniczej. Wypiec w temp. 180°C około 20 minut.

MUS POMARAŃCZOWY

STABILIZATOR BRZOSKWINIA - MARAKUJA 26917	150 g
GALARETKA PRAVENDA O SMAKU CYTRYNOWYM 24970	70 g
Sok pomarańczowy	1000 g
Sok zagotować. Dodać galaretkę, schłodzić. Dodać stabilizator i wymieszać.	

KREM ŚMIETANOWY BIAŁA CZEKOLADA

STABILIZATOR O SMAKU BIAŁEJ CZEKOLADY 26944	200 g
Śmietana 30%	1000 g
Woda	250 g

Ubić śmietanę. Dodać stabilizator wymieszany z wodą.

DEKORACJA

CIASTO SUPER PIERNIK 20760	250 g
Jaja	100 g
Marmolada	50 g
Olej	50 g
Woda	50 g

Wypiec blat piernikowy, schłodzić i pokruszyć na posypkę.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Na wypieczony blat piernikowy wyłożyć jedną część kremu śmietanowego. Schłodzić. Wylać wystudzony mus pomarańczowy. Po chwili wyłożyć drugą część kremu. Udekorować pokruszonym ciastem.



Jabłuszko w Karmelu

blacha 60/20

BLAT KARMELOWY

CIASTO O SMAKU KARMELOWYM 20430	500 g
Jaja	175 g
Olej	225 g
Woda	100 g
Jabłko świeże (nieobrane 1000 g)	750 g

Wszystkie składniki połączyć do uzyskania jednolitej masy. Ciasto wyłożyć na blachę i rozsypano jabłko pokrojone w grubą kostkę. Wypiec w temp. 180°C około 35 min.

KREM ŚMIETANOWY

STABILIZATOR O SMAKU BIAŁEJ CZEKOLADY 26944	250 g
Śmietana 30 %	700 g
Woda	150 g
Cynamon	1 g
Serek mascarpone (lub twaróg)	300 g
Jabłko prażone kostka	1000 g

Śmietanę ubić. Dodać serek mascarpone, cynamon oraz stabilizator połączony z wodą. Na końcu dodać jabłko prażone.

DEKORACJA

GOLDEN GLAZE ŻEL NEUTRALNY 26410	200 g
Cynamon	1 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Na wypieczony blat karmelowo-jabłkowy wyłożyć krem śmietanowy. Po zastygnięciu udekorować żelem neutralnym z dodatkiem cynamonu.



Czekoladowa Delicja

blacha 60/20

BLAT WANILIOWY

CIASTO VIENNA CAKE 20790	250 g
Olej	125 g
Jaja	125 g

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukierniczej. Wypiec w temp. 180°C około 20 min.

NADZIENIE

Powidła śliwkowe	600 g
Poncz	100 g

BLAT CZEKOLADOWY

CIASTO ALABAMA 20300	500 g
Olej	225 g
Jaja	100 g
Woda	100 g

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukierniczej. Wypiec w temp. 180°C około 20 min.

MUS CZEKOLADOWY

CZEKOLADA CHUNKS 28210	400 g
STABILIZATOR O SMAKU CZEKOLADOWYM 26933	160 g
Śmietana 30%	800 g
Woda	200 g

Śmietanę ubić. Dodać uplastycznioną **CZEKOLADĘ CHUNKS** (400 g czekolady; 100 g śmietany). Następnie dodać stabilizator wymieszany z wodą, wymieszać.

DEKORACJA

CZEKOLADA CHUNKS 28210	200 g
GOLDEN GLAZE ŻEL O SMAKU CZEKOLADOWYM 66820	100 g
Śmietana 30%	100 g

Zagotować śmietanę. Dodać czekoladę. Mieszać do rozpuszczenia. Następnie dodać **GOLDEN GLAZE**.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wypieczony blat waniliowy nasączyć ponczem. Wyłożyć powidła śliwkowe. Przykryć blatem z **CIASTA ALABAMA**. Nasączyć ponczem. Następnie wyłożyć mus czekoladowy. Po schłodzeniu udekorować.



Chleb Dynowski

RECEPTURA PODSTAWOWA:

CHLEB DYNOWSKI 12410

Mąka pszenna typ 750	2 kg
Sól	3,4 kg
Drożdże	0,06 kg
Woda	0,2 kg
	3 kg

PARAMETRY PROCESU:

Typ miesiarki	spiralna
Wolne obroty	4
Szybkie obroty	6
Temperatura ciasta	28
Fermentacja wstępna	10 min
Fermentacja końcowa	ok. 40 min
Piec	wsadowy
Temperatura wypieku	230°C-190°C
Czas wypieku	35-45 min
Zaparowanie	tak

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie składniki wymieszać razem w cyklu 4 min wolno/6 min szybko. Pozostawić do wstępnej fermentacji na ok.10 min. Po tym czasie podzielić ciasto na kęsy i uformować według potrzeb. Wstać do komory fermentacyjnej na ok.40 min. Ciasto wypiekać w temp. 230°C↓190°C (tendencja spadkowa) przez 35-45 min.



Chleb Śródziemnomorski

RECEPTURA PODSTAWOWA:

CHLEB WÓJTA Z POMIDORAMI 11510

Mąka pszenna typ 750	5 kg
Drożdże	0,35 kg
Oliwki zielone konserwowe (odsączone)	1,5 kg
Bazylija suszona (przyprawa)	0,015 kg
Woda	10 kg
POSYPKA SUPER DEKOR (DEKORACJA) 14200	0,5 kg

PARAMETRY PROCESU:

Typ miesiarki	spiralna
Wolne obroty	4
Szybkie obroty	12
Temperatura ciasta	28°C - 30°C
Fermentacja wstępna	15 min
Fermentacja końcowa	ok. 40 min
Piec	wsadowy
Temperatura wypieku	240°C ↓ 210°C
Czas wypieku	ok. 40 min
Zaparowanie	tak

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie składniki oprócz oliwek zamieszać razem w cyklu 4 min wolno/12 min szybko. W ostatniej minucie dodać pokrojone oliwki i bazylię. Wypiekać w temp. 240°C↓210°C (tendencja spadkowa) przez ok. 40 min.



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