

PRODUCENT DODATKÓW
DLA PIEKARSTWA I CUKIERNICTWA
ECO TRADE SP. Z O.O.

ul. Okrężna 8, 44-100 Gliwice
☎ +48 32 231 20 88
✉ ecotrade@ecotrade.pl
🌐 ecotrade.pl
📘 /Ecotrade.gliwice
📌 /company/eco-trade-gliwice

220400304

KATALOG 2022

WIOSNA-LATO



 **ECOTRADE**



KATALOG 2022

WIOSNA-LATO

Z prawdziwą radością składamy na Państwa ręce nasz nowy katalog **Wiosna-Lato 2022**. Określenie „bomba witaminowa” w tym przypadku to nie przesada. Mandarynki, pomarańcze, truskawki, winogrona, borówki, maliny oraz porzeczki to owoce, które będą wiodły prym w tegorocznych słodkich propozycjach naszej Firmy. Wirtuozi cukierniczego rzemiosła Spółki Eco Trade przygotowali specjalnie dla Państwa kolekcję ciast, które bazują przede wszystkim na owocach sezonowych. Bogate w smak i szeroką gamę kolorów będą idealnym wypełnieniem każdej cukierniczej witryny.

Nasi Technolodzy opracowali również nową mieszankę do wypieku aromatycznego, bogatego w witaminy oraz kwasy omega-3 pieczywa. „Żytni na miodzie z orzechami” to nasza propozycja, która doda energii na cały dzień. Mamy nadzieję, że zaproponowane inspiracje przypadną Państwu do gustu oraz zaspokoją najbardziej wyszukane podniebienia Waszych Klientów. Eco Trade Sp. z o.o. zawsze oferuje wsparcie technologiczne podczas wdrażania produktów w Państwa zakładach.

Życząc wielu wykwintnych doznań, zapraszamy do lektury naszego katalogu **Wiosna-Lato 2022**.

	SUROWCE	ILOŚĆ
1	Ciasto o smaku czekoladowym	
	ALABAMA	500 g
	Jaja	100 g
	Olej	225 g
	Woda	100 g
2	Żelka mandarynkowa	
	GALARETKA PRAVENDA NEUTRALNA	380 g
	Mandarynki	1200 g
	Sok z mandarynek	750 g
	Sok z cytryny	20 g
3	Krem o smaku sernikowym	
	STABILIZATOR O SMAKU SERNIKOWYM	250 g
	Śmietana 30%	500 g
	Woda	500 g

SŁONECZNA MANDARYNKA

BLACHA 60/20

SPÓSÓB WYKONANIA:

Wszystkie składniki na ciasto o smaku czekoladowym wymieszać na wolnych obrotach przez ok. 3 min płaskim mieszadłem. Wylać na blachę. Piec w temp. 180°C przez ok. 15 min. Mandarynki zblendować i zagotować z sokiem z cytryny. Połączyć z **GALARETKA PRAVENDA NEUTRALNA**. 2/3 ilości masy wylać do rantu. Pozostawić do zastygnięcia. Pokroić w kostkę. **STABILIZATOR O SMAKU SERNIKOWYM** wymieszany z wodą połączyć z ubitą śmietaną. Dodać pokrojoną żelkę i wyłożyć na ciasto o smaku czekoladowym. Schłodzić. Następnie wylać resztę żelki jako dekorację.

PRODUKTY ECO TRADE:

ALABAMA	20300
GALARETKA PRAVENDA NEUTRALNA	24956
STABILIZATOR O SMAKU SERNIKOWYM	26934



	SUROWCE	ILOŚĆ
1	Ciasto czekoladowe nr 1	
	CIASTO CZEKOLADOWE FULL	375 g
	Jaja	185 g
	Olej	225 g
	Woda	36 g
2	Krem czekoladowy	
	STABILIZATOR O SMAKU CZEKOLADOWYM	50 g
	CZEKOLADA CHUNKS	50 g
	Śmietana 30%	300 g
	Spirytus	10 g
	Woda	60 g
3	Ciasto czekoladowe nr 2	
	CIASTO CZEKOLADOWE FULL	250 g
	Jaja	125 g
	Olej	150 g
	Woda	25 g
	CZEKOLADA CHUNKS	250 g
	Olej	25 g
4	Pianka truskawkowa	
	GALARETKA PRAVENDA O SMAKU TRUSKAWKOWYM	250 g
	Woda	380 g
	Truskawki	500 g
	Czerwone porzeczki	200 g
	Sok z cytryny	20 g
	Śmietana 30%	380 g
5	Dekoracja	
	GOLDEN GLAZE ŻEL NEUTRALNY	200 g
	Maliny	20 g

CZEKOLADOWA TRUSKAWKA

BLACHA 60/20

SPOSÓB WYKONANIA:

Wszystkie składniki na ciasto czekoladowe nr 1 wymieszać na wolnych obrotach płaskim mieszadłem przez ok. 3 min. Wylać na blachę. Piec w temp. 180°C przez ok. 25 min. Tak samo postąpić z ciastem nr 2. **STABILIZATOR O SMAKU CZEKOLADOWYM** wymieszany z wodą połączyć z ubitą śmietaną. Dodać uplastycznioną **CZEKOLADA CHUNKS** oraz spirytus. Krem czekoladowy wyłożyć na wystudzone ciasto nr 1. Ciasto nr 2 pokroić w kostkę. Obtoczyć w uplastycznionej **CZEKOLADA CHUNKS** z olejem. Rozsypać na kremie czekoladowym. **GALARETKA PRAVENDA O SMAKU TRUSKAWKOWYM** rozpuścić w gorącej wodzie. Truskawki, czerwone porzeczki i sok z cytryny zblendować. Połączyć z wystudzoną galaretką. Dodać ubitą śmietaną i wylać na ciasto. **GOLDEN GLAZE ŻEL NEUTRALNY** wymieszać z rozgniecionymi malinami. Udekorować ciasto.

PRODUKTY ECO TRADE:

CIASTO CZEKOLADOWE FULL	20320
STABILIZATOR O SMAKU CZEKOLADOWYM	26933
CZEKOLADA CHUNKS	28210
GALARETKA PRAVENDA O SMAKU TRUSKAWKOWYM	24940
GOLDEN GLAZE ŻEL NEUTRALNY	66800



	SUROWCE	ILOŚĆ
1	Ciasto cytrusowe	
	MONTANA	310 g
	Jaja	125 g
	Olej	90 g
	Woda	60 g
2	Masa serowa	
	SUPER SERMIX	125 g
	SUPER VANILA	90 g
	Twaróg	1250 g
	Margaryna	233 g
	Cukier	233 g
	Woda	125 g
	Jaja	233 g
3	Żelka mandarynkowo-brzoskwiniowa	
	STABILIZATOR BRZOSKWINIA-MARAKUJA	15 g
	SUPER KLAR	60 g
	Mandarynki	375 g
	Brzoskwinie	375 g
	Sok z brzoskwiń	150 g
	Sok z cytryny	10 g
	Cukier	120 g
4	Krem jogurtowy	
	STABILIZATOR JOGURTOWY	100 g
	Śmietana 30%	500 g
	Woda	125 g
5	Dekoracja	
	GOLDEN GLAZE ŻEL O SMAKU POMARAŃCZOWYM	100 g
	GOLDEN GLAZE ŻEL NEUTRALNY	100 g

WIOSENNY SERNICZEK BLACHA 60/20

SPOSÓB WYKONANIA:

Wszystkie składniki na ciasto cytrusowe wymieszać na wolnych obrotach płaskim mieszadłem przez ok. 3 min. Wylać na blachę. Piec w temp. 180°C przez ok. 20 min. Jaja ubić z cukrem. Dodać twaróg, dalej ubijać. Następnie dodać **SUPER SERMIX** wymieszany z wodą, **SUPER VANILA** oraz uplastycznioną margarynę. Piec w temp. 180°C przez ok. 45 min. Zblendowane owoce zagotować z sokami. Dodać **SUPER KLAR** z cukrem oraz **STABILIZATOR BRZOSKWINIA-MARAKUJA**. Wystudzić. Nałożyć na chłodny sernik. **STABILIZATOR JOGURTOWY** wymieszany z wodą połączyć z ubitą śmietaną. Wylać na żelkę. Udekorować połączonymi ze sobą żelami **GOLDEN GLAZE**.

PRODUKTY ECO TRADE:

MONTANA	20580
SUPER SERMIX	26510
SUPER VANILA	25210
STABILIZATOR BRZOSKWINIA-MARAKUJA	26917
STABILIZATOR JOGURTOWY	26986
GOLDEN GLAZE ŻEL O SMAKU POMARAŃCZOWYM	66840
GOLDEN GLAZE ŻEL NEUTRALNY	66800



	SUROWCE	ILOŚĆ
1	Ciasto o smaku jogurtowym	
	MAJAMI EXTRA	500 g
	Jaja	200 g
	Olej	200 g
	Woda	100 g
2	Ciasto o smaku truflowym	
	TRUFOLA	400 g
	Jaja	200 g
	Olej	200 g
	Woda	40 g
3	Żelka truskawkowa	
	GALARETKA PRAVENDA O SMAKU TRUSKAWKOWYM	90 g
	SUPER KLAR	60 g
	Truskawki mrożone	600 g
	Woda	300 g
4	Krem śmietanowy o smaku czekoladowym	
	STABILIZATOR O SMAKU CZEKOLADOWYM	100 g
	Śmietana 30%	100 g
	Woda	125 g
5	Krem jogurtowy	
	STABILIZATOR JOGURTOWY	100 g
	Śmietana 30%	500 g
	Woda	125 g
6	Dekoracja	
	GOLDEN GLAZE ŻEL O SMAKU TRUSKAWKOWYM	300 g

TRUFLA Z TRUSKAWKĄ

BLACHA 60/20

SPOSÓB WYKONANIA:

Wszystkie składniki na ciasto o smaku jogurtowym wymieszać na wolnych obrotach płaskim mieszadłem przez ok. 3 min. Wylać na blachę. W taki sam sposób wymieszać ciasto o smaku truflowym. Przebrać do rękawa, wyszprycować na ciasto o smaku jogurtowym (kształt kratki). Piec w temp. 180°C przez ok. 25 min. Truskawki zagotować z wodą. Dodać **GALARETKA PRAVENDA O SMAKU TRUSKAWKOWYM**, wystudzić. Dodać **SUPER KLAR**. Wylać na wystudzone ciasto. **STABILIZATOR O SMAKU CZEKOLADOWYM** wymieszać z wodą, połączyć z ubitą śmietaną. Wyłożyć na żelkę. **STABILIZATOR JOGURTOWY** wymieszany z wodą, połączyć z ubitą śmietaną. Wyłożyć na krem śmietanowy o smaku czekoladowym. Całość schłodzić. Na koniec udekorować **GOLDEN GLAZE ŻEL O SMAKU TRUSKAWKOWYM**.

PRODUKTY ECO TRADE:

MAJAMI EXTRA	20490
TRUFOLA	20780
GALARETKA PRAVENDA O SMAKU TRUSKAWKOWYM	24940
SUPER KLAR	26700
STABILIZATOR JOGURTOWY	26986
STABILIZATOR O SMAKU CZEKOLADOWYM	26933
GOLDEN GLAZE ŻEL O SMAKU TRUSKAWKOWYM	66890



	SUROWCE	ILOŚĆ
1	Biszkopt ciemny	
	BISZKOPT CZEKOLADOWY	200 g
	Jaja	140 g
	Woda	20 g
2	Krem o smaku pomarańczowym	
	GALARETKA PRAVENDA O SMAKU POMARAŃCZOWYM	500 g
	Woda	600 g
	Śmietana 30%	1000 g
	Mandarynki z puszki	500 g
3	Biszkopt jasny	
	BISZKOPT JASNY	200 g
	Woda	140 g
	Jaja	20 g
4	Dekoracja	
	MUSSO CZOKO	250 g
	Olej	25 g

CZEKOLADOWA MANDARYNKA

BLACHA 60/20

SPOSÓB WYKONANIA:

BISZKOPT CZEKOLADOWY ubić. Wylać na blachę. Piec w temp. 180°C przez ok. 12-15 min. W taki sam sposób przygotować **BISZKOPT JASNY**. **GALARETKA PRAVENDA O SMAKU POMARAŃCZOWYM** zalać wrzątkiem. Wymieszać, zostawić do wystygnięcia. Śmietanę ubić, połączyć z galaretką. Krem o smaku pomarańczowym wylać na ciemny biszkopt. Na krem wyłożyć odsączone mandarynki. Przykryć jasnym biszkoptem. Udekorować uplastycznionym **MUSSO CZOKO** z olejem.

PRODUKTY ECO TRADE:

BISZKOPT CZEKOLADOWY	20510
GALARETKA PRAVENDA O SMAKU POMARAŃCZOWYM	24960
BISZKOPT JASNY	20520
MUSSO CZOKO	63002



	SUROWCE	ILOŚĆ
1	Ciasto szpinakowe	
	PINAATTI	500 g
	Jaja	200 g
	Olej	150 g
	Woda	100 g
2	Krem o smaku sernikowym	
	STABILIZATOR O SMAKU SERNIKOWYM	125 g
	Śmietana 30%	250 g
	Woda	250 g
3	Galaretka z owocami	
	GALARETKA PRAVENDA NEUTRALNA	300 g
	Woda	1100 g
	Mandarynki, truskawki, winogrona, maliny, borówki	800 g

ORZEŹWIAJĄCY SZPINAK

4 RANTY 16 CM

SPOSÓB WYKONANIA:

Wszystkie składniki na ciasto szpinakowe wymieszać płaskim mieszadłem, na wolnych obrotach przez ok. 3 min. Wylać do rantu. Piec w temp. 180°C przez ok. 25 min. **STABILIZATOR O SMAKU SERNIKOWYM** wymieszany z wodą, połączyć z ubitą śmietaną. Wylać na wystudzone ciasto szpinakowe. Schłodzić, ułożyć owoce. Zalać **GALARETKA PRAVENDA NEUTRALNA**.

PRODUKTY ECO TRADE:

PINAATTI	20119
STABILIZATOR O SMAKU SERNIKOWYM	26934
GALARETKA PRAVENDA NEUTRALNA	24956



	SUROWCE	ILOŚĆ
1	Ciasto o smaku truflowym	
	TRUFOLA	1000 g
	Jaja	500 g
	Olej	500 g
	Woda	200 g
2	Chrupka	
	MUSSO CZOKO	400 g
	Płatki kukurydziane	80 g
3	Krem jogurtowy	
	STABILIZATOR JOGURTOWY	80 g
	Śmietana 30%	400 g
	Woda	100 g
4	Krem czekoladowy	
	STABILIZATOR O SMAKU CZEKOLADOWYM	80 g
	CZEKOLADA CHUNKS	80 g
	Śmietana 30%	400 g
	Woda	100 g
5	Dekoracja	
	GOLDEN GLAZE ŻEL O SMAKU CZEKOLADOWYM	150 g
	CZEKOLADA CHUNKS	100 g
	Śmietana 30%	50 g

CZEKOLADOWA

TRUFLA

BLACHA 60/20

SPOSÓB WYKONANIA:

Wszystkie składniki na ciasto o smaku truflowym wymieszać płaskim mieszadłem na wolnych obrotach przez ok. 3 min. Wylać na blachę. Piec w temp. 180°C przez ok. 30 min. Wystudzić, przeciąć wzdłuż na dwie części. Na pierwszą połowę wyłożyć **MUSSO CZOKO** połączone z płatkami kukurydzianymi. Przykryć drugą połową ciasta. **STABILIZATOR JOGURTOWY** wymieszany z wodą, połączyć z ubitą śmietaną. Wyłożyć na blat, schłodzić. **STABILIZATOR O SMAKU CZEKOLADOWYM** wymieszany z wodą, połączyć z ubitą śmietaną. Wyłożyć na krem jogurtowy. Schłodzić. **CZEKOLADA CHUNKS** połączyć ze śmietaną (lekko podgrzać), dodać **GOLDEN GLAZE ŻEL O SMAKU CZEKOLADOWYM** i wylać na ciasto.

PRODUKTY ECO TRADE:

TRUFOLA	20780
MUSSO CZOKO	63002
STABILIZATOR JOGURTOWY	26986
STABILIZATOR O SMAKU CZEKOLADOWYM	26933
CZEKOLADA CHUNKS	28210
GOLDEN GLAZE ŻEL O SMAKU CZEKOLADOWYM	66820



	SUROWCE	ILOŚĆ
1	Ciasto szpinakowe	
	PINAATTI	1000 g
	Jaja	400 g
	Olej	300 g
	Woda	200 g
2	Ciasto cytrusowe	
	MONTANA	1000 g
	Jaja	400 g
	Olej	300 g
	Woda	200 g
3	Owoce do ciasta	
	Mandarynki	1250 g
	Czerwone porzeczki	250 g
4	Dekoracja	
	SUPER ŻEL	100 g
	Maliny, porzeczki, borówki	300 g

BABKA Z METRA BLACHA 60/10

SPOSÓB WYKONANIA:

Wszystkie składniki na ciasto szpinakowe wymieszać na wolnych obrotach przez ok. 3 min. Czynność powtórzyć z ciastem cytrusowym. Do formy 60x10 cm wyłożyć 900 g ciasta szpinakowego i 500 g ciasta cytrusowego. Delikatnie przemieszać. Wyłożyć owoce. Piec w temp. 170°C przez ok. 45-50 min. Wystudzić i udekorować świeżymi owocami. Oblać **SUPER ŻEL**.

PRODUKTY ECO TRADE:

PINAATTI	20119
MONTANA	20580
SUPER ŻEL	26550



	SUROWCE	ILOŚĆ
1	Ciasto o waniliowym	
	VIENNA CAKE	375 g
	Jaja	190 g
	Olej	190 g
	Porzeczki czerwone	200 g
2	Czekoladowa rolada	
	CIASTO CZEKOLADOWE FULL	150 g
	SUPER ROLADA	150 g
	Jaja	250 g
	Woda	100 g
3	Krem jogurtowy	
	STABILIZATOR JOGURTOWY	150 g
	Śmietana 30%	750 g
	Woda	180 g
4	Ciasto parzone	
	APETYTKA	60 g
	Jaja	60 g
	Woda	60 g
	Olej	50 g
5	Dekoracja	
	BIAŁA SŁODYCZ	10 g

JOGURTOWA PORZECZKA BLACHA 60/20

SPOSÓB WYKONANIA:

Wszystkie składniki na ciasto o smaku waniliowym wymieszać płaskim mieszadłem na wolnych obrotach przez ok. 3 min. Wylać na blachę 60x40 cm. Na połowę blachy 60x20 cm wyłożyć czerwoną porzeczki. Piec w temp. 180°C przez ok. 20 min. Wystudzić, przeciąć na dwa kawałki 60x20 cm. Składniki na czekoladową roladę wymieszać i ubić. Wylać na blachę 60x20 cm, piec w temp. 220°C przez ok. 5 min. Ciasto parzone dokładnie wymieszać. Rozsmarować na blaszce 60x20 cm. Piec w temp. 200°C przez ok. 15-20 min. Do blachy 60x20 cm wyłożyć pierwszą część ciasta **VIENNA CAKE** bez czerwonej porzeczki. **STABILIZATOR JOGURTOWY** wymieszany z wodą, połączyć z ubitą śmietaną. Podzielić na trzy części. Pierwszą część wyłożyć na ciasto o smaku waniliowym. Przykryć czekoladową roladą. Wyłożyć drugą część kremu, przykryć ciastem o smaku waniliowym. Wyłożyć trzecią część kremu. Przykryć ciastem parzonym. Udekorować cukrem nietopliwym **BIAŁA SŁODYCZ**.

PRODUKTY ECO TRADE:

VIENNA CAKE	20790
CIASTO CZEKOLADOWE FULL	20320
SUPER ROLADA	20220
STABILIZATOR JOGURTOWY	26986
APETYTKA	20400
BIAŁA SŁODYCZ	28400



	SUROWCE	ILOŚĆ
1	Ciasto o smaku czekoladowym	
	ALABAMA	750 g
	Olej	340 g
	Jaja	150 g
	Woda	150 g
2	Krem śmietanowy	
	ALABAMA (POKRUSZONA)	400 g
	STABILIZATOR NEUTRALNY	200 g
	Śmietana 30%	1000 g
	Woda	250 g
3	Pierzynka o smaku malinowym	
	GALARETKA PRAVENDA O SMAKU MALINOWYM	150 g
	Śmietana 30%	750 g
	Woda	500 g

PIERZYNKA O SMAKU MALINOWYM

BLACHA 60/20

SPOSÓB WYKONANIA:

Wszystkie składniki na ciasto czekoladowe wymieszać płaskim mieszadłem na wolnych obrotach przez ok. 3 min. Piec w temp. 180°C przez ok. 25 min. Ciasto wystudzić i wyrównać. Część ciasta pokruszyć na kawałki. **STABILIZATOR NEUTRALNY** wymieszany z wodą, połączyć z ubitą śmietaną. Dodać pokruszone ciasto o smaku czekoladowym (część ciasta pozostawić do dekoracji). **GALARETKA PRAVENDA O SMAKU MALINOWYM** zagotować z wodą, przestudzić. Ubić śmietanę, połączyć z wystudzoną galaretką. Wylać na krem śmietanowy. Schłodzić. Udekorować pokruszonym ciastem o smaku czekoladowym.

PRODUKTY ECO TRADE:

ALABAMA	20300
STABILIZATOR NEUTRALNY	26962
GALARETKA PRAVENDA O SMAKU MALINOWYM	24936



SUROWCE	ILOŚĆ
ŻYTNIAK UP!	1,00 kg
Mąka żytnia typ 720	3,40 kg
Kwas naturalny piekarski	3,50 kg
Miód pszczele	0,80 kg
Orzech włoski połówki	1,10 kg
Sól	0,04 kg
Drożdże	0,30 kg
Woda	3,70 kg

PARAMETRY PROCESU

Typ miesiarki	spiralna
Wolne obroty	10 min
Szybkie obroty	2 min
Temperatura ciasta	28°C
Fermentacja wstępna	10 min
Fermentacja końcowa	ok. 40 min
Piec	obrotowy
Temperatura wypieku	230°C ↓ 210°C
Czas wypieku	40-50 min
Zaparowanie	tak

ŻYTNI NA MIODZIE Z ORZECHAMI

SPOSÓB WYKONANIA:

Wszystkie składniki oprócz orzechów zamieszać razem w cyklu 10 min wolno / 2 min szybko. W ostatniej minucie dodać połówki orzechów włoskich. Wypiekać w temp. 230°C ↓ 210°C przez 40 -50 min.

PRODUKTY ECO TRADE: ŻYTNIAK UP!

12570



SUROWCE	ILOŚĆ
SUPER ROLLS DARK	0,40 kg
Mąka orkiszowa typ 630	1,50 kg
Mąka żytnia typ 720	2,50 kg
Kwas naturalny piekarski	4,00 kg
Sól	0,16 kg
Drożdże	0,21 kg
Woda	4,00 kg

PARAMETRY PROCESU

Typ miesiarki	spiralna
Wolne obroty	7 min
Szybkie obroty	3 min
Temperatura ciasta	29°C - 30°C
Fermentacja wstępna	10 min
Fermentacja końcowa	ok. 40 min
Piec	obrotowy
Temperatura wypieku	210°C
Czas wypieku	45-50 min
Zaparowanie	tak

ORKISZOWY ROLLS

SPOSÓB WYKONANIA:

Wszystkie składniki wymieszać razem w cyklu 7 min wolno / 3 min szybko. Pozostawić do wstępnej fermentacji na ok. 10 min. Po tym czasie podzielić ciasto na kęsy i uformować według potrzeb. Wstawić do komory fermentacyjnej na ok. 40 min. Ciasto wypiekać w temp. 210°C przez ok. 45-50 min.

PRODUKTY ECO TRADE: SUPER ROLLS DARK

13260

