



Katalog jesień/ zima 2020



„Mimozami jesień się zaczyna, złotawa, krucha i miła”. Dni coraz krótsze, a wieczory chłodniejsze. Najlepiej wtedy usiąść wygodnie w fotelu z filizanką gorącej kawy i rozsmakować się w deserach, które przeniosą nas do pachnących owocami sadów, szumu rzek i ciepłych wspomnień minionego lata.

Nasi Mistrzowie cukiernictwa opracowali specjalnie na ten jesienno – zimowy czas pełne energii, kolorów i bogactwa smaków nowe receptury ciast owocowych. Znajdą tu Państwo inspiracje, które przeniosą Waszych klientów do najpiękniejszych chwil lata pełnego smaku truskawek, malin, borówek, brzoskwiń i ...

Technolodzy firmy Eco Trade pomyśleli również o zbliżających się świętach i przygotowali bogatą ofertę makowców, pierników i ciast czekoladowych, które zaspokoją potrzeby największych smakoszy. Bogactwo składników oraz doświadczenie naszych cukierników przyczyniło się do powstania wybornej kolekcji ciast na każdą okazję.

Z myślą o klientach, którzy oczekują świeżego pieczywa, pachnących i chrupiących bułeczek nasi Mistrzowie piekarnictwa dopracowali dodatek wypiekowy **ICER STABIL 3%**. Działanie dodatku oparte jest na odpowiednio zaprojektowanym kompleksie enzymatycznym wzmocnionym szeregiem rozwiązań pozwalających na uzyskanie pieczywa najwyższej jakości i o odpowiednich cechach organoleptycznych. **„STABILNY WYPIEK STABILNY ZYSK”** to hasło, za którym stoi kompozycja składników gwarantująca powtarzalność produkcji bez konieczności zmian w technologii prowadzenia ciast, odraczania i wypieku.

Życząc mnóstwa inspiracji i niepowtarzalnych doznań smakowych zapraszamy do lektury Katalogu jesień-zima 2020.

Wykorzystano utwór Juliana Tuwima, „Wspomnienie”.



Makowa Rozkosz

Blacha 60/20

BLATY MAKOWE

SUPER CIASTO MAKOWE	1000 g
Jaja	440 g
Olej	400 g
Rodzyunki	200 g
Miód	100 g
Woda	120 g

Rodzyunki zaparzyć i odstawić. Wszystkie składniki na ciasto wymieszać na wolnych obrotach przez ok. 3 min. W końcowej fazie mieszania dodać odsączone rodzyunki. Ciasto podzielić na trzy równe części i wypiec w formie blatów w temp. ok. 200°C przez ok. 10 min.

MUS CZEKOLADOWY

CZEKOLADA CHUNKS	200 g
Śmietana 30%	100 g

Śmietanę zagotować, dodać Czekoladę Chunks tworząc ganasz.

STABILIZATOR ŻELATYNOWY DO ŚMIETANY

O SMAKU CZEKOLADOWYM	160 g
Śmietana 30%	800 g
Woda	200 g

Śmietanę ubić, dodać ganasz, a następnie stabilizator o smaku czekoladowym. Całość delikatnie wymieszać tworząc mus czekoladowy. Mus podzielić na trzy części.

MLECZNA POLEWA

O SMAKU CZEKOLADOWYM

MUSO WHITE	250 g
MUSO CZOKO	50 g
Olej	30 g

Wszystkie składniki podgrzać i upłynnić za pomocą kuchenki mikrofalowej.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na pierwszy blat makowy wyłożyć część musu czekoladowego, przykryć drugim blatem makowym i wyłożyć kolejną warstwę musu czekoladowego. Następnie przykryć trzecim blatem makowym. Całość wyrównać ostatnią częścią musu czekoladowego. Całość schłodzić i udekorować mleczną polewą.



Piernik Świąteczny

Blacha 60/20

BLAT PIERNIKOWY ZE ŚLIWKAMI

SUPER PIERNIK	1000 g
Jaja	300 g
Olej	200 g
Marmolada	200 g
Woda	200 g

Śliwki 500 g
Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cierniczej na średnich obrotach przez ok. 3 min. Ciasto podzielić na dwie równe części i wylać na dwie blachy. Na jeden blat rozłożyć śliwki następnie blaty wypiec w temp. 180-200°C przez ok. 15 - 20 min.

KREM ŚMIETANOWO-BUDYNIOWY

SUPER ELITA	375 g
SUPER VANILA	300 g
Woda	750 g

Wszystkie składniki połączyć na szybkich obrotach przez ok. 3 min.

NADZIENIE

TERMOSTABILNE POMARAŃCZOWE

NADZIENIE TERMOSTABILNE	200 g
POMARAŃCZOWE	200 g

Nadzienie podgrzać.

DEKORACJA:

MUSO CZOKO	300 g
Olej	30 g

Musso Czoko z olejem rozpuścić w kuchenie mikrofalowej.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na wypieczony i schłodzony blat ciasta piernikowego ze śliwkami wyłożyć krem śmietanowo-budyniowy i przykryć drugim blatem piernikowym. Na górny blat rozsmarować gorące nadzienie pomarańczowe, a następnie schłodzić i udekorować Musso Czoko.



Makao w polewie

Blacha 60/20

CIASTO O SMAKU CZEKOLADOWYM

CIASTO MAKAO NOWA FORMUŁA	700 g
Olej	270 g
Jaja	210 g
Brzoskwinie z syropu	600 g
Woda	140 g

Wszystkie składniki wymieszać na wolnych obrotach przez około 3 min. Ciasto wylać na blachę, wyłożyć brzoskwinie i wypiec w temp. 180°C.

MUS BRULEE MASCARPONE

CREME BRULEE	60 g
Śmietana 30%	150 g
Mleko	150 g

Śmietanę podgrzać. Mleko połączyć z Cremem Brulee i dodać do śmietany ciągle mieszając do zagotowania. Następnie schłodzić.

STABILIZATOR ŻELATYNOWY DO ŚMIETANY

NEUTRALNY	250 g
Śmietana 30%	600 g
Mascarpone	300 g
Woda	250 g

Śmietanę połączyć z mascarpone, następnie ubić. Do ubitej śmietany dodać schłodzony wcześniej Creme Brulee oraz stabilizator połączony z wodą. Całość delikatnie wymieszać.

POLEWA BIAŁA CZEKOLADA-MARAKUJA

CZEKOLADA BIAŁA CHUNKS	150 g
STABILIZATOR ŻELATYNOWY DO ŚMIETANY	50 g
BRZOSKWINIA-MARAKUJA	50 g
Mleko	150 g

Mleko zagotować, następnie dodać Stabilizator Brzoskwinia - Marakuja i Czekoladę Białą Chunks. Całość krótko zblendować do połączenia składników.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na wypieczony blat o smaku czekoladowym wyłożyć mus brulee mascarpone. Całość schłodzić, a następnie wylać polewę białą czekolada-marakuja i ponownie schłodzić.





Piernik z Marcepanem

Blacha 60/20

BLAT KORZENNY

PIERNIK KRÓLEWSKI	1000 g
Jaja	450 g
Margaryna	400 g
Marmolada	100 g

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukier-
niczej na średnich obrotach przez ok. 3 min. Ciasto
wypiec w formie dwóch równych blatów w temp.
190°C przez ok. 20 min.

MASA MARCEPANOWA

Marcepan/ percepan	700 g
Cukier puder	ok. 150 g

Marcepan połączyć z cukrem pudrem, następnie
rozwałkować prostokąt o wymiarach 60\20.

POWIDŁA ŚLIWKOWE

Powidła śliwkowe	900 g
------------------	-------

Powidła śliwkowe przesmażyć.

DEKORACJA

MUSO CZOKO	300 g
Olej	30 g

Połączyć i podgrzać w kuchenie mikrofalowej.

DEKORACJA

MUSO NUTS	50 g
-----------	------

Podgrzać w kuchenie mikrofalowej.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na blat korzenny wyłożyć cienką warstwę go-
rących powidel śliwkowych. Następnie wyłożyć
rozwałkowany marcepan i ponownie wyłożyć
cienką warstwę powidel. Przykryć drugim bla-
tem korzennym, wyrównać powidłami śliwko-
wymi. Całość schłodzić. Wierzch ciasta udeko-
rować Musso Czoko i floresami wykonanymi
z Musso Nuts.



Owocowe zapomnienie

Blacha 30/40

BLAT CZEKOŁADOWY

CIASTO CZEKOŁADOWE FULL	750 g
Jaja	380 g
Olej	380 g
Woda	80 g

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukier-
niczej przez ok. 3 min. na wolnych obrotach za po-
mocą płaskiego mieszadła. Ciasto wylać na blachę.
Wypiec w temp. 180°C przez ok. 20-25 min.

ŻELKA OWOCOWA

Maliny	520 g
Truskawki	520 g
Sok z cytryny	60 g
Woda	300 g

GALARETKA NEUTRALNA PRAVENDA	280 g
Ocet balsamiczny	30 g

Maliny zblendować wraz z truskawkami. Dodać
wodę oraz sok z cytryny. Wymieszać wszystkie
składniki i zagotować. Na koniec dodać galaretkę
i ocet balsamiczny. Całość wymieszać i schłodzić.

KREM CZEKOŁADOWY

CZEKOŁADA CHUNKS	200 g
Śmietana 30%	100 g
SUPER ELITA	500 g
STABILIZATOR DO ŚMIETANY ŻELATYNOWY O SMAKU CZEKOŁADOWYM	100 g
Woda	125 g

Przygotować ganasz ze śmietany i czekolady
Chunks. Następnie dokładnie wymieszać sta-
bilizator z wodą i dodać go wraz z ganaszem
do ubitej śmietany. Całość delikatnie wymieszać.

KREM O SMAKU MASCARPONE

STABILIZATOR ŻELATYNOWY DO ŚMIETANY O SMAKU MASCARPONE Z KARMEŁKAMI	100 g
Śmietana 30%	500 g
Woda	125 g

Dokładnie wymieszać stabilizator z wodą, następnie
dodać go do ubitej śmietany i delikatnie przemieszać.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wypieczony blat czekoladowy przeciąć wzdłuż
na dwie części. Na pierwszą część wyłożyć 2/3
želki owocowej następnie przykryć drugim bla-
tem. Na to wyłożyć krem czekoladowy, a następ-
nie krem o smaku mascarpone. Na wierzch wylać
pozostałą część želki owocowej. Ciasto schłodzić.



Yes, Ser

Blacha 60/20

BLAT KRUCHY

KRUMIX CIASTO KRUCHE	500 g
Masło	225 g
Jaja	25 g

Masło roztopione	200 g
Skórka z pomarańczy	5 g

Krumix, masło i jaja połączyć w maszynie cu-
kierniczej za pomocą płaskiego mieszadła. Cia-
sto schłodzić, następnie rozwałkować i wypiec
w temp. 180°C przez ok. 10 min. Wystudzić. Wy-
studzone ciasto pokruszyć i połączyć z roztopio-
nym masłem do uzyskania sypkiej konsystencji.
Następnie dodać otartą skórkę z pomarańczy.
Całość równomiernie rozsypać na blasze. Wy-
piec w temp. 180°C przez ok. 6 min.

GANASZ DO KREMU

CZEKOŁADA BIAŁA CHUNKS	200 g
Mleko	100 g

Mleko zagotować i połączyć z czekoladą Chunks.

KREM ŚMIETANOWO-SEROWY Z MIODEM

STABILIZATOR ŻELATYNOWY DO ŚMIETANY JOGURTOWY	350 g
Jogurt naturalny	200 g
Sok z pomarańczy	100 g

Śmietana 30%	1000 g
Mascarpone lub twaróg	1000 g
Miód	100 g

Dokładnie wymieszać stabilizator z jogurtem
i wyciśniętym sokiem z pomarańczy. Śmietanę
ubić, połączyć z mascarpone/twarogiem oraz mio-
dem, następnie wymieszać aż do uzyskania jedno-
litej konsystencji. Dodać ganasz z białej czekolady
oraz stabilizator połączony wcześniej z jogurtem
i sokiem. Całość delikatnie wymieszać.

POLEWA

GOLDEN GLAZE NUETRAL	150 g
Cynamon	10 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na wypieczony i schłodzony blat kruchy wylać
krem śmietanowo-serowy z miodem. Całość
wyrównać i schłodzić. Udekorować polewą i cy-
namonem.



Brzoskwiniowe Marzenie

Blacha 60/20

BLAT O SMAKU WANILIOWYM

CIASTO VIENNA CAKE	500 g
Olej	250 g
Jaja	250 g

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukierniczej przez ok. 3 min. na wolnych obrotach za pomocą płaskiego mieszadła. Ciasto wylać na blachę. Wypiec w temp. 180°C przez ok. 20 min.

MUS ŚMIETANOWO - SEROWY

SUPER ELITA	380 g
SEREK NA ZIMNO	290 g
Woda	710 g

Super Elitę ubić, dodać Serek na zimno połączony wcześniej z wodą (temp. 20-25°C). Całość delikatnie wymieszać.

OWOCE

Brzoskwinie w syropie	1500 g
-----------------------	--------

GALARETKA

PRAVEDA GALARETKA NEUTRALNA	220 g
Woda	1000 g

Wymieszać galaretkę z gorącą wodą (ok. 80-85°C). Po dokładnym rozpuszczeniu odstawić do wystygnięcia.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na blat o smaku waniliowym wylać mus śmietanowo-serowy. Następnie ułożyć odsączone połówki brzoskwiń i pozostawić do zastygnięcia. Na wierzch wylać galaretkę neutralną.



Makao i po Makale

Blacha 60/20

BLAT O SMAKU CZEKOLADOWYM

CIASTO MAKAO NOWA FORMUŁA	1000 g
Olej	380 g
Jaja	300 g
Woda	200 g

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukierniczej przez ok. 3 min. na niskich obrotach. Następnie 600 g ciasta wyłożyć na blachę tworząc blat i wypiec w temp. 200°C przez ok. 10 min. Pozostałą część ciasta wylać na blachę i wypiec w temp. 180°C przez ok. 20 min. Następnie pokroić w małe kwadraty i zamrozić.

MASA SEROWA

TWAROGEL	1000 g
Twaróg	1400 g
Jaja	350 g
Olej	200 g
Woda	1100 g

W maszynie cukierniczej połączyć wodę i Twarogel, następnie dodać pozostałe składniki. Mieszać na średnich obrotach ok. 3 min. do uzyskania gładkiej, jednolitej konsystencji.

DEKORACJA:

MUSO WHITE	100 g
MUSO CZOKO	100 g

Musso White rozpuścić w kuchence mikrofalowej. To samo uczynić z Musso Czoko.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masę serową wyłożyć do większego naczynia dodać zamrożone kostki ciasta i delikatnie wymieszać. Całość wylać na blat i wypiec w temp. 160°C przez około 60 min. Schłodzić. Udekorować uplastycznionym Musso.



Orzechowy Piernik

Blacha 60/20

BLAT PIERNIKOWY

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

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukierniczej na wolnych obrotach przez ok. 3 min. Następnie ciasto wylać na blachę i wypiec w temp. 180-200°C przez ok. 20-25 min.

POWIDŁA

Powidła śliwkowe	700 g
------------------	-------

Powidła śliwkowe przesmażyć.

BLAT ORZECHOWY

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

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukierniczej na wolnych obrotach przez ok. 3 min. Następnie ciasto wylać na blachę i wypiec w temp. 180-200°C przez ok. 15-20 min.

GANASZ ORZECHOWY

CZEKOLADA CHUNKS	300 g
CZEKOLADA BIAŁA CHUNKS	100 g
BARON KREM ORZECHOWY	100 g
Śmietana 30%	200 g
Orzechy arachidowe	50 g
Orzechy włoskie	50 g

Śmietanę zagotować, następnie dodać Baron Krem Orzechowy, orzechy i Czekoladę Chunks. Całość zblendować.

DEKORACJA

MUSO NUTS	300 g
Olej	30 g

Musso Nuts połączyć z olejem i rozpuścić w kuchence mikrofalowej.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wypieczony i schłodzony blat ciasta piernikowego przekroić wzdłuż na dwie części. Na pierwszy blat wyłożyć przesmażone, gorące powidła i przykryć blatem orzechowym. Następnie wylać ganasz orzechowy i przykryć drugim blatem piernikowym. Całość wyrównać cienką warstwą gorących powideł śliwkowych. Schłodzić i wykończyć Musso Nuts.





Baton Brownie

Blacha 30/40

BLAT BROWNIE

SUPER BROWNIE

Jaja	250 g
Masło (rozpuszczone)	230 g
Cynamon	5 g
Woda	55 g
Wszystkie składniki połączyć za pomocą płaskiego mieszadła na wolnych obrotach przez ok. 3 min. Ciasto wylać na blachę i wypiec w temp. 170°C przez ok. 30 min.	

NADZIECIE KOKOSOWE

MALIBU	800 g
STABILIZATOR ŻELATYNOWY DO ŚMIETANY	
BRZOSKWINIA-MARAKUJA	50 g
Mleko	330 g
Masło (rozpuszczone)	180 g
Cynamon	3 g
Malibu, mleko i masło połączyć za pomocą płaskiego mieszadła na średnich obrotach przez ok. 3 min. W końcowej fazie mieszania dodać Stabilizator Brzoskwinia - Marakuja oraz cynamon.	

DEKORACJA

PRAVENDA DARK EXTRA	200 g
PRAVENDA WHITE	800 g
Orzechy włoskie (kostka)	150 g
Olej	70 g
Pravendę Dark Extra oraz Pravendę White rozpuścić razem z olejem w kuchence mikrofalowej. Dodać orzechy i wymieszać całość.	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Blat Brownie podzielić na pięć równych pasów wzdłuż blachy. Na każdy z nich wyszprycować masę kokosową. Całość dobrze schłodzić. Następnie pasy pociąć na danej długości batony i udekorować polewą.



White and Brown

Blacha 30/40

BLAT CZEKOLADOWY

CIASTO CZEKOLADOWE FULL	750 g
Olej	380 g
Jaja	380 g
Woda	80 g
Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukierNICZEJ przez ok. 3 min. na wolnych obrotach za pomocą płaskiego mieszadła. Ciasto wylać na blachę. Wypiec w temp. 180°C przez ok. 20 min.	

PRAŻYNKA CZEKOLADOWA O SMAKU ORZECHEWYM

MUSO NUTS	500 g
CZEKOLADA BIAŁA CHUNKS	100 g
CZEKOLADA CHUNKS	60 g
Dowolne płatki/chrupki	250 g
Olej	140 g
Mleko w proszku	5 g
Musso Nuts i czekolady rozpuścić i połączyć ze sobą. Dodać olej oraz mleko w proszku. Całość wymieszać. Na koniec połączyć z płatkami/chrupkami.	

KREM ŚMIETANOWY O SMAKU ORZECHEWYM

ELITA	150 g
MUSO NUTS	140 g
Woda	380 g
Elitę połączyć z wodą i ubić. Musso Nuts rozpuścić i dodać do ubitej śmietany. Całość delikatnie wymieszać.	

KREM ŚMIETANOWY O SMAKU BIAŁEJ CZEKOLADY

MUSO WHITE	300 g
ELITA	150 g
Woda	130 g
Elitę połączyć z wodą i ubić. Musso White rozpuścić i dodać do ubitej śmietany. Całość delikatnie wymieszać.	

GANASZ

CZEKOLADA CHUNKS BIAŁA	250 g
Śmietana 30%	150 g
Śmietanę zagotować i połączyć z czekoladą. Całość zblendować.	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Blat czekoladowy przeciąć wzdłuż na dwie części. Na pierwszy blat wyłożyć prażynkę czekoladową o smaku orzechowym. Całość przykryć drugim blatem. Na to wyłożyć krem śmietanowy o smaku orzechowym i schłodzić. Następnie wyłożyć krem śmietanowy o smaku białej czekolady i ponownie schłodzić ciasto. Udekorować ganaszem.



Śliwka pod bezą

Blacha 60/20

KRUSZONKA MAŚLANA

KRUMIX CIASTO KRUCHE	600 g
CUKIER WANILINOWY	5 g
Masło	270 g
Płatki migdałowe	60 g
Mąka pszenna	50 g
Wszystkie składniki połączyć do konsystencji kruszonki. Kruszonkę podzielić na dwie części. Do jednej dodać płatki migdałowe. Część kruszonki bez płatków wyłożyć równomiernie na blachę tworząc kruchy blat.	

BLAT CZEKOLADOWO - TRUFLOWY

CIASTO MAKAO NOWA FORMUŁA	400 g
Olej	150 g
Jaja	110 g
Woda	80 g
Wszystkie składniki ciasta wymieszać na wolnych obrotach przez ok. 3 min.	

SUPER KLAR	5 g
Śliwki	1100 g
Na kruchy blat wyłożyć ciasto o smaku czekoladowym. Oprószyć Super Klarem i ułożyć śliwki. Ponownie oprószyć Super Klarem. Wypiec całość w temp. 180°C przez ok. 40 min.	

KREM BRULEE

CREME BRULEE	190 g
Mleko	500 g
Śmietana 30%	500 g
Śmietanę podgrzać. Mleko połączyć z Creme Brulee i dodać do śmietany ciągle mieszając do zagotowania.	

WARSTWA BEZOWA:

ROLADA BEZOWA	230 g
Mąka ziemniaczana	50 g
Woda	140 g
Roladę bezową połączyć z wodą, następnie ubić na sztywną pianę przez ok. 7 min. Dodać mąkę ziemniaczaną i delikatnie wymieszać.	

DEKORACJA

BIAŁA SŁODYCZ	50 g
---------------	------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na schłodzone ciasto wylać delikatnie przestudzony Creme Brulee i ponownie schłodzić. Następnie wyłożyć warstwę bezową i posypać kruszonką z migdałami. Wypiec w temp. 170°C przez około 50 min. Udekorować Białą Słodyczą.





Kusząca Truskawka

Blacha 30/40



Makowiec Wiedeński

Blacha 60/20



Ovocowa Eksplozja

Blacha 60/20

BLAT O SMAKU WANILIOWYM

CIASTO VIENNA CAKE	750 g
Olej	380 g
Jaja	380 g

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukierniczej przez ok. 3 min. na wolnych obrotach za pomocą płaskiego mieszadła. Ciasto wylać na blachę. Wypiec w temp. 180°C przez ok. 20 min.

ŻELKA TRUSKAWKOWA

PRAVENDA GALARETKA O SMAKU TRUSKAWKOWYM	110 g
STABILIZATOR ŻELATYNOWY DO ŚMIETANY TRUSKAWKOWY	100 g
Truskawki	750 g
Woda	500 g

Wymieszać galaretkę z gorącą wodą (ok. 80-85°C). Dodać stabilizator, a następnie truskawki. Całość zblendować.

MUS OWOCOWY

PRAVENDA GALARETKA O SMAKU TRUSKAWKOWYM	250 g
Truskawki	550 g
Śmietana 30%	380 g
Maliny	150 g
Woda	380 g

Wymieszać galaretkę z gorącą wodą (ok. 80-85°C). Dodać owoce. Zblendować i wystudzić. Śmietanę ubić i połączyć z masą owocową. Całość dokładnie wymieszać.

KREM ŚMIETANOWY

STABILIZATOR ŻELATYNOWY DO ŚMIETANY NEUTRALNY	100 g
Śmietana 30%	500 g
Woda	125 g

Dokładnie wymieszać stabilizator z wodą, następnie dodać go do ubitej śmietany i delikatnie przemieszać.

POLEWA

GOLDEN GLAZE ŻEL O SMAKU TRUSKAWKOWYM	300 g
---------------------------------------	-------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Blat o smaku waniliowym przeciąć wzdłuż na dwie części. Na pierwszy blat wylać żelkę truskawkową. Całość przykryć drugim blatem. Na to wylać mus truskawkowy i schłodzić ciasto. Na wierzch wyłożyć krem śmietanowy. Udekorować żelem Golden Glaze o smaku truskawkowym.

BLAT CYTRUSOWY:

MONTANA	500 g
Jaja	200 g
Olej	150 g
Woda	100 g

Wszystkie składniki wymieszać na wolnych obrotach przez ok. 3 min. Następnie ciasto wylać na blachę i wypiec w temp. 180°C przez ok. 20 min.

NADZIENIE MAKOWE:

MARTIN MASA Z BIAŁEGO MAKU	1000 g
Margaryna	250 g
Mąka pszenna	50 g
Cukier kryształ	40 g
Żółtka jaja kurzego	15 szt.
Woda	150 g

Rodzynki 100 g
Skórka pomarańczowa 50 g
Margarynę napowietrzyć z cukrem. Stopniowo dodać żółtka jaj. Wszystko razem połączyć do uzyskania puszystej masy. Następnie dodać pozostałe składniki i wymieszać. W końcowej fazie mieszania dodać namoczone rodzynki i skórkę pomarańczową.

MASA BIAŁKOWO - CUKROWA:

Białko jaja kurzego	15 szt.
Cukier kryształ	120 g

Schłodzone białko ubić. Następnie dodać cukier kryształ. Masę ubić na sztywno.

DEKORACJA:

EXTRA MUSSO NUTS	100 g
EXTRA MUSSO WHITE	200 g
Olej	30 g

Wszystkie składniki połączyć i podgrzać w kuchence mikrofalowej.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubitą na sztywno masę białkowo-cukrową połączyć na trzy razy z masą makową. Całość wylać na ciasto cytrusowe i wypiec w temp. 170°C przez ok. 60 min. Udekorować uplastycznionym Musso.

BLAT SZPINAKOWY

CIASTO PINAATTI	500 g
Jaja	200 g
Olej	150 g
Woda	100 g

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukierniczej przez ok. 3 min. na wolnych obrotach za pomocą płaskiego mieszadła. Ciasto wylać na blachę. Wypiec w temp. 180°C przez ok. 25 min.

KREM ŚMIETANOWO - SEROWY

SUPER ELITA	250 g
SEREK NA ZIMNO	190 g
Woda	450 g

Super Elitę ubić, dodać Serek na zimno połączony wcześniej z wodą (temp. 20-25°C). Całość delikatnie wymieszać.

GALARETKA

PRAVENDA GALARETKA NEUTRALNA	330 g
Woda	1500 g

Wymieszać galaretkę z gorącą wodą (ok. 80-85°C). Po dokładnym rozpuszczeniu odstawić do wystygnięcia.

MIX OWOCÓW

Maliny, winogrona zielone, jagody, truskawki, mandarynki z puszki	1200 g
---	--------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na blat szpinakowy wyłożyć krem śmietanowo-serowy. Następnie ułożyć owoce i pozostawić do zastygnięcia. Całość zalać galaretką neutralną.





ICER STABIL

**„STABILNY WYPIEK
STABILNY ZYSK”**
sprawdź naszą ofertę na nowy
dodatek wypiekowy

POLSKI PRODUCENT DODATKÓW
DLA PIEKARSTWA I CUKIERNICTWA
ET Sp. z o. o. ul. Okrężna 8, 44-100 Gliwice,
tel.: +48 32 231 20 88 fax: +48 32 733 73 70
e-mail: ecotrade@ecotrade.pl

www.ecotrade.pl

[/Ecotrade.gliwice](https://www.facebook.com/ecotrade.gliwice)

[/company/eco-trade-sp-z-o-o](https://www.linkedin.com/company/eco-trade-sp-z-o-o)

PRODUKTY ECO TRADE:

B	Baron krem orzechowy.....	25170
	Biała Słodycz.....	28400
C	Cukier wanilinowy.....	24990
	Ciasto Czekoladowe Full.....	20320
	Creme Brulee.....	25201
	Czekolada Biała Chunks.....	28200
	Czekolada Chunks.....	28210
E	Elita.....	26300
	Extra Musso Nuts.....	63809
	Extra Musso White.....	63806
G	Golden Glaze Neutral.....	66800
	Golden Glaze żel o smaku truskawkowym.....	66890
K	Krumix ciasto kruche.....	20620
M	Makao Nowa Formuła.....	20870
	Martin masa makowa.....	27510
	Malibu masa kokosowa.....	27400
	Montana ciasto cytrusowe.....	20580
	Musso Czoko.....	63002
	Musso Nuts.....	63003
	Musso White.....	63001
N	Nevada ciasto orzechowe.....	20630
P	Piernik królewski.....	22130
	Pinaatti ciasto szpinakowe.....	20119
	Pravenda Dark Extra.....	28993
	Pravenda Galaretka Neutralna.....	24956
	Pravenda Galaretka o smaku truskawkowym.....	24940
	Pravenda White.....	28955
R	Rolada Bezowa.....	20680
S	Serek na zimno.....	26500
	Stabilizator żelatynowy do śmietany Brzoskwinia - Marakuja.....	26917
	Stabilizator żelatynowy do śmietany o smaku czekoladowym.....	26933
	Stabilizator żelatynowy do śmietany neutralny.....	26962
	Stabilizator żelatynowy do śmietany truskawkowy.....	26989
	Super Brownie.....	20980
	Super Ciasto Makowe.....	20450
	Super Elita.....	60710
	Super Klar.....	26700
	Super Piernik.....	20760
	Super - Vanila.....	25210
T	Termostabilne nadzienie pomarańczowe...	63840
	Twarogel.....	26560
V	Vienna Cake.....	20790

03700304