

# katalog 2022

— jesień-zima —



**ECOTRADE**

## Karmel z Pomarańczą

CIASTO O SMAKU KARMELOWYM mieszać płaskim mieszadłem na wolnych obrotach przez ok. 3 min. Wylać na blachę. Piec w temp. ok. 175°C przez 25 min. Po wystudzeniu ciasto przekroić w pół. Połowę jabłek zblendować z sokiem pomarańczowym, dodać sok z cytryny. Zagotować. Dodać pozostałą część jabłek, **STABILIZATOR POMARAŃCZOWY** oraz **SUPER KLAR**. Śmietanę **SUPER ELITA** ubić. **KREM PREMIUM** wymieszać z wodą, połączyć ze śmietaną i dokładnie wymieszać. Na pierwszy blat - karmelowy - wylać połowę żelki pomarańczowej, wyłożyć krem. Następnie wylać pozostałą część żelki. Przykryć blatem karmelowym. Blat wysmarować resztą kremu. Niewielką ilość kremu można pozostawić do dekoracji. Na koniec obficie posypać cukrem pudrem **BIAŁA SŁODYCZ**.

### PRODUKTY ECO TRADE:

CIASTO O SMAKU KARMELOWYM	20430
STABILIZATOR POMARAŃCZOWY	26966
SUPER KLAR	26700
SUPER ELITA	60710
KREM PREMIUM	25113
BIAŁA SŁODYCZ	28400



## Ciasto Babuni

Ciasto **KRUMIX**, margarynę i jaja wymieszać razem do uzyskania jednolitej konsystencji. Schłodzić. Rozwałkować na trzy blaty. Krem **SUPER VANILA**, śmietanę **SUPER ELITA** i wodę ubić razem. Na koniec dodać orzechy. Wyłożyć na pierwszy kruchy blat. Przykryć drugim blatem. Śmietanę ubić z mascarpone. **STABILIZATOR NEUTRALNY** oraz **STABILIZATOR O SMAKU CZEKOLADOWYM** połączyć z wodą i dodać do śmietany. Wyłożyć na ciasto. Przykryć ostatnim kruchym blatem. Kremy **MUSSO NUTS** i **WHITE** uplastyczyć. Udekorować ciasto.

### PRODUKTY ECO TRADE:

KRUMIX	20620
SUPER VANILA	25210
SUPER ELITA	60710
STABILIZATOR NEUTRALNY	26962
STABILIZATOR O SMAKU CZEKOLADOWYM	26933
MUSSO NUTS	63003
MUSSO WHITE	63001





## Bananowo-Czekoladowe

Ciasto czekoladowe ALABAMA mieszać płaskim mieszadłem na wolnych obrotach przez ok. 3 min. Wylać na blachę. Piec w temp. ok. 175°C przez 25 min. W taki sam sposób wymieszać ciasto MAJAMI EXTRA. Po wystudzeniu, ciasta skalibrować. Pierwsze do blachy włożyć ciasto ALABAMA. CZEKOLADA CHUNKS uplastycznic z olejem. Dodać płatki, wylać na ciasto. STABILIZATOR BANANOWY połączyć z wodą. Dodać do ubitej śmietany. Połowę wyłożyć na chrupkę. Przełożyć ciastem MAJAMI. Wyłożyć resztę kremu bananowego. Na końcu przygotować GALARETKA PRAVENDA O SMAKU CYTRYNOWYM. Wystudzić, wylać na ciasto.

### PRODUKTY ECO TRADE:

ALABAMA	20300
MAJAMI EXTRA	20490
CZEKOLADA CHUNKS	28210
STABILIZATOR BANANOWY	26964
GALARETKA PRAVENDA O SMAKU CYTRYNOWYM	24970



## Rodzinkowiec

Ciasto ALABAMA mieszać płaskim mieszadłem na wolnych obrotach przez ok. 3 min. Wylać na blachę. Piec w temp. ok. 175°C przez ok. 25 min. W taki sam sposób wykonać SUPER CIASTO KOKOSOWE. KREM EXCLUSIVE ubić z wodą. Na koniec dodać uplastycznione MUSSO WHITE. Rodzynki zalać gorącą wodą. Po wystudzeniu dodać alkohol i olej. Połączyć z MUSSO CZOKO. Upieczony blat czekoladowy wystudzić i przekroić w pół. Krem podzielić na trzy równe części. Przełożyć ciasto. Wykończyć czekoladą z rodzynekami.

### PRODUKTY ECO TRADE:

ALABAMA	20300
SUPER CIASTO KOKOSOWE	20440
KREM EXCLUSIVE	25500
MUSSO WHITE	63001
MUSSO CZOKO	63002



## Alabama z Limonką

Ciasto ALABAMA mieszać płaskim mieszadłem na wolnych obrotach przez ok. 3 min. Wylać na blachę. Piec w temp. ok. 175°C przez ok. 25 min. Wystudzić i skalibrować. Wyłożyć do blachy. STABILIZATOR O SMAKU CZEKOLADOWY połączyć z wodą. Uplastycznioną CZEKOLADA CHUNKS połączyć z ubitą śmietaną. Dodać likier. Wyłożyć na ciasto ALABAMA. Schłodzony STABILIZATOR CYTRYNOWY PREMIUM połączyć z wodą i z sokiem z limonki. Całość dodać do ubitej śmietany i ponownie schłodzić. Udekorować uplastycznionym GOLDEN GLAZE ŻEL NEUTRALNY ze startą skórką z limonki.

### PRODUKTY ECO TRADE:

ALABAMA	20300
STABILIZATOR O SMAKU CZEKOLADOWYM	26933
CZEKOLADA CHUNKS	28210
STABILIZATOR CYTRYNOWY PREMIUM	26952
GOLDEN GLAZE ŻEL NEUTRALNY	66800



## Śliwka z Makiem

Ciasto VIENNA CAKE mieszać płaskim mieszadłem na wolnych obrotach przez ok. 3 min. Wylać na blachę. Piec w temp. ok. 175°C przez ok. 25 min. Wystudzić i skalibrować. Wyłożyć do blachy. W taki sam sposób wykonać SUPER CIASTO MAKOWE. Wylać na blachę i wyłożyć śliwkę. Piec w temp. 180°C przez ok. 35 min. Wystudzić i skalibrować. Powidła przesmażyć, wyłożyć na ciasto VIENNA CAKE. Przykryć SUPER CIASTO MAKOWE. STABILIZATOR O SMAKU CZEKOLADOWYM połączyć z wodą i dodać do ubitej śmietany. Następnie wyłożyć na SUPER CIASTO MAKOWE. STABILIZATOR O SMAKU BIAŁEJ CZEKOLADY połączyć z wodą i dodać do ubitej śmietany. Wyłożyć na ciasto. Udekorować uplastycznionymi żelami GOLDEN GLAZE.

### PRODUKTY ECO TRADE:

VIENNA CAKE	20790
SUPER CIASTO MAKOWE	20450
STABILIZATOR O SMAKU CZEKOLADOWYM	26933
STABILIZATOR O SMAKU BIAŁEJ CZEKOLADY	26944
GOLDEN GLAZE ŻEL NEUTRALNY	66800
GOLDEN GLAZE ŻEL O SMAKU CZEKOLADOWYM	66820



## Cappuccino z Maliną

Ciasto VIENNA CAKE, jaja oraz wodę mieszać przez 3 min na wolnych obrotach. Wylać na blachę. Piec w temp. 180°C przez około 25 min. Po wypieczeniu i ostudzeniu ciasto przekroić w pół. Malinę zagotować z wodą. Dodać GALARETKA PRAVENDA MALINOWA, rozpuścić. Po wystudzeniu wymieszać z SUPER KLAR. Kawę rozpuścić w wodzie. Dodać STABILIZATOR O SMAKU CAPPUCCINO i połączyć z ubitą śmietaną. Na pierwszy blat nałożyć żelkę malinową. Przykryć drugim blatem. Następnie wyłożyć krem śmietanowo-kawowy. Udekorować żelem GOLDEN GLAZE ŻEL NEUTRALNY z kawą.

### PRODUKTY ECO TRADE:

VIENNA CAKE	20790
GALARETKA PRAVENDA O SMAKU MALINOWYM	24936
SUPER KLAR	26700
STABILIZATOR O SMAKU CAPPUCCINO	26923
GOLDEN GLAZE ŻEL NEUTRALNY	66800



## Piernik z Jabłkami

Ciasto SUPER PIERNIK mieszać płaskim mieszadłem na wolnych obrotach przez ok. 3 min. Wylać na blachę. Piec w temp. ok. 180°C przez 35 min. Po wystudzeniu ciasto przekroić w pół. Jabłka przesmażyć. W końcowej fazie połączyć z GALARETKA PRAVENDA O SMAKU CYTRYNOWYM. Wylać na pierwszą część blatu piernikowego. Krem SUPER VANILA ubić z wodą i SUPER MASA ORZECHOWA. Dodać uplastycznione masło i dalej ubijać. Część gotowego kremu wyłożyć na jabłka. Przykryć blatem piernikowym. Wyłożyć resztę kremu. MUSSO NUTS uplastycznąć z olejem i udekorować nim ciasto.

### PRODUKTY ECO TRADE:

SUPER PIERNIK	20760
GALARETKA PRAVENDA O SMAKU CYTRYNOWYM	24970
SUPER VANILA	25210
SUPER MASA ORZECHOWA	27220
MUSSO NUTS	63003



## Ziomek z Dodatkami

Wszystkie składniki oprócz suszonych owoców/ziaren wymieszać razem w cyklu 4 min wolno/ 6 min szybko. W ostatniej minucie dodać suszone owoce/ziarna. Pozostawić do wstępnej fermentacji na ok. 10-15 min. Po tym czasie podzielić ciasto na kęsy. Uformować według potrzeb. Pozostawić do fermentacji końcowej na ok. 40 min. Wypiekać w temp. 210°C przez 40-50 min z zaparowaniem.

### PRODUKTY ECO TRADE:

ZIOMEK

10511



## Bałkański na Kapuście

Kapustę drobno pokroić. Wymieszać z resztą składników w systemie 3 min wolno/ 10 min szybko. Zostawić do wstępnej fermentacji na 15 min. Po tym czasie ciasto przebić, podzielić na kęsy i uformować według potrzeb. Dno foremek wyłożyć liśćmi kapusty. Wyłożyć kęsy ciasta. Pozostawić do fermentacji końcowej na ok. 40 min. Wypiekać w temp. 240°C z zaparowaniem.

### PRODUKTY ECO TRADE:

CHLEB BAŁKAŃSKI

11513

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](mailto:ecotrade@ecotrade.pl)  
[www.ecotrade.pl](http://www.ecotrade.pl)

223500304

 **ECOTRADE**