

ECO MAGAZYN

Dla piekarzy i cukierników



PROMOCJA
Wielkanocne
czekoladki

2 Gotowe
Receptury

Świąteczny
Must have!
ostatni dzwonek

1 CO ZNAJDZIESZ W ECO MAGAZYNIE

2

Wielkanoc '25

3

Bułka kukurydziano –
ziemniaczana

4

Bułka kukurydziano–
ziemniaczana
gotowa receptura

5

Świąteczny
Must have
ostatni dzwonek

6

Promocja
Wielkanocna –
czekoladki

7

Wiosenny sernik
latte

8

Wiosenny sernik
latte – gotowa receptura

9

Gofry

10

Gofry- gotowa
receptura

11

Targi '25

Drodzy Klienci,

Składamy najserdeczniejsze życzenia
spokojnych i radosnych świąt. Niech los
pomaga Państwu realizować wszystkie
plany i spełnić nawet te najskrytsze marzenia
tak, abyście w każdej chwili mogli
odnajdywać szczęście.

Wesołych Świąt!



Bułka Kukurydziano- ziemniaczana

Z delikatną, lekko pikantną nutą

Aromatyczna bułka, która zaskakuje swoim niepowtarzalnym smakiem i złocistym kolorem. Połączenie mąki pszennej, mąki kukurydzianej i przyprawy curry tworzy unikalną, lekko pikantną nutę, idealną dla miłośników kulinarnych eksperymentów. Płatki ziemniaczane nadają bułce delikatności i wilgotności. Dzięki temu długo zachowuje świeżość.

3

Gotowa receptura

Zainspiruj się!

SUROWCE	KG
MIX KUKURYDZIANY	2,00
MĄKA PSZENNA T 500	10,00
PŁATKI ZIEMNIACZANE	1,30
DROŻDŻE	0,40
SÓL	0,25
WODA	8,40
PARAMETRY PROCESU	
TYP MIESIARKI	Spirala
WOLNE OBROTY	3min.
SZYBKIE OBROTY	7min.
TEMPERATURA CIASTA	26°C
FERMENTACJA WSTĘPNA	2x10min.
FERMENTACJA KOŃCOWA	40min.
PIEC	wsadowy
TEMPERATURA WYPIEKU	240°C
CZAS WYPIEKU	17min.
ZAPAROWANIE	Tak

4

MUST HAVE

5

Świąteczny

MUST HAVE

Ostatni dzwonek

Krumix

Doskonale skomponowana baza do wypieku ciast kruchych, spodów do szarlotek, serników, tart oraz torcików. Idealnie sprawdza się również przy wypieku kruchych ciasteczek. Ciasto charakteryzuje się niską absorpcją wilgoci i nie przejmuje konsystencji nadzienia, gwarantując doskonałą strukturę wypieków.

Biała Słodycz

Nietopliwy cukier puder o doskonałych właściwościach dekoracyjnych. Idealny do wykończenia świątecznych wypieków. Dzięki swojej odporności na wilgoć i wysokie temperatury zachowuje estetyczny wygląd przez długi czas. Nie rozpuszcza się na powierzchni ciast, ciasteczek czy innych deserów.

Polewy Pravenda

Ciemna i biała czekolada o wyrazistym smaku, która doskonale podkreśla charakter wypieków, nadając im głębię i wyjątkowy aromat. Idealna do dekoracji ciast, tortów, ciastek oraz deserów. Wzbogacając ich walory smakowe i estetyczne.

PROMOCJA wiosenna

Kup łącznie 375 kg mieszanek:

- | | |
|--------|--------------------------|
| 205202 | Biskopt Jasny |
| 205102 | Biskopt Czekoladowy 100% |
| 204902 | Extra Majami |
| 204401 | Super Ciasto Kokosowe |

I odbierz 10kg za 1zł:

- | | |
|--------|-----------------------|
| 205001 | Krem Exclusive 10 kg |
| 251601 | Krem Baron 10 kg |
| 630025 | Musso krem Czoko 5 kg |
| 630035 | Musso krem Nuts 5 kg |
| 630015 | Musso krem White 5 kg |



O szczegóły oferty zapytaj swojego Przedstawiciela Handlowego.
Promocja trwa od 01.04-30.04.2025 lub do wyczerpania zapasów.



7

WIOSENNE PROPOZYCJE

WIOSENNY SERNIK LATTE

Kruche ciasteczka latte i puszyste ciasto waniliowe tworzą doskonałą bazę tego sernika. Aksamitna masa sernikowa, wzbogacona białą czekoladą oraz pokruszonymi ciasteczkami latte, urzeka subtelną słodyczą.

1 Blat latte czekoladowy: Wszystkie składniki wymieszaj płaskim mieszadłem ok 1 min. Wypiecz w 180°C przez ok 15 min.

2 Wypiecz **ciasteczka latte czekoladowe.**

3 Kruszonka Latte: Wszystkie składniki zagnieć i rozwałkuj między dwoma pergaminami. Wypiecz i wystudź.

4 Masa sernikowa: margarynę napowietrz z cukrem pudrem. Następnie dodaj twaróg i ubitą śmietanę. Całość połącz ze stabilizatorem z wodą.

5 Do przygotowanej masy sernikowej dołóż 250g przygotowanej wcześniej kruszonki.

6 Całość udekoruj pozostałą kruszonką.

8

BLAT LATTE CZEKOLADOWY g

VIENNA CAKE	200
CIASTKA LATTE CZEKOLADOWE	300
OLEJ	250
JAJA	250

KRUSZONKA LATTE CZEKOLADOWA g

CIASTKA LATTE CZEKOLADOWE	300
MARGARYNA 80%	75
JAJA	60

MASA SERNIKOWA g

MARGARYNA 80%	200
CUKIER PUDER	250
TWARÓG	1 250
WODA	500
ŚMIETANKA 35%	750
STABILIZATOR BIAŁA CZEKOLADA	500
KRUSZONKA LATTE CZEKOLADOWA	250

DEKORACJA g

KRUSZONKA LATTE CZEKOLADOWA	50
-----------------------------	----

GOFRY

Deser nie tylko dla dzieci!

Gotowa receptura

Szybkie i proste!

RECEPTURA	g
PYCHOTKA	1000
OLEJ	320
WODA	1000



PODSTAWOWA RECEPTURA

- Wymieszaj za pomocą miksera lub ubijaczki cukierniczej wszystkie składniki na wolnych obrotach ok. 4 min.
- Gofrownicę nagrzej do temp. ok. 220–230°C.
- Ciasto wylewaj porcjami.
- Piecz ok. 4 min. do uzyskania złotego koloru.
- Podawaj wg uznania: z bitą śmietaną, owocami, miodem, polewami smakowymi.



Dziękujemy

Sweettargi 22.03.2025–24.03.2025



Serdecznie dziękujemy za odwiedzenie naszego stoiska na Sweettargach! Było nam niezwykle miło spotkać się z Państwem, porozmawiać oraz zaprezentować nasze propozycje na sezon wiosna/lato. Mamy nadzieję, że nasze inspiracje spotkały się z Państwa uznaniem i znajdą zastosowanie w Państwa wyjątkowych wypiekach.

Państwa obecność oraz cenne rozmowy są dla nas niezwykle ważne i stanowią motywację do dalszego doskonalenia naszych produktów.

Dziękujemy za wspólnie spędzony czas!

Tymczasem...

W dniach 18.05–22.05 **zapraszamy na nasze stoisko na targach IBA!**



THE WORLD'S LEADING TRADE
FAIR FOR THE BAKING AND
CONFECTIONERY INDUSTRY

HALA: 13 STOISKO: D75

18.05.25 – 22.05.25 Messe Düsseldorf

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

