

ECO MAGAZYN

Dla piekarzy i cukierników



PROMOCJA
Wielkanoc tuż tuż

2 Gotowe
Receptury

Must have!
Świąteczny
niezbędnik

1

CO ZNAJDZIESZ W
ECO MAGAZYNIE

2

Katalog
wiosna / lato '25

3

Leśna Truskawka -
gotowa receptura

4

Leśna truskawka

5

Must have
Świąteczny niezbędnik

6

Wielkanocna
promocja

7

Owocowe przebudzenie

8

Owocowe przebudzenie -
gotowa receptura

9

Babka cytrynówka

10

Targi '25

NOWY SEZON

WIOSNA / LATO 2025

Nadchodzi czas pełen świeżości, kolorów i nieograniczonych możliwości twórczych! Nasz katalog na sezon wiosna-lato 2025 prawdziwa dawka inspiracji. Każde ciasto, każda warstwa, każdy detal w naszych kompozycjach to zaproszenie, by eksperymentować, łączyć smaki i tworzyć prawdziwe dzieła sztuki cukierniczej. Przeglądaj nasz katalog i zacznij pisać swoją własną, słodką historię na sezon wiosna - lato 2025!

ZOBACZ KATALOG



LEŚNA TRUSKAWKA

Gotowa receptura

Zainspiruj się!



3

1 Błat szpinakowy: Ciasto Pinaatti wraz z pozostałymi składnikami wymieszaj płaskim mieszadłem na wolnych obrotach przez 3 min.

2 Wypiecz w temp. 180°C przez ok. 15 min.

3 Żelka truskawkowa: Truskawki zagotuj i zblenduj. Połącz ze **Stabilizatorem truskawkowym**.

4 Mus truskawkowy: Ubij śmietanę. **Stabilizator truskawkowy** połącz z wodą. Połącz ze śmietaną.

5 Dekoracja: Uplastycznij Golden Glaze i udekoruj górę ciasta.

Błat szpinakowy g

Pinaatti	750
Jaja	300
Olej	225
Woda	150

Żelka truskawkowa g

Truskawki	500
Sok z cytryny	10
Stabilizator Truskawkowy	100

Mus truskawkowy g

Stabilizator Truskawkowy	200
Śmietana 35%	1000
Woda	200

Dekoracja g

Golden Glaze Neutralny	200
-------------------------------	-----





MUST HAVE

5

MUST HAVE

Świąteczny niezbędnik

Serek na zimno

Mieszanka przeznaczona do przygotowania lekkiej i puszystej masy serowej na zimno. Konsystencją i smakiem przypomina tradycyjny serek homogenizowany. Gotowa masa jest delikatna, łatwa w użyciu i doskonale łączy się zarówno z kremami śmietanowymi, jak i śmietanami pochodzenia zwierzęcego. Idealnie sprawdza się przy produkcji klasycznych serników na zimno oraz różnorodnych deserów.

Super ciasto makowe

Biszkoptowo-tłuszczowe ciasto z dodatkiem wysokiej jakości niebieskiego maku. Nadaje on wyjątkowy smak i charakterystyczny wygląd. Super ciasto makowe po wypieczeniu jest wilgotne, aromatyczne i estetyczne, dzięki czemu doskonale sprawdza się solo. Stanowi także świetną bazę do tworzenia różnorodnych wypieków – z owocami sezonowymi, bitą śmietaną czy kremami.

Babki

Wielkanoc to czas wyjątkowych wypieków. Wśród nich nie może zabraknąć babek. Z naszymi mieszankami pieczenie puszystych i aromatycznych ciast jest łatwe i zawsze udane. Perfekcyjne na świąteczny stół!

PROMOCJA



WIEL KA NOC



Przy zakupie **mieszanek cukierniczych** za min. **3000 zł*** czekoladowe dekoracje

GRATIS!

Opakowanie zawiera 105szt dekoracji

Podane kwoty są cenami netto. Szczegóły u Przedstawicieli Handlowych.

Owocowe przebudzenie

Delikatne, puszyste warstwy ciasta śmietankowego i czekoladowego idealnie współgrają z intensywną, lekko kwaskową żelką truskawkową. Każdy kawałek przenosi do słonecznego ogrodu pełnego soczystych owoców i świeżości!

- 1 Ciasto o smaku śmietankowym NF** wymieszaj na wolnych obrotach z pozostałymi składnikami. Mieszaj płaskim mieszadłem przez ok. 3 min.
- 2** Wylej na blachę. Wypiecz w temp. ok 180°C przez 15 min.
- 3 Ciasto czekoladowe NF** wymieszaj na wolnych obrotach z pozostałymi składnikami. Mieszaj płaskim mieszadłem przez ok. 3 min.
- 4** Rozgotuj truskawki, zblenduj. Dodaj sok z cytryny oraz **Stabilizator truskawkowy**.
- 5** Błaty po wypieku i po ostudzeniu skalibruj.
- 6 Stabilizator jogurtowy** połącz z wodą. Następnie połącz z ubitą śmietaną.
- 7** Przygotuj **galaretkę neutralną** i wylej na ciasto.

CIASTO ŚMIETANOWE g

CIASTO O SMAKU ŚMIETANKOWYM NF	375
JAJA	150
OLEJ	150
WODA	75

ŻELKA TRUSKAWKOWA g

TRUSKAWKI	800
SOK Z POŁOWY CYTRYNY	
STABILIZATOR TRUSKAWKOWY	200

CIASTO CZEKOLADOWE g

CIASTO CZEKOLADOWE NF	375
JAJA	150
OLEJ	150
WODA	75

KREM JOGURTOWY g

ŚMIETANA 30%	300
STABILIZATOR JOGURTOWY	60
WODA	60

GALARETKA g

OWOCE (MIX)	1500
GALARETKA NEUTRALNA	300
WODA	1500



BABKA CYTRYNÓWKA

WIELKANOC TUŻ TUŻ!

Gotowa receptura

Szybkie i proste!

PARAMETRY PROCESU	g
Babka Piaskowa Cytrynówka	1000
Olej roślinny	400
Jaja świeże	400
Woda	100

PARAMETRY PROCESU	
Szybkie obroty	3 min
Piec	wsadowy
Temperatura wypieku	180°C
Czas wypieku	35- 40 min
Typ miesiarki	Planetarna



PODSTAWOWA RECEPTURA

Wszystkie składniki ubić w maszynie cukierniczej. Następnie ciasto wyłożyć do jednorazowych foremek lub foremek tradycyjnych posmarowanych tłuszczem i posypanych mąką. Włożyć do pieca. Po ok. 10-15 min naciąć ciasto wzdłuż środka formy. Wypiekać. Wystudzone ciasto można udekorować cukrem pudrem lub polewą czekoladową.

Wartość odżywcza w 100g produktu:

Wartość odżywcza	1611 kJ / 385 kcal
Tłuszcze w tym kwasy tłuszczowe nasycone	2,0 g 1,5 g
Węglowodany w tym cukry	87 g 41 g
Białko	4,0 g
Sól	0,32 g



DZIĘKUJEMY!

Expo Sweet 16.02.2025-19.02.2025



Serdecznie dziękujemy za odwiedzenie naszego stoiska na targach Expo Sweet! Było nam niezmiernie miło spotkać się z Wami, porozmawiać i podzielić się naszymi propozycjami na sezon wiosna / lato. Mamy nadzieję, że nasze inspiracje przypadły Wam do gustu i staną się częścią Waszych wyjątkowych wypieków.

Dziękujemy za Wasze zainteresowanie i cenne rozmowy – to właśnie one motywują nas do dalszego tworzenia produktów najwyższej jakości.

Tymczasem...

Już w dniach 22-24.03 zapraszamy na nasze stoisko na Sweet targach!



STOISKO: 46C

Katowice, Międzynarodowe Centrum Kongresowe

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