

ECO MAGAZYN

Dla piekarzy i cukierników



PROMOCJA
pączkowe wyzwanie!

2 Gotowe
Receptury

Must have!
Tłusty czwartek
za pasem!

1 CO ZNAJDZIESZ W ECO MAGAZYNIE

2

NOWOŚĆ -
Pączek Plus

4

Karmelowa Fantazja
z pomarańczą

6

Pączkowe wyzwanie -
promocja

8

Migdałowy czar
z kawałkami śliwek -
gotowa receptura

10

Bombole -
gotowa receptura

3

Karmelowa Fantazja
z pomarańczą -
gotowa receptura

5

Must have
Tłusty czwartek
za pasem!

7

Migdałowy czar
z kawałkami śliwek

9

Bombole

11

Nowa odsłona
katalogów


12


Targi Expo Sweet


nowość!

PAŃCZEK PLUS

NOWA FORMUŁA -
Z DODATKIEM JAJKA

 **Wygoda i oszczędność**
jajko już w składzie.

 **Ogranicza ilość
wchłanianego tłuszczu**
pączki pozostają lekkie i puszyste.

 **Dostosowana do linii
przemysłowych**
mieszanka gwarantuje
powtarzalność i wysoką jakość
wyrobów.



O szczegóły zapytaj
Przedstawiciela Handlowego

KARMELOWA FANTAZJA Z POMARAŃCZĄ

Gotowa receptura

Zainspiruj się!

- 1 Ciasto o smaku Karmelowym:**
Składniki wymieszaj płaskim mieszadłem 3min. Wyłóż na dwie blachy. Wypiecz.
- 2** Przygotuj mus pomarańczowy.

Zblenduj brzoskwinie.
Zagotuj z sokiem pomarańczowym. Zagęść **Stabilizatorem Żelatynowym Pomarańczowym**.
- 3** Po wystudzeniu połącz mus brzoskwiński z 400g przygotowanego wcześniej musu pomarańczowego.
- 4** Wyłóż na blat karmelowy. Przykryj drugim blatem i wyłóż pozostałą część musu pomarańczowo-brzoskwińskiego.
- 5** **Pozostałą część musu pomarańczowego wyłóż na górę ciasta.**
- 6** Połącz **Golden Glaze Neutralny i Pomarańczowy**. Udekoruj wierzch ciasta.
- 7**



Blat karmelowy	g
Ciasto o smaku Karmelowym	660
Jaja	230
Olej	300
Woda	130
Mus pomarańczowy	g
Stab. Żel. Pomarańczowy	150
Śmietana 33%	750
Sok pomarańczowy 100%	200
Mus brzoskwiński	g
Brzoskwinie puszka	500
Sok pomarańczowy 100%	500
Stab. Żel. Pomarańczowy	200
(gotowy mus pomarańczowy)	400
Dekoracja	g
Golden Glaze Neutralny	180
Golden Glaze Pomarańczowy	20



MUST HAVE

5

MUST HAVE

Tłusty czwartek za pasem!



Pączek Plus

Mieszanka do pączków z jajkiem w składzie to **oszczędność, najwyższa jakość i powtarzalność w jednym!** Efektem są **złociste, puszyste pączki**, które smakują wyśmienicie i zachwycają wyglądem!

Biała Słodycz

Produkt zastępuje tradycyjny cukier puder, jednak nie topi się na gorących ciastach, pączkach i gofrach oraz nie pochłania wilgoci z powietrza. Dobrze utrzymuje się na powierzchni ciast, także w przypadku produktów pakowanych.

Bombole

Nowy wymiar smaku. Wysokiej jakości mieszanka do produkcji smakowitego asortymentu jakim są kule o smaku serowym. Znacznie ułatwia proces produkcji. Podczas smażenia kule wchłaniają minimalną ilość tłuszczu. Poprawia to zdecydowanie ich smak. Jest to produkt stabilny i wytrzymały w procesie technologicznym.

WYPRÓBUJ W WERSJI WYTRAWNEJ

Ze szpinakiem i pomidorami



Gotowi na pączkowe wyzwania!

Pączek BKA, Super Pączek, Pączek Plus, Bombole

WYBIERZ SWOJĄ PROMOCJĘ

- Kupując 150 kg mieszanki, **dodajemy 10 kg Białej Słodyczy za 1 zł/worek**
- Kupując 300 kg mieszanki, **dodajemy 25 kg tej samej mieszanki za 1 zł/worek**
- Kupując 700 kg mieszanki, **dodajemy 50 kg tej samej mieszanki za 1 zł/worek**



Migdałowy czar z kawałkami śliwek

Bogate, wilgotne ciasto czekoladowe wspaniale komponuje się z delikatnym ciastem migdałowym, tworząc harmonijną strukturę. Soczyste kawałki śliwek dodają owocowego akcentu. Przełamują one intensywność czekolady, dodając orzeźwiający element.

1 Przygotuj kruszonkę z **Alabamy** margaryny i cukru. Następnie 700 g kruszonki rozsyp na blachę.

2 **Ciasto migdałowe: Florydę** wymieszaj z pozostałymi składnikami i wyłóż na kruszonkę.

3 **Krem budyniowy:** Super Vanilę ubij z wodą, śmietaną i jajami. Gotową masę szprycuj w kratkę na cięcie.

4 Na koniec ukłóż śliwki posyp pozostałą kruszonką. Wypiecz.



KRUSZONKA	g
ALABAMA	700
CUKIER WANILINOWY	35
MARGARYNA	315

CIASTO MIGDAŁOWE	g
FLORYDA	700
JAJA	280
OLEJ	210
WODA	140

KREM BUDYNIOWY	g
SUPER VANILA	200
JAJKA	180
WODA	180
ŚMIETANA	180

OWOCE	g
ŚLIWKI	900
MIGDAŁ PŁATKI	150
CUKIER KRYSZTAŁ	150
BIAŁKA JAJ	50

Bombole

Nowy wymiar smaku. Wysokiej jakości mieszanka do produkcji jakże smacznego asortymentu którymi są kule serowe. Znacznie ułatwia proces produkcji. Podczas smażenia kule wchłaniają minimalną ilość tłuszczu, co zdecydowanie poprawia ich smak. Jest to produkt stabilny i wytrzymały w procesie technologicznym. Produkt dostosowany zarówno do produkcji tradycyjnej jak i na linie przemysłowe.

**JEDNA MIESZANKA
WIELE MOŻLIWOŚCI**



Gotowa receptura

BOMBOLE

RECEPTURA Z SEREM BIAŁYM	g
BOMBOLE	1000
Ser biały	500
Jaja	500
Olej	100
Woda	360

RECEPTURA Z MAŚLANKĄ	g
BOMBOLE	1000
Maślanka	860
Jaja	500
Mąka pszenna typ 500	200
Olej	100

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki wymieszaj w maszynie cukierniczej na wolnych obrotach do połączenia składników. Odstaw na ok. 15 min. Następnie uformuj kule za pomocą rękawa cukierniczego lub maszynki. Smaż w temp. 170-180°C.



Odwiedź stronę:
www.ecotrade.pl



Wszystkie produkty
w jednym miejscu

NOWA ODSŁONA KATALOGÓW

piekarstwo i cukiernictwo

Dostępne w wersji
papierowej jak i online

JUŻ WKRÓTCE

EXPO SWEET



16.02.2025-19.02.2025

Dołącz do nas na targach EXPO SWEET i skosztuj najnowszych propozycji piekarniczo - cukierniczych. W dniach 16.02-19.02 znajdziesz nas w Hali 1 stoisko 1-18.

Na naszym stoisku będzie można zobaczyć i wypróbować różnorodne produkty wypieczone z najlepszych mieszanek, wykonanych z wielką pasją. Dołącz do nas i bądź częścią tego wyjątkowego wydarzenia!

Jesteśmy dla Was!

Spotkajmy się na targach!

Hala: 1 | Stoisko: 1-18

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

