



**Szpinakowy  
Serniczek**  
Blacha 20/60

**BLAT SZPINAKOWY**

CIASTO PINAATTI.....500 g  
Jaja.....200 g  
Olej.....150 g  
Woda.....100 g  
Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukier-  
niczej przez ok. 3 min. na wolnych obrotach, uży-  
wając płaskiego mieszadła. Ciasto wylać na blachę  
i wypiec w temp. 180°C przez ok. 20 - 30 min.

**SEREK NA ZIMNO**

SUPER ELITA.....500 g  
SEREK NA ZIMNO.....380 g  
Woda.....940 g

Serek na zimno połączyć z wodą i dodać do ubitej  
**Super Elity**. Całość delikatnie wymieszać.

**GALARETKA AGRESTOWA**

GALARETKA PRAVENDA O SMAKU AGRESTOWYM.....160 g  
Woda.....750 g  
Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie.

**SPOSÓB WYKONANIA**

Na wypieczony blat szpinakowy wyłożyć delikatny  
krem na bazie **Serka na zimno**. Na wierzch wylać  
**Galaretkę Pravenda o smaku agrestowym**.

CIASTO PINAATTI.....	20119
GALARETKA PRAVENDA O SMAKU AGRESTOWYM.....	24942
SUPER ELITA.....	60710
SEREK NA ZIMNO.....	26500



**Sernik  
Fresh**  
Blacha 20/60

**BLAT Z CIASTA DROŹDZOWEGO**

CIASTO DROŹDZOWE TWAROGOWE FRESH.....200 g  
Mąka pszenna typ 500.....200 g  
Jaja.....70 g  
Margaryna.....60 g  
Drożdże.....24 g  
Cukier.....20 g  
Sól.....4 g  
Woda.....95 g  
Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukier-  
niczej przez ok. 2 min na wolnych obrotach (ok. 8 min  
szybkie obroty). Następnie rozwałkować na blaszkę.

**MASA SEROWA**

SUPER SERMIX.....200 g  
SUPER VANILA.....150 g  
CUKIER WANILINOWY.....10 g  
Twaróg.....2000 g  
Margaryna.....375 g  
Jaja.....375 g  
Cukier kryształ.....375 g  
Woda.....200 g  
Ubić jaja z cukrem. **Super sermix** połączyć z wodą.  
Dodać pozostałe składniki, pamiętając by roz-  
puszczoną margarynę dodać na końcu. Wymie-  
szać na średnich obrotach do uzyskania gładkiej  
masy.

**DEKORACJA**

KRUMIX.....500 g  
Margaryna.....250 g  
**Krumix** połączyć z margaryną do uzyskania kon-  
systencji kruszonki.

**SPOSÓB WYKONANIA**

Na rozwałkowany blat ciasta drożdżowego wyło-  
żyć masę serową. Następnie posypać kruszonką.  
Wypiec w temp. ok 180°C przez ok. 60 min.

CIASTO DROŹDZOWE TWAROGOWE FRESH.....	21251
CUKIER WANILINOWY.....	24990
KRUMIX.....	20620
SUPER SERMIX.....	26510
SUPER VANILA.....	25210



**Cytrynowa  
Delicja**  
Blacha 20/60

**BLAT O SMAKU WANILIOWYM**

CIASTO VIENNA CAKE.....250 g  
Olej.....130 g  
Jaja.....130 g  
Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukier-  
niczej przez ok. 3 min. na wolnych obrotach, uży-  
wając płaskiego mieszadła. Ciasto wylać na blachę.  
Wypiec w temp. 180°C przez ok. 20 - 30 min.

**KREM BUDYNIOWY**

KREM PREMIUM.....150 g  
Masło.....80 g  
Sok z cytryny (6 sztuk).....50 g  
Woda.....250 g  
Masło rozpuścić. **Krem Premium** połączyć z wodą.  
Wymieszać razem dodając sok z cytryny.

**BISZKOPT JASNY**

BISZKOPT JASNY.....130 g  
Jaja.....100 g  
Mąka.....50 g  
Woda.....10 g  
Wszystkie składniki ubić w maszynie cukier-  
niczej i wysprycować biszkopeciki. Wypiec w temp. 210°C  
przez ok. 5 - 8 min.

Opcjonalnie można użyć 250 g gotowych biszko-  
peków.

**MASA JOGURTOWO - CYTRYNOWA**

GALARETKA PRAVENDA O SMAKU CYTRYNOWYM.....350 g  
Jogurt naturalny typu greckiego.....1000 g  
Woda.....300 g  
Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie. Ostudzić  
i wymieszać z jogurtem.

**DEKORACJA**

GALARETKA PRAVENDA O SMAKU CYTRYNOWYM.....110 g  
Woda.....500 g  
Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie. Odstawić do  
wystygnięcia.

**SPOSÓB WYKONANIA**

Na wypieczony blat o smaku waniliowym wylać  
krem budyniowy. Na krem wyłożyć biszkopty.  
Zalać kremem jogurtowo - cytrynowym. Udekorowa-  
wać **Galaretką Pravenda o smaku cytrynowym**.

CIASTO VIENNA CAKE.....	20790
BISZKOPT JASNY.....	20520
GALARETKA PRAVENDA O SMAKU CYTRYNOWYM.....	24970
KREM PREMIUM.....	25113
SEREK NA ZIMNO.....	26500

# Katalog wiosna - lato 2021







**Truskawka Na Full**  
Blacha 20/60

**BLAT CZEKOLADOWY**

CIASTO CZEKOLADOWE FULL.....500 g  
Olej.....250 g  
Jaja.....250 g  
Woda.....50 g  
Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukier-  
niczej przez ok. 3 min. na wolnych obrotach,  
używając płaskiego mieszadła. Ciasto wylać na  
blachę. Wypiec w temp. 180°C przez około 20 min.

**MUS**

MUSO NUTS.....500 g  
PRAVENDA WHITE.....100 g  
CZEKOLADA CHUNKS.....60 g  
Płatki kukurydziane w miodzie.....150 g  
Olej.....120 g  
Musso podgrzać wraz z czekoladą i polewą. Do-  
dać olej i płatki w miodzie.

**MUS TRUSKAWKOWY**

GALARETKA PRAVENDA O SMAKU TRUSKAWKOWYM.....262 g  
Truskawki.....750 g  
Śmietana 30 %.....420 g  
Kwasek cytrynowy.....4 g  
Woda.....420 g  
Wodę zagotować z truskawkami. Całość zblendo-  
wać. Dodać galaretkę i kwasek cytrynowy. Schłodzi-  
ną masę truskawkową dodać do ubitej śmietany.

**DEKORACJA**

GALARETKA PRAVENDA O SMAKU TRUSKAWKOWYM.....220 g  
Woda.....1000 g  
Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie. Odstawić  
do wystygnięcia.

**SPOSÓB WYKONANIA**

Ciasto czekoladowe przeciąć wzdłuż na pół. Na  
pierwszy blat wyłożyć mus. Następnie przykryć  
drugi blatem i rozprowadzić na nim mus truskawko-  
wy. Na wierzch wylać galaretkę.

CIASTO CZEKOLADOWE FULL.....	20320
CZEKOLADA CHUNKS.....	28210
GALARETKA PRAVENDA O SMAKU TRUSKAWKOWYM...	24940
MUSO NUTS.....	63003
PRAVENDA WHITE.....	28955



**Zielony Vinogronek**  
Blacha 20/60

**BLAT O SMAKU WANILIOWYM**

CIASTO VIENNA CAKE.....750 g  
Olej.....380 g  
Jaja.....380 g  
Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukier-  
niczej przez ok. 3 min. na wolnych obrotach, uży-  
wając płaskiego mieszadła. Ciasto wylać na blachę.  
Wypiec w temp. 180°C przez ok. 25 - 30 min.

**KREM ŚMIETANOWY**

SUPER ELITA.....50 g  
KREM PREMIUM.....100 g  
Woda.....250 g  
Wszystkie składniki połączyć i ubijać ok. 3-5 min.

**GALARETKA AGRESTOWA**

GALARETKA PRAVENDA O SMAKU AGRESTOWYM.....220 g  
Winogrona całe.....750 - 1000 g  
Woda.....1000 g  
Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie, wystudzić  
i dodać winogrona.

**SEREK NA ZIMNO**

SUPER ELITA.....250 g  
SEREK NA ZIMNO.....188 g  
Woda.....465 g  
Serek na zimno połączyć z wodą i dodać do ubitej  
Super Elity.

**DEKORACJA**

OKRUCHY Z CIASTA SZPINAKOWEGO PINAATTI.....200 g

**SPOSÓB WYKONANIA**

Wypieczony blat ciasta o smaku waniliowym prze-  
ciąć wzdłuż na dwie części. Na pierwszą część wy-  
łożyć krem śmietanowy i delikatnie rozsmarować  
go po powierzchni blatu. Wylać galaretkę z wino-  
gronami. Następnie przykryć drugą częścią ciasta.  
Wylać masę z Serka na zimno. Wierzch udekoro-  
wać okruchami z ciasta szpinakowego.

CIASTO VIENNA CAKE.....	20790
CIASTO PINAATTI.....	20119
GALARETKA PRAVENDA O SMAKU AGRESTOWYM.....	24942
KREM PREMIUM.....	25113
SUPER ELITA.....	60710
SEREK NA ZIMNO.....	26500



**Wiśnia w czekoladzie**  
Blacha 20/60

**BLAT O SMAKU CZEKOLADOWYM**

CIASTO ALABAMA.....750 g  
Olej.....340 g  
Jaja.....150 g  
Woda.....150 g  
Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukier-  
niczej przez ok. 3 min. na wolnych obrotach,  
używając płaskiego mieszadła. Ciasto wylać na  
blachę. Wypiec w temp. 180°C przez ok. 30 min.

**MUS PRAŻYNKOWY**

MUSO NUTS.....300 g  
MUSSO CZOKO.....200 g  
PRAVENDA WHITE.....120 g  
Płatki kukurydziane w miodzie.....150 g  
Olej.....140 g  
Mleko w proszku.....50 g  
Musso, polewę i mleko w proszku podgrzać. Dodać  
olej i pogniecione wcześniej płatki kukurydziane.

**KREM ŚMIETANOWY**

STABILIZATOR NEUTRALNY.....50 g  
Śmietana 30 %.....250 g  
Woda.....63 g  
Śmietanę ubić. Następnie dodać stabilizator wy-  
mieszany z wodą.

**KREM O SMAKU CZEKOLADOWYM**

STABILIZATOR O SMAKU CZEKOLADOWYM.....100 g  
Śmietana 30 %.....500 g  
Woda.....125 g  
Śmietanę ubić. Następnie dodać stabilizator wy-  
mieszany z wodą.

**ŻELKA Z WIŚNIAMI**

SUPER KLAR.....60 g  
ŻELATYNA 180.....12 g  
Kompot wiśniowy.....700 g  
Wiśnie z kompotu.....1000 g  
Cukier.....150 g  
Woda.....10 g  
Żelatynę namoczyć z wodą. Kompot i cukier zago-  
tować. Po ostygnięciu dodać Super Klar, owoce  
oraz wcześniej namoczoną żelatynę.

**SPOSÓB WYKONANIA**

Wypieczony blat ciasta o smaku czekoladowym  
przeciąć wzdłuż na dwie części. Na pierwszą część  
wyłożyć mus prażynkowy. Następnie wylać krem  
śmietanowy i krem o smaku czekoladowym. Przy-  
kryć drugim blatem i wylać na wierzch galaretkę  
z wiśniami.

CIASTO ALABAMA.....	20300
MUSO CZOKO.....	63002
MUSO NUTS.....	63003
PRAVENDA WHITE.....	28955
ŻELATYNA 180.....	26926
SUPER KLAR.....	26700
STABILIZATOR NEUTRALNY.....	26962
STABILIZATOR O SMAKU CZEKOLADOWYM.....	26933



**Letnia Chmurka**  
Blacha 20/60

**BLAT O SMAKU WANILIOWYM**

CIASTO VIENNA CAKE.....250 g  
Olej lub margaryna.....125 g  
Jaja.....125 g  
Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukier-  
niczej przez ok. 3 min. na wolnych obrotach, uży-  
wając płaskiego mieszadła. Ciasto wylać na blachę.  
Wypiec w temp. 180°C przez ok. 20 - 30 min.

**SEREK NA ZIMNO**

SUPER ELITA.....380 g  
SEREK NA ZIMNO.....290 g  
Woda.....710 g  
Serek na zimno połączyć z wodą i dodać do ubitej  
Super Elity.

**MUS OWOCOWY**

GALARETKA PRAVENDA NEUTRALNA.....280 g  
Mandarynki z puszek.....450 g  
Brzoskwinie z puszek.....450 g  
Kwasek cytrynowy.....2 g  
Woda lub sok mandarynkowy.....550 g  
Owoce zblendować, następnie zagotować. Dodać  
galaretkę oraz kwasek cytrynowy. Całość dokładnie  
wymieszać.

**KREM ŚMIETANOWY**

STABILIZATOR O SMAKU CYTRYNOWYM.....100 g  
Śmietana 30 %.....500 g  
Woda.....130 g  
Śmietanę ubić. Następnie dodać stabilizator wy-  
mieszany z wodą.

**SPOSÓB WYKONANIA**

Na wypieczony blat o smaku waniliowym wyło-  
żyć masę na bazie Serka na zimno. Następnie  
rozprowadzić tężejący mus owocowy. Na wierzch  
stężonego musu wylać krem śmietanowy. Całość  
schłodzić.

CIASTO VIENNA CAKE.....	20790
CIASTO PINAATTI.....	20119
GALARETKA PRAVENDA NEUTRALNA.....	24956
SUPERELITA.....	60710
SEREK NA ZIMNO.....	26500
STABILIZATOR O SMAKU CYTRYNOWYM.....	26983



**Truskawkowa Pianka**  
Blacha 20/60

**BLAT O SMAKU WANILIOWYM**

CIASTO VIENNA CAKE.....500 g  
Olej lub margaryna.....250 g  
Jaja.....250 g  
Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukier-  
niczej przez ok. 3 min. na wolnych obrotach, uży-  
wając płaskiego mieszadła. Ciasto wylać na blachę. Wy-  
piec w temp. 180°C przez ok. 20 - 30 min.

**MUS TRUSKAWKOWY**

GALARETKA PRAVENDA O SMAKU TRUSKAWKOWYM.....320 g  
Truskawki.....950 g  
Śmietana 30 %.....500 g  
Kwasek cytrynowy.....6 g  
Woda.....500 g  
Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie. Dodać tru-  
skawki. Zblendować. Śmietanę ubić. Dodać zblen-  
dowaną masę do śmietany i dokładnie wymieszać.

**KREM JOGURTOWY**

STABILIZATOR JOGURTOWY.....100 g  
Śmietana.....500 g  
Woda.....125 g  
Śmietanę ubić. Następnie dodać stabilizator wy-  
mieszany z wodą.

**DEKORACJA**

BIALA SŁODYCZ.....60 g

**SPOSÓB WYKONANIA**

Na wypieczony blat o smaku waniliowym wyło-  
żyć mus truskawkowy. Następnie wylać krem jogurto-  
wy. Udekorować Białą Słodyczą. Całość schłodzić.

CIASTO VIENNA CAKE.....	20790
BIALA SŁODYCZ.....	28400
GALARETKA PRAVENDA O SMAKU TRUSKAWKOWYM...	24940
STABILIZATOR JOGURTOWY.....	26986



**Truskawkowy Serniczek**  
Blacha 20/60

**BLAT O SMAKU WANILIOWYM**

CIASTO VIENNA CAKE.....500 g  
Olej lub margaryna.....250 g  
Jaja.....250 g  
Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukier-  
niczej przez ok. 3 min. na wolnych obrotach, uży-  
wając płaskiego mieszadła. Ciasto wylać na blachę. Wy-  
piec w temp. 180°C przez ok. 20 - 30 min.

**SEREK NA ZIMNO**

SUPER ELITA.....380 g  
SEREK NA ZIMNO.....290 g  
Woda.....710 g  
Śmietanę ubić. Następnie dodać Serek na zimno  
wymieszany z wodą.

**MUS TRUSKAWKOWY**

GALARETKA PRAVENDA O SMAKU TRUSKAWKOWYM.....220 g  
Truskawki.....1000 g  
Kwasek cytrynowy.....6 g  
Woda.....400 g  
Galaretkę rozpuścić w wodzie. Dodać truskawki  
i kwasek cytrynowy. Całość zblendować.

**SPOSÓB WYKONANIA**

Na wypieczony blat o smaku waniliowym wyło-  
żyć masę na bazie Serka na zimno. Na wierzch wylać  
mus truskawkowy. Udekorować truskawkami. Ca-  
łość schłodzić.

CIASTO VIENNA CAKE.....	20790
GALARETKA PRAVENDA O SMAKU TRUSKAWKOWYM...	24940
SUPER ELITA.....	60710
SEREK NA ZIMNO.....	26500

