



KATALOG SEZONOWY

wiosna-lato '26



www.ecotrade.pl



INSPIRACJE CZERPIEMY Z NATURY

Są smaki, które pamięta się całe życie. I są widoki, które zostają w sercu na zawsze. Ten katalog powstał z połączenia jednych i drugich. Każde ciasto, które tu zobaczysz, ma swoje źródło w naturze. W porannej mgie unoszącej się nad łąką, w ciszy lasu, w surowości górskiego krajobrazu, w świetle zachodzącego słońca. Smak, podobnie jak krajobraz, zaczyna się od emocji.

Tworząc te kompozycje, myśleliśmy o tych, którzy potrafią zamknąć chwilę w strukturze, kolorze i aromacie. O tych, którzy wiedzą, że deser może opowiadać historię. Spokojną, dziką, delikatną albo pełną kontrastów. Niech ten katalog będzie inspiracją. Niech będzie impulsem. A przede wszystkim, niech przypomina, dlaczego kiedyś zakochałeś się w cukiernictwie.

wiosna - lato '26



TARTA CYTRYNOWA

Tarta cytrynowa inspirowana jest momentem, gdy słońce powoli wstaje, a powietrze pachnie świeżością i nowym początkiem. Jej smak jest jasny, wyrazisty, harmonijny.

Baza z kruchego ciasta stanowi spokojne tło dla intensywnego, aksamitnego kremu cytrynowego, w którym naturalna kwasowość spotyka się z subtelną słodyczą. To deser, który nie przytłacza. Odświeża, pobudza zmysły i zostaje w pamięci.

Gotowy zestaw recepturowy:

1 31120
Ciasteczka kruche

2 62003
Pravenda White

26952
Stabilizator Cytrynowy
Premium



ZESKANUJ I POBIERZ
Gotowa receptura



TRUSKAWKOWE LATO

To ciasto powstało z inspiracji ciepłym, letnim krajobrazem. Dojrzewającymi w słońcu truskawkami, zapachem łąki i spokojem długich dni. Soczyste, pełne naturalnej świeżości owoce spotykają się tu z aksamitnym kremem z białej czekolady, który otula smak delikatnością i subtelną słodyczą.

Całość oparta jest na miękkim, wilgotnym blacie Red Velvet z malinową nutą. Naturalnie łączy się ona ze świeżością truskawek. Jego lekko kwaskowa nuta dodaje deserowi wyrazistości i pięknie balansuje kremową słodycz.

Gotowy zestaw recepturowy:

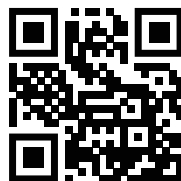
1 20860
Scarlet Red Velvet

2 62003
Pravenda White

26952
Stabilizator Cytrynowy
Premium

3 26944
Stabilizator o smaku
Białej Czekolady

4 24580
Galaretka Neutralna



ZESKANUJ I POBIERZ
Gotowa receptura



MANDARYNKOWE POPOŁUDNIE

Miękki, wilgotny blat szpinakowy wnosi naturalną lekkość i świeżość, przypominając o prostocie składników pochodzących wprost z natury.

W sercu deseru znajduje się żelka mandarynkowa. Soczysta i aromatyczna. Jej cytrusowa kwasowość przełamuje słodycz, dodając kompozycji wyrazistości i rzeźkości.

Całość dopełnia krem sernikowy. Aksamitny, delikatnie waniliowy, o miękkiej, kojącej strukturze. Łączy wszystkie warstwy w harmonijną całość. Przywodzi na myśl urzekający zachód słońca.

Gotowy zestaw recepturowy:

- ❶ **20119**
Pinaatti
- ❷ **26966**
Stabilizator
Pomarańczowy
- ❸ **26934**
Stabilizator o smaku
Sernikowym



ZESKANUJ I POBIERZ
Gotowa receptura



CYTRUSOWA RZEŚKOŚĆ

Każdy kęs tego ciasta to eksplozja świeżości i owocowej lekkości. Miękki, aromatyczny blat cytrusowy wnosi rześkość i subtelne nuty cytrusów, przywodząc na myśl słoneczne poranki i aromat dojrzałych owoców. W sercu ciasta kryje się galaretka z malinami i truskawkami. Soczysta, delikatnie kwaskowa.

Całość deseru wieńczy aksamitny serek na zimno i krem śmietanowy. Ich lekka, kremowa struktura spaja wszystkie elementy w spójną, zrównoważoną kompozycję, tworząc deser elegancki, pełen kontrastów i świeżości.

Gotowy zestaw recepturowy:

1 20580
Montana

2 60710
Super Elita

26500
Serek na zimno

3 24580
Galaretka Neutralna

4 26983
Stabilizator o smaku
Cytrynowym



ZESKANUJ I POBIERZ
Gotowa receptura





BEZTROSKE CHWILE

To deser, który przywołuje wspomnienie letnich owocowych pól i ciepłych, słonecznych dni. Kruchy spód stanowi solidną, złocistą bazę, która subtelnie kontrastuje z miękką masą serową.

W sercu sernika kryje się żelka truskawkowo-malinowa. Soczysta, aromatyczna i lekko kwaskowa. Przełamuje ona słodycz masy serowej i dodaje kompozycji owocowej świeżości. Całość tworzy spójną, zrównoważoną kompozycję smaków, pełną lekkości.

Gotowy zestaw recepturowy:

- 1 31120**
Ciasteczka Kruche
- 2 26972**
Stabilizator Malinowy
- 3 26510**
Super Sermix



ZESKANUJ I POBIERZ
Gotowa receptura



LETNIE OWOCE

Ten deser przywodzi na myśl letnią lekkość i chwilę wytchnienia. Łączy w sobie kontrasty. Kwasowość owoców, słodycz kremów i maślaną strukturę ciasta tworząc harmonijną kompozycję smakową, niczym letni poranek w ogrodzie pełnym dojrzałych owoców.

Maślany, delikatny blat tworzy aksamitną bazę, na której spotykają się agrest, rabarbar i porzeczka. W sercu ciasta znajduje się serek na zimno z żelką malinową, która przełamuje owocową kwasowość. Całość dopełnia krem cytrynowy.

Gotowy zestaw recepturowy:

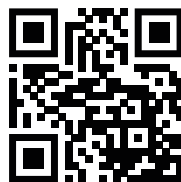
1 20640
Ciasto o smaku
Maślanym

2 26500
Serek na zimno

60710
Super Elita

26972
Stabilizator Malinowy

3 26962
Stabilizator Neutralny



ZESKANUJ I POBIERZ
Gotowa receptura



PORZECZKOWY ZACHÓD

Każdy kęs tego deseru to połączenie świeżości i aksamitnej słodyczy. Miękki, aromatyczny blat cytrusowy wnosi rzeźkość i delikatną owocową nutę, przywodząc na myśl ciepłe letnie wieczory i aromat dojrzałych cytrusów.

W sercu ciasta kryje się żelka porzeczkowa. Lekko kwaskowa, intensywna i pełna naturalnego aromatu. Przełamuje ona słodycz kremów i dodaje deserowi owocowej energii. Całość dopełniają krem z białej czekolady i krem jogurtowy.

Gotowy zestaw recepturowy:

❶ **20580**
Montana

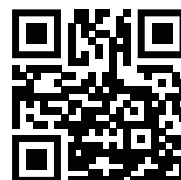
❷ **26972**
Stabilizator Malinowy

❸ **26944**
Stabilizator o smaku
Białej Czekolady

❹ **26986**
Stabilizator Jogurtowy

❺ **62003**
Pravenda White

60710
Super Elita



ZESKANUJ I POBIERZ
Gotowa receptura



MAKOWE POLE

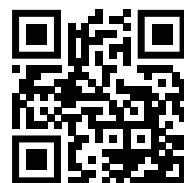
Kruchy, maślany spód tworzy solidną bazę, na której harmonijnie układa się wilgotna masa makowa.

Soczyste jabłka z dodatkiem cynamonu wprowadzają przyjemną kwasowość i korzenny aromat. Przypominają letnie sady pełne dojrzałych owoców. Całość wieńczą płatki migdałów, które dodają deserowi delikatnej chrupkości.

To tarta pełna kontrastów. Miękkości i chrupkości, słodczy i kwasowości. Tworzy harmonijną, elegancką kompozycję, która przywołuje radosne smaki lata.

Gotowy zestaw recepturowy:

- 1 31120**
Ciasteczka Kruche
- 2 20450**
Ciasto Super Makowe
- 3 32200**
Big Cookies Spots



ZESKANUJ I POBIERZ
Gotowa receptura



PIKNIKOWY KOSZ OWOCÓW

Tarta na kruchym spodzie z maślanym ciastem, wypełniona kompozycją sezonowych owoców.

Kwaskowy rabarbar i porzeczka idealnie równoważą słodczy malin oraz truskawek, tworząc harmonijne, świeże nadzienie.

Kruche, maślane ciasto stanowi delikatną bazę, która podkreśla naturalny smak owoców i rozpląwa się w ustach. To deser, który przywołuje wspomnienie letnich owocowych pól i ciepłych, słonecznych dni.

Gotowy zestaw recepturowy:

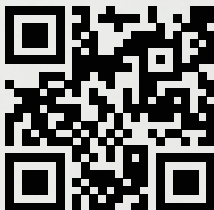
- 1 31120**
Ciasteczka Kruche
- 2 20640**
Ciasto o smaku
Maślanym



ZESKANUJ I POBIERZ
Gotowa receptura







ZESKANUJ KOD

Wejdź na stronę
www.ecotrade.pl

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

260700304



ECOTRADE