

# ECO MAGAZYN

Dla piekarzy i cukierników



**Lato, lato!**  
Przekąski i ciasta  
na letnie spotkania

**3** Gotowe  
Receptury

**Promocja**  
Elita za 1zł



# 1 CO ZNAJDZIESZ W ECO MAGAZYNIE

2

**NOWOŚĆ**  
Ciasto Słona Pistacja

4

Rabarbarowa słodcz-  
gotowa receptura

6

Elitarna promocja

8

Porzeczkowy poranek-  
gotowa receptura

10

Hamburger-  
gotowa receptura

3

Rabarbarowa słodcz

5

Must have  
letnie smakołyki

7

Porzeczkowy poranek

9

Hamburger

## NOWOŚĆ! CIASTO SŁONA PISTACJA



**Uniwersalne zastosowanie**  
torty, ciasta, babeczki, monoporcje



**Powtarzalność wypieku**  
zawsze ten sam smak, ta sama jakość



**Głęboki kolor**  
przez cały okres przydatności wypieku



**Słony profil smakowy**  
który podkreśla naturalny smak pistacji

Więcej informacji uzyskasz u Przedstawiciel Handlowego.



# RABARBAROWA SŁODYCZ

Wyjątkowe połączenie smaków. Na kruchym spodzie ciasteczkowym spoczywa delikatne ciasto czekoladowe, będące idelną bazą dla aksamitnej masy serowej. Dodatkowo rabarbar, który wnosi orzeźwiający, lekko kwasowaty akcent.

## Gotowa receptura

Zainspiruj się!

- 1

**Ciasteczka Big Cookies Spots** wymieszaj do jednolitej konsystencji. zamroź. Zetrzyj na blaszkę.
- 2

**Ciasto czekoladowe NF** wymieszaj płaskim mieszadłem na wolnych obrotach przez ok 3 min.
- 3

Gotowe **Ciasto Czekoladowe NF** włóż do rękawa i wyszprycuj na **Ciasteczka Big Cookies Spots**.
- 5

Masa serowa : wymieszaj ser z cukrem. Dodaj jaja, wodę i masło. Na koniec dodaj **Super Sermiks** oraz **Super Vanile**.
- 6

Z masy serowej wyszprycuj na cieście kratkę.
- 7

Na całość rozsyp rabarbar. Wypiecz w temp. ok 175°C przez ok 45 min.
- 8

**Elite** ubij. Pod koniec dodaj **Serek na zimno** wcześniej połączony z wodą. Wylej na wystudzone ciasto. Schłódź.



| Ciasteczka         | g   |
|--------------------|-----|
| Big Cookies Spots  | 500 |
| Masło              | 180 |
| Jaja               | 90  |
| Ciasto Czekoladowe | g   |
| Czekoladowe NF     | 250 |
| Jaja               | 100 |
| Olej               | 100 |
| Woda               | 67  |
| Masa serowa        | g   |
| Ser                | 500 |
| Jaja               | 50  |
| Masło              | 25  |
| Woda               | 25  |
| Super Sermix       | 50  |
| Super Vanila       | 50  |
| Cukier             | 100 |
| Owoce              | g   |
| Rabarbar           | 500 |
| Serek na zimno     | g   |
| Serek na zimno     | 188 |
| Woda               | 470 |
| Elite              | 250 |





Must have

# Letnie smakołyki

Przygotuj się!

Co warto przygotować na okres letni? Wystarczy kilka naszych mieszanek, aby w mgnieniu oka przygotować smaczne smakołyki na ten czas.

Twórz niesamowite przekąski, po które Twoi klienci będą nieustannie wracać.



## 1. Ciasto Słona Pistacja

Słona pistacja z chrupiącą, siekaną pistacją to smak, który łączy trend i teksturę – kremowa baza, lekko słony akcent i orzechowy crunch. Ta mieszanka robi efekt „wow” zarówno wizualnie, jak i smakowo.



## 2. Galaretki

Nasze różnorodne smaki galaretek dadzą Ci nieograniczone możliwości kreatywnej dekoracji. Dzięki tym galaretkom Twoje ciasta z pewnością skradną serca! Charakteryzują się bardzo wysoką mocą wiążącą.



## 3. Serek na zimno

Z serkiem na zimno można uzyskać idealną puszystą i kremową masę serową. W swoim składzie zawiera aż 10% suszonego sera w proszku oraz jogurt.



## 4. Lody

Bardzo wydajne. Pyszne smaki i idealnie napowietrzona struktura. Znakomite przez cały rok.

# ELITARNA PRO MO CJA

Kup 250kg mieszanki

205202 Biskopt jasny

205102 Biskopt  
czekoladowy

205902 Nebraska

206402 Ciasto o smaku  
maślanym

I odbierz **12l śmietany  
Elity za 1zł/l**

Więcej informacji o trwających promocjach uzyskasz u Przedstawicieli Handlowych.

Promocja trwa od 02.06.2025-30.06.2025





# PORZECZKOWY PORANEK

Smak wiosny zamknięty w perfekcyjnie skomponowanym cieście. Na chrupiacym blacie waniliowo-porzeczkowym układa się mus śmietanowo-jogurtowy, który otula podniebienie aksamitną delikatnością. Całość przełamuje intensywna żelka porzeczkowa. Jej głęboki, owocowy smak doskonale balansuje lekką słodycz musu, tworząc doskonałą harmonię.



## KROK PO KROKU

Porzeczkowy poranek

# Gotowa receptura

- 1

Wszystkie składniki na blat włączysz w płaskim mieszadłem ok 1 min.
- 2

Wypiecz w 180°C przez ok 15 min.
- 3

Żelka porzeczkowa: Zagotuj sok i zblendowane owoce. Ostódź. Połącz ze **stabilizatorem malinowym**.
- 4

Mus śmietanowo-jogurtowy: śmietanę ubij z twarogiem. Wodę połącz ze stabilizatorami. Całość połącz ze śmietaną.
- 5

Dekoracja: Uplastycznionym **Golden Glaze** udekoruj ciasto



| BLAT PORZECZKOWY                  | g   |
|-----------------------------------|-----|
| VIENNA CAKE                       | 200 |
| CIASTECZKA PORZECZKA Z NUTĄ MIĘTY | 300 |
| OLEJ                              | 250 |
| JAJA                              | 250 |

| ŻELKA PORZECZKOWA       | g   |
|-------------------------|-----|
| STAB. MALINOWY          | 200 |
| SOK Z CZARNEJ PORZECZKI | 500 |
| OWOCE CZARNEJ PORZECZKI | 375 |

| MUS             | g   |
|-----------------|-----|
| ŚMIETANKA 35%   | 750 |
| TWARÓG          | 250 |
| WODA            | 200 |
| STAB. NEUTRALNY | 180 |
| STAB. JOGURTOWY | 20  |

| DEKORACJA              | g   |
|------------------------|-----|
| GOLDEN GLAZE NEUTRALNY | 200 |



# HAMBURGER

## Gotowa receptura

Szybkie i proste!

| RECEPTURA            | kg       |
|----------------------|----------|
| <b>HAMBURGER</b>     | 5        |
| MAŁA PSZENNA TYP 550 | 5        |
| DROŻDŻE              | 0,3-0,4  |
| JAJA                 | 1        |
| OLEJ                 | 1        |
| WODA                 | ok. 4 kg |



## PARAMETRY PROCESU

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| Wolne obroty        | 3 min         |
| Szybkie obroty      | 5 min         |
| Fermentacja wstępna | 10 min        |
| Fermentacja końcowa | 30 min        |
| Temperatura ciasta  | 35°C          |
| Wypiek              | 15 min        |
| Temperatura wypieku | 220°C – 190°C |







Dziękujemy za odwiedzenie naszego stoiska na targach IBA 2025! Mamy nadzieję, że nasze rozmowy sprawiły Wam tyle samo radości co nam. To była naprawdę przyjemność Was gościć.

Kiedy wspominamy to wydarzenie, jesteśmy wdzięczni za wartościowe dyskusje, które odbyliśmy. Wasza obecność i entuzjazm podsycały naszą pasję.

Wasze opinie i spostrzeżenia były dla nas bezcenne i wykorzystamy je, aby w przyszłości nadal ulepszać nasze produkty, oraz zapewniać jeszcze lepsze rozwiązania.

Z niecierpliwością czekamy na dalszą wspólną podróż, pełną radości, inspiracji i sukcesów.



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](mailto:ecotrade@ecotrade.pl)

[www.ecotrade.pl](http://www.ecotrade.pl)

