

ECO MAGAZYN

Dla piekarzy i cukierników



PROMOCJA
wiosenna

2 Gotowe
Receptury

Grillowy
Must have!

1 CO ZNAJDZIESZ W ECO MAGAZYNIE

2

Czas na piknik!

4

Pita- gotowa receptura

6

Promocja

8

Grillowy Wójt z pomidorami- gotowa receptura

10

Lody- gotowa receptura

3

Pita

5

Grillowy Must have

7

Grillowy Wójt z pomidorami

9

Lody

11

Targi '25



PITA

I grill smakuje lepiej!

Początek sezonu grillowego. Klienci coraz częściej poszukują pieczywa, które doskonale sprawdzi się jako dodatek do potraw z rusztu. Jednym z hitów w tej kategorii jest pita. Dzięki naszej specjalistycznej mieszance Zapiekanka, mogą ją Państwo z łatwością wprowadzić do swojej oferty.

Nasza mieszanka Zapiekanka została opracowana z myślą o uzyskaniu elastycznego, dobrze rozwiniętego ciasta o idealnej strukturze. Po wypieku tworzy delikatne, a zarazem wytrzymałe kieszonki – idealne do nadziewania grillowanymi warzywami, mięsem czy serami.



Gotowa receptura

Zainspiruj się!

SUROWCE	KG
ZAPIEKANKA	1
MAKA PSZENNA T 500	10
DROZDZE	0,4
WODA	5,5

PARAMETRY PROCESU	
WOLNE OBROTY	3min.
SZYBKIE OBROTY	3min.
FERMENTACJA WSTĘPNA	20-30min.
FERMENTACJA KOŃCOWA	50min.
TEMPERATURA WYPIEKU	240°C
CZAS WYPIEKU	2-2,5min

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wszystkie surowce **wsyp** do dzieży i sporządź ciasto.
2. **Pozostaw** do fermentacji wstępnej na ok. 20-30 min.
3. **Rozwałkuj** ciasto na grubość ok. 1,2 - 1,5 mm.
4. **Wytnij** okrągły kształt o średnicy ok. 18 - 20 cm.
5. **Wypiecz** w temp. 240°C przez ok. 2 - 2,5 min.

MUST HAVE

5

Grillowy

MUST HAVE

Mixełko

Ziołowy hit na grilla! Nasza mieszanka ziół i przypraw to prosty sposób na masło, które robi robotę! Wymieszaj z margaryną lub masłem i gotowe – idealne do bagietek, bułek, zapiekanek czy grzanek prosto z rusztu. Aromatyczny, apetyczny i nie do podrobienia.

Wójt z pomidorami

Idealna propozycja na sezon grillowy. Aromatyczne pomidory, chrupiąca skórka i wyrazisty smak sprawiają, że ten chleb świetnie komponuje się z potrawami z rusztu. Poleć go swoim klientom jako obowiązkowy dodatek do letnich biesiad!

Zapiekanka

Coś pod zapiekanki? Mamy to! Nasza 10% mieszanka mączna to świetna baza pod pieczywo typu fast food – idealna pod zapiekanki, bułki z dodatkami czy tosty z pieca. Delikatny, puszysty miękisz i neutralny smak sprawiają, że to strzał w dziesiątkę na szybkie, ciepłe przekąski.

PROMOCJA wiosenna

Kup łącznie 375 kg mieszanek:

- | | |
|--------|---------------------------|
| 205202 | Biszkopt Jasny |
| 205102 | Biszkopt Czekoladowy 100% |
| 204902 | Extra Majami |
| 204401 | Super Ciasto Kokosowe |

I odbierz 10kg za 1zł:

- | | |
|--------|-----------------------|
| 205001 | Krem Exclusive 10 kg |
| 251601 | Krem Baron 10 kg |
| 630025 | Musso krem Czoko 5 kg |
| 630035 | Musso krem Nuts 5 kg |
| 630015 | Musso krem White 5 kg |



O szczegóły oferty zapytaj swojego Przedstawiciela Handlowego.
Promocja trwa od 01.04-31.05.2025 lub do wyczerpania zapasów.



GRILLOWY

WÓJT Z POMIDORAMI

Sezon grillowy rusza pełną parą, a z nim apetyt na coś wyjątkowego. Nasza mieszanka do wypieku chleba grillowego „Wójt z pomidorami” to propozycja, która idealnie wpisuje się w smak ciepłych wieczorów na świeżym powietrzu. Aromaty suszonych pomidorów, chrupiąca skórka i miękki środek tworzą doskonałe tło dla grillowanych przysmaków.

- 1

Wszystkie surowce wraz z Sosem Tomato wsyp do dzieży i sporządź ciasto.
- 2

Pozosta do fermentacji wstępnej na ok. 15 min.
- 3

Podziel na ok. 550 g naważki i uformuj lekko wydłużony kształt.
- 4

Pozosta do fermentacji końcowej w garowniku o temp. 36°C i wilgotności 70 %.
- 5

Wypiecz przez ok. 20 min w temp. 225°C.

SUROWCE	kg
CHLEB WÓJTA Z POMIDORAMI	0,7
ICE STABIL	0,06
SOS TOMATO	0,04
MAKA PSZENNA TYP 500	1,3
DROŻDŻE	0,08
SÓL	0,012
WODA	1,1

PARAMETRY PROCESU	
WOLNE OBROTY	6 minut
SZYBKIE OBROTY	7 minut
TEMPERATURA CIASTA	27°C
FERMENTACJA WSTĘPNA	15 min
FERMENTACJA KOŃCOWA	ok. 45 min
TEMPERATURA WYPIEKU	225°C
CZAS WYPIEKU	20 min

LODY

Deser nie tylko dla dzieci!

LODY

33110	LODY SOFT O SMAKU CZEKOLADOWYM
33120	LODY SOFT O SMAKU ŚMIETANKOWYM
33130	LODY SOFT O SMAKU WANILIOWYM
33231	LODY ZAKRĘCONE O SMAKU WANILIOWYM
33250	LODY ZAKRĘCONE O SMAKU KARMELOWO-ŚMIETANKOWYM



PODSTAWOWA RECEPTURA

- Składniki dokładnie wymieszać różgą lub mikserem elektrycznym.
- Pozostawić na około 15 min. Następnie przemieszać i wlać do kuwety maszyny zamrażającej.
- Niewykorzystaną mieszankę można przechowywać w chłodni do 24h.
- Mieszanka może być wykorzystywana w maszynach do lodów typu włoskiego.



Mieszanki **do lodów** – kremowa konsystencja i intensywny smak!

TARGI '25



18.05.25 - 22.05.25
Messe Düsseldorf

JUŻ NIEDŁUGO! **TARGI IBA**

Dołącz do nas i bądź częścią
tego wyjątkowego wydarzenia!

HALA: 13 STOISKO: D75

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



 **ECOTRADE**