

ECO MAGAZYN

Dla piekarzy i cukierników



PROMOCJA

Duszek albo psikus!

3 Gotowe
Receptury

Must have!

Jesień pełna smaku

1

CO ZNAJDZIESZ W
ECO MAGAZYNIE

2

Duszek albo psikus!
Promocja

4

Wiśniowa poezja
z makową nutą

6

Polagra 2024
Dziękujemy!

8

Chleb razowy - gotowa
receptura

10

Masa makowa Martin-
gotowa receptura

3

Wiśniowa poezja
z makową nutą - gotowa
receptura

5

Must have
Jesień pełna smaku

7

Chleb razowy

9

Masa makowa Martin-
gotowa receptura

Duszek albo psikus!

Zamów produkty cukiernicze z katalogu
jesień-zima 24/25 za min. 3000zł*
i **odbierz opakowanie (105szt)**

**CZEKOLADOWYCH
DUSZKÓW**

GRATIS!



WIŚNIOWA POEZJA Z MAKOWĄ NUTĄ

Gotowa receptura

Zainspiruj się!

- 1 Ciasto Makowe połącz z jajami, olejem oraz jabłkiem.
- 2 Wyłóż na blachę. Wypiecz.
- 3 Po wystudzeniu przetnij ciasto na pół.
- 4 Przygotuj ganache czekoladowy: zagotuj śmietanę. Połącz z **Czekoladą Chunks** oraz **Pravendą White**. Ostudź. Dodaj likier pomarańczowy.
- 5 Wyłóż krem śmietanowy. Schłódź.
- 6 Przygotuj żelkę wiśniową: żelatynę namocz w wodzie. Kompot wiśniowy połącz z **Super Klarem** oraz cukrem. Żelatynę podgrzej dołóż do żelu.
- 7 Na koniec dodaj wiśnie i delikatnie połącz. Wyłóż na ciasto.



Blat Makowy g

Super Ciasto Makowe	750
Olej	300
Jaja	300
Jabłko kostka	500

Ganache czekoladowy g

Śmietana 30%	250
Czekolada Chunks	200
Pravenda White	300
Likier pomarańczowy	40

Krem śmietanowy g

Śmietana 30%	750
Woda	150
Stab. Żelat. Neutralny	150

Żelka wiśniowa g

Sok z wiśni (kompot)	600
Wiśnie drylowane (kompot)	1 200
Super Klar	60
Cukier	250
Żelatyna	20
Woda	80



MUST HAVE

5



MUST HAVE

Jesień pełna smaku!

STABILIZATOR POMARAŃCZOWY

To wysokiej jakości produkt, nadaje śmietanie smak i stabilność. Idealnie łączy się z krem śmietanowym.



MASA MAKOWA MARTIN

Wyśmienita masa makowa przygotowana z wysokiej jakości białego maku. Doskonałe wypełnienie ciast, drożdżówek i rogali.



FLORYDA

Floryda jest 100% koncentratem ciasta migdałowego, który ułatwia przygotowanie deserów. Daje gwarancję powtarzalności wypieku. Ciasto charakteryzuje się jednorodną strukturą i dużą wilgotnością miększu.



Dziękujemy

Serdecznie dziękujemy za odwiedzenie naszego stoiska podczas targów Polagra. Było nam niezmiernie miło móc spotkać się z Państwem osobiście i zaprezentować naszą ofertę. Państwa zainteresowanie naszymi produktami i usługami napawa nas optymizmem i motywuje do dalszego rozwoju.

Targi Polagra to doskonała okazja do wymiany doświadczeń oraz nawiązania wartościowych relacji. Mamy nadzieję, że przyniosą korzyści obu stronom. Liczymy, że nasze rozmowy zainspirują do przyszłej współpracy i wspólnych projektów.

Do zobaczenia!

www.ecotrade.pl

Chleb razowy

Pieczyno z wyjątkową, chrupiącą skórką oraz dużą porowatością i wilgotnością miękkiszu. Zarówno chleb, jak i bułka to dobry wybór na codzienne śniadania, a także na wyjątkowe okazje. Świetnie komponuje się z różnorodnymi dodatkami. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz prostą kanapkę na szybki posiłek, czy wyszukane przekąski na spotkanie z bliskimi, nasze pieczywo podkreśli smak każdego dnia i doda mu niepowtarzalnego charakteru.



KROK PO KROKU

Chleb razowy

Gotowa receptura

- 1 Wszystkie składniki wymieszaj przez 9 min. na wolnych obrotach.
- 2 Pozostaw do wstępnej fermentacji na ok 10 min.
- 3 Po tym czasie podziel ciasto na kęsy i uformuj.
- 4 Wstaw do komory fermentacyjnej na ok 40 min.
- 5 Nagrzej piec do temp. 230°C. Wsadź chleb. Minimalna temp. wypieku 190°C.

SUROWCE	g
SUPER ROLLS DARK	400
MAKA RAZOWA T2000	1500
MAKA ŻYTANIA T720	2500
KWAS PIEKARNICZY	4000
SÓL	160
WODA	4000

PARAMETRY PROCESU	g
TYP MIESIARKI	Spiralna
WOLNE OBROTY	9 min.
TEMPERATURA CIASTA	29°C
FERMENTACJA WSTĘPNA	10 min
FERMENTACJA KOŃCOWA	ok. 40 min
PIEC	Obrotowy
TEMPERATURA WYPIEKU	210°C
CZAS WYPIEKU	45-50 min.
ZAPAROWANIE	Tak

MASA MARTIN

Wyśmienita masa makowa przygotowana z wysokiej jakości białego maku. Doskonale wypełnienie ciast, drożdżówek i rogalik. Bardzo prosta w przygotowaniu. Łączy się z budyniami, kremami, bitą śmietaną oraz innymi dodatkami. Tworząc wyśmienite kompozycje deserowe.

Gotowa receptura

Szybkie i proste!

PODSTAWOWA RECEPTURA	g
Masa Makowa Martin	1000
Woda	450
Aromaty	wg uznania



RECEPTURA NA MASĘ DO ROGALI	g
Masa Makowa Martin	1000
Woda	450
Rodzyнки	100
Skórka pomarańczowa kandyzowana	100
Jaja	100
Aromaty	wg uznania

RECEPTURA NA MASĘ DO ROGALI EXTRA	g
Masa Makowa Martin	1000
Woda	450
Rodzyнки	100
Skórka pomarańczowa kandyzowana	100
Jaja	150
Masło	150
Orzech włoski kostka	100
Orzech archaidowy kostka	100
Aromaty	wg uznania