



# KATALOG SEZONOWY

wiosna - lato 2025



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

wiosna - lato 2025



## **DROGI KLIENCIE,**

Nadchodzi czas pełen świeżości, kolorów i nieograniczonych możliwości twórczych! Nasz katalog na sezon wiosna-lato 2025 to nie tylko zbiór propozycji ciast, to także prawdziwa dawka inspiracji. Każde ciasto, każda warstwa, każdy detal w naszych kompozycjach to zaproszenie, by eksperymentować, łączyć smaki i tworzyć prawdziwe dzieła sztuki cukierniczej. Pokazujemy, jak w prosty sposób zamienić klasykę w kulinarną magię.

Czas, by Twoje wypieki stały się symbolem wiosny i lata. Inspiruj się. Modyfikuj. Dodawaj swoje pomysły. Stwórz coś, co pokochają Twoi klienci. Cukiernictwo to sztuka, a Ty jesteś artystą. Przeglądaj nasz katalog i zacznij pisać swoją własną, słodką historię na sezon wiosna-lato 2025!

- 5 **24580**  
Galaretka neutralna CE
- 4 **26986**  
Żelatynowy Stabilizator jogurtowy
- 3 **20913**  
Ciasto czekoladowe NF
- 2 **26989**  
Żelatynowy Stabilizator truskawkowy
- 1 **20911**  
Ciasto o smaku śmietankowym NF

**NOWOŚCI**  
W RECEPTURZE



**ZESKANUJ I POBIERZ**  
gotowa receptura



## OWOCOWE PRZEBUDZENIE

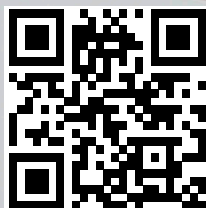
Delikatne, puszyste warstwy ciasta śmietankowego i czekoladowego idealnie współgrają z intensywną, lekko kwaskową żelką truskawkową. Każdy kawałek przenosi do słonecznego ogrodu pełnego soczystych owoców i świeżości! Całość została przełożona lekkim kremem jogurtowym, który nadaje ciastu subtelnej delikatności. A na wierzchu? Transparentna galaretka, niczym kryształowa tafła, w której zatopiliśmy sezonowe owoce – smak wiosny zamknięty w najpiękniejszej formie.



Autor: Rafał Chwast

- 5 **66800**  
Golden Glaze neutralny
- 4 **26986**  
Żelatynowy Stabilizator jogurtowy
- 3 **20911**  
Ciasto o smaku Śmietankowym NF
- 2 **26989**  
Żelatynowy Stabilizator truskawkowy
- 1 **20640**  
Ciasto o smaku maślanym

**NOWOŚCI**  
W RECEPTURZE



**ZESKANUJ I POBIERZ**  
gotowa receptura



# TRUSKAWKOWA ROSA

Lekki deser na bazie maślanego i śmietankowego ciasta. Każda warstwa przełożona jest aksamitnym kremem truskawkowym, w którym smak truskawek idealnie współgra z subtelną słodyczą. Całość wieńczy puszysta warstwa jogurtowego kremu. Nadaje ona świeżości oraz lekkości. Udekorowane świeżymi truskawkami, zachwyci nie tylko wyjątkowym smakiem, ale również wyglądem.



Autor: Rafał Chwast

- 3 26989 Żelatynowy Stabilizator truskawkowy
- 2 26989 Żelatynowy Stabilizator truskawkowy
- 1 20119 Pinaatti



ZESKANUJ I POBIERZ  
gotowa receptura



# LEŚNA TRUSKAWKA

Niezwykłe ciasto, które łączy naturę i słodycz tworząc perfekcyjny balans. Wilgotny, szpinakowy blat to prawdziwy powiew świeżości. Zaskakuje swoją delikatnością. Przełożony aksamitnym musem truskawkowym oraz intensywną, owocową żelką z truskawek, tworzy warstwy pełne smaków i kontrastów. Każdy kęs to harmonia między subtelną lekkością a owocową eksplozją.



Autor: Piotr Nowak

- 4** 66800  
Golden Glaze neutralny
- 3** 26972  
Żelatynowy Stabilizator malinowy
- 2** 26962  
Żelatynowy Stabilizator neutralny
- 2** 26986  
Żelatynowy Stabilizator jogurtowy
- 3** 31200  
Ciasteczka porzeczkowa z nutą mięty
- 1** 20790  
Vienna Cake



**ZESKANUJ I POBIERZ**  
gotowa receptura



# PORZECZKOWY PORANEK

Smak wiosny zamknięty w perfekcyjnie skomponowanym cieście. Na chrupiącym 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.



Autor: Piotr Nowak

**28410**

Biała Słodycz

**5**

**26972**

Żelatynowy Stabilizator malinowy

**4**

**20790**

Vienna Cake

**3**

**26934**

Żelatynowy Stabilizator Sernikowy

**2**

**26917**

Żelatynowy Stabilizator brzoskwinia - marakuja

**1**

**20490**

Extra Majami



**ZESKANUJ I POBIERZ**  
gotowa receptura

# BRZOSKWINIOWA CHWILA

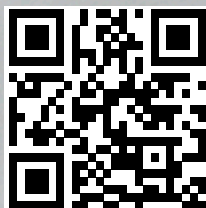
Poznaj ciasto, które idealnie wpisuje się w wiosenny klimat. Delikatny jogurtowy blat, wzbogacony borówkami i czerwonymi porzeczkami, zapewnia lekką i owocową bazę. W środku kryje się soczysta żelka brzoskwiowa, która nadaje całości słodkiego, owocowego charakteru. Smak dopełnia kremowy mus sernikowy – aksamitny i idealnie zbalansowany.



Autor: Krzysztof Płoskonka

- 5 **24586**  
Galaretka cytrynowa CE
- 4 **25113**  
Krem Premium
- 4 **20710**  
Elita
- 3 **20913**  
Ciasto czekoladowe NF
- 2 **26700**  
Super Klar
- 1 **20640**  
Ciasto o smaku maślanym

**NOWOŚCI**  
W RECEPTURZE



**ZESKANUJ I POBIERZ**  
gotowa receptura



# MANDARYNKOWE SŁOŃCE

Zapraszamy do odkrycia ciasta, które łączy w sobie klasyczne smaki z orzeźwiającą nutą cytrusów. Na delikatnym maślanym blacie spoczywa soczysta żelka mandarynkowa, której słodycz idealnie współgra z głębią smaku czekoladowego blatu. Całość dopełnia puszysty krem śmietankowy, który nadaje lekkości i kremowej delikatności. Na szczycie znajduje się orzeźwiająca galaretka cytrynowa, która kryje w sobie kawałki świeżych mandarynek – to prawdziwy akcent wiosennej świeżości.



Autor: Rafał Chwast



- 4 **26500**  
Serek na zimno
- 25210  
Super Vanila
- 3 **26510**  
Super Sermix
- 2 **20913**  
Ciasto czekoladowe NF
- 1 **32200**  
Ciasteczka Big Cookies Spots



# RABARBAROWA SŁODYCZ

Wyjątkowe połączenie smaków! Na kruchym spodzie ciasteczkowym spoczywa delikatne ciasto czekoladowe, będące idealną bazą dla aksamitnej masy serowej. Dodatkowo soczysty rabarbar, który wnosi orzeźwiający, lekko kwaskowaty akcent, doskonale balansujący słodycz ciasta. Całość wieńczy delikatna warstwa serka na zimno, która dodaje kremowej lekkości oraz subtelnej elegancji. To wykończenie sprawia, że każdy kęs staje się jeszcze bardziej aksamitny.



Autor: Rafał Chwast



**ZESKANUJ I POBIERZ**  
gotowa receptura

- 3 **31280**  
Ciasteczka Latte Czekoladowe
- 2 **26944**  
Żelatynowy Stabilizator biała czekolada
- 20790**  
Vienna Cake
- 1 **31280**  
Ciasteczka Latte Czekoladowe



**ZESKANUJ I POBIERZ**  
gotowa receptura



# WIOSENNY SERNIK LATTE

Ciasto składające się z kruchych ciasteczek latte o czekoladowym aromacie oraz z puszystego ciasta waniliowego. Tworzą one doskonałą bazę tego wyjątkowego sernika. Aksamitna masa sernikowa, wzbogacona białą czekoladą i pokruszonymi ciasteczkami latte, urzeka subtelną słodyczą i idealną konsystencją. Całość wieńczy delikatna dekoracja w postaci kruszonki z ciasteczek latte. Dodają one ciastu nie tylko wykwintnego wyglądu, ale też apetycznej chrupkości.



Autor: Piotr Nowak

- 4 **26944**  
Stabilizator Żelatynowy biała czekolada
- 3 **20914**  
Red Velvet NF
- 2 **26972**  
Żelatynowy Stabilizator malinowy
- 1 **20911**  
Ciasto o smaku śmietankowym NF

**NOWOŚCI**  
W RECEPTURZE



**ZESKANUJ I POBIERZ**  
gotowa receptura



# MALINOWA FANTAZJA

Oto ciasto, które łączy w sobie harmonię smaków i wyjątkowy wygląd. Na spodzie znajduje się delikatny blat śmietanowy, który nadaje całości lekkości i kremowej tekstury. Intensywna żelka malinowa wprowadza owocową świeżość, a puszyste ciasto malinowe, ułożone w formie dekoracyjnych pasków, tworzy zachwycający efekt wizualny, podkreślając wyjątkowy charakter deseru. Aksamitny krem o smaku białej czekolady przykrywa całość, wnosząc do deseru odrobinę wyrafinowanej słodyczy.



Autor: Rafał Chwast

**5 26944**  
Żelatynowa Stabilizator biała czekolada

**28955**  
Pravenda White

**4 28210**  
Czekolada Chunks

**3 20914**  
Red Velvet NF

**2 26952**  
Żelatynowy Stabilizator cytrynowy premium

**1 20911**  
Ciasto o smaku śmietankowym NF

**NOWOŚCI**  
W RECEPTURZE



**ZESKANUJ I POBIERZ**  
gotowa receptura



# MALINOWO- CZEKOLADOWA RADOŚĆ

Podstawą ciasta jest delikatny blat śmietankowy, który stanowi bazę. Następną jest intensywna żelka truskawkowa. Dodaje ona owocowej świeżości, idealnie kontrastuje z puszystym blatem malinowym. Mus czekoladowy wnosi głębię smaku, nadając wyrafinowanego charakteru. Całość zwieńcza aksamitny krem o smaku białej czekolady, który nadaje ciastu subtelną słodycz i eleganckie wykończenie.



Autor: Rafał Chwast

