



I N S P I R A C J E

Komunijne i šlubne

AGART[®]

Oferta tortów

Łapacz snów	4
Złoty kłos	6
Słodkie kwiecie	8
Różany zakątek	10
Geometria słodyczy	12
Laur zwycięstwa	14
Słoneczna plaża	16
Różowe natchnienie	18

Masy cukrowe Irca i Laped

Jadalne dekoracje do tortów zaprezentowanych w niniejszym katalogu zostały wykonane z mas cukrowych RAINBOW IRCA (dostępnych w różnych kolorach), pasty cukrowej DAMA TOP IRCA i DAMA PWR IRCA oraz mas do figurek PRINCESS PASTE IRCA i mas cukrowych WONDER PASTE firmy LAPED.

Monika Robakowska



Autorka tortów zaprezentowanych w niniejszym katalogu. Specjalistka w zakresie dekoracji i aranżacji tortów. Technolog w firmie Agart-Pro, w której prowadzi warsztaty i szkolenia w całej Polsce. Laureatka Cake Festival Poland (srebrny i złoty medal w kategorii „Tort okolicznościowy i weselny” oraz 2 i 3 miejsce w kategorii „Tort weselny”). Wspólnie ze Sweet Team Poland zdobywczyńni złotego medalu na Cake International 2016 (Birmingham) w kategorii „Collaboration”.

Przepis na idealnie równy tort

Tajemnicą prostego i równego tortu wykończonego masą cukrową jest właściwe jego przygotowanie do obłożenia. A w tym pomoże nam odpowiednio wykonany krem:

KREM POD MASĘ CUKROWĄ JASNY:

1000g czekolada biała
25g śmietana (30% do 36%)
1000g masło

KREM POD MASĘ CUKROWĄ CIEMNY:

1000g czekolada ciemna deserowa
500g śmietana (30% do 36%)
1000g masło

Czekoladę rozpuścić w śmietance; wykorzystując mikrofalówkę lub zalewając czekoladę gorącą śmietanką, a następnie schłodzić. Przełożyć do dzieży i płaską końcówką napowietrzyć na wysokich obrotach przez około 5 min. Po tym czasie dodać w partiach masło i ucierać kolejne 5 min.

Taki krem pozwala na stworzenie bezpiecznej bariery między ciastem a masą cukrową, która twardnieje w lodówce na tyle mocno, że pozwala estetycznie obłożyć tort.



AGART



Łapacz snów

CIASTO:

600g Dawn Creme Cake Base
135g woda
210g jaja
180g olej

WARSTWA JAGODOWA:

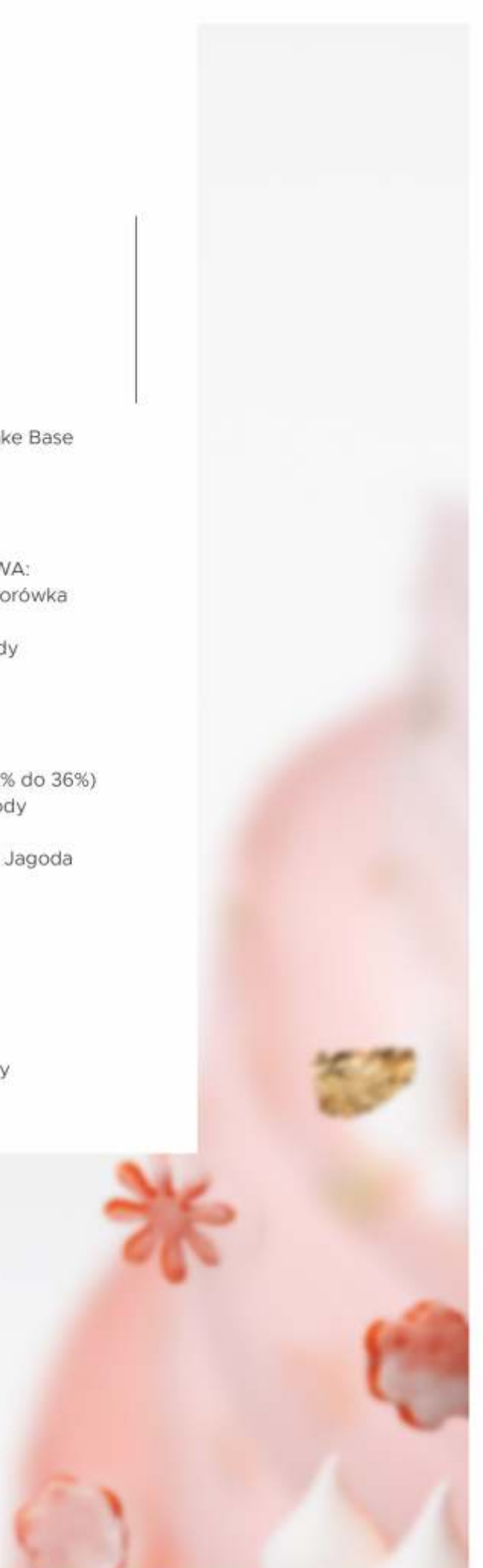
260g Dawn Delifruit Borówka
20g Dawn Sanatine
63g zmiksowane jagody
63g syrop cukrowy

KREM JAGODOWY:

215g biała czekolada
390g śmietana (od 30% do 36%)
150g zmiksowane jagody
30g Dawn Sanatine
30g Dawn Compound Jagoda

MUS SERKOWY:

120g żółtka
240g cukier
80g woda
110g Dawn Sanatine
250g mleko
550g serek twarogowy
800g ubita śmietana



AGART

Pierwsza
Komunia
Święta



Złoty klas

CIASTO:

1000g Dawn Creme Cake Base
350g jaja
300g olej
225g woda
60g Dawn Compound Kokos

WARSTWA MALINOWA:

25g Dawn Sanatine
150g woda
50g cukier
75g zmiksowane maliny
350g Dawn Delifruit Malina

WARSTWA ANANASOWA:

50g Dawn Sanatine
150g woda
50g cukier
150g sok z cytryny
1000g Dawn Delifruit Ananas

MUS JOGURTOWY:

375g Dawn Fond Jogurt
600g woda
1500g ubita śmietana



AGART



Słodkie kwiecie

CIASTO:

600g Dawn Creme Cake Base Czekolada
135g woda
180g olej
210g jaja

WARSTWA WIŚNIOWA:

260g Dawn Delifruit Wiśnia
63g zmiksowane wiśnie
63g syrop cukrowy
20g Dawn Sanatine

KREM CIEMNY CZEKOLADOWO-WIŚNIOWY:

150g zmiksowane wiśnie
30g Dawn Sanatine
215g ciemna czekolada
390g płynna śmietana
30g Dawn Compound Wiśnia

MUS MLECZNY CZEKOLADOWO-WIŚNIOWY:

75g woda
540g mleko
70g Dawn Sanatine
130g Dawn Silvia
600g ciemna czekolada
900g ubita śmietana
90g Dawn Compound Wiśnia
120g mleczna czekolada



AGART[®]



Różany zakątek

CIASTO:

265g jaja
120g cukier
106g mąka
17g Dawn Bisquita
1g sól

KREM MALINOWY:

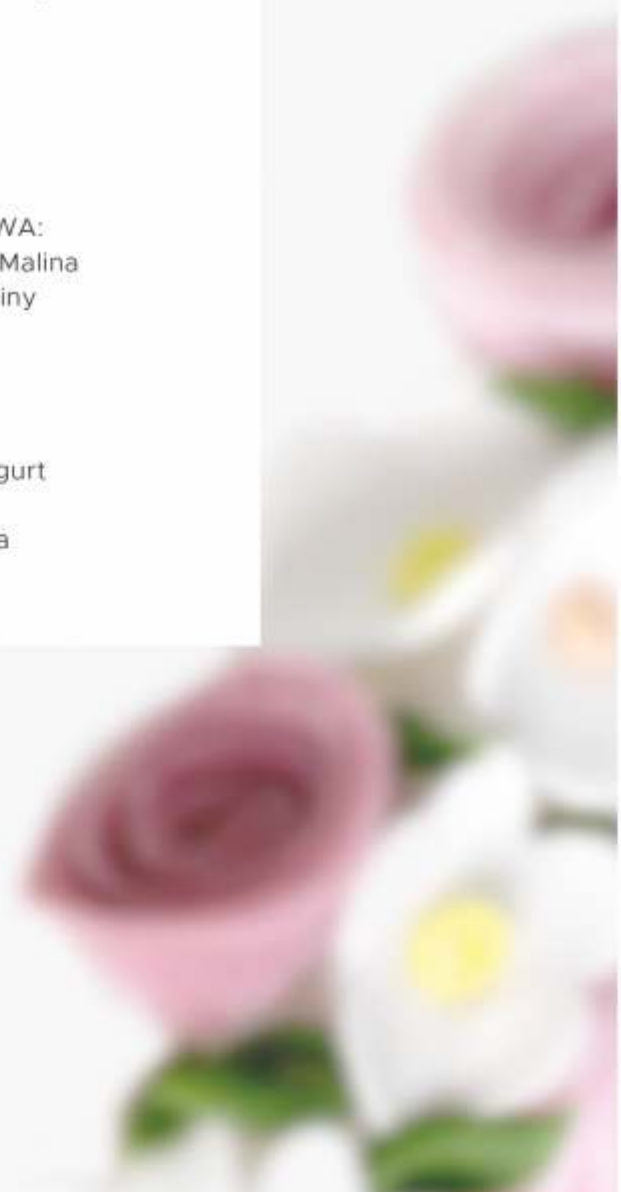
370g zmiksowane maliny
106g cukier
12g skrobia
20g sok z cytryny
20g Dawn Sanatine
106g masło

WARSTWA MALINOWA:

260g Dawn Delifruit Malina
63g zmiksowane maliny
63g syrop cukrowy
20g Dawn Sanatine

MUS JOGURTOWY:

250g Dawn Fond Jogurt
400g woda
1000g ubita śmietana



AGART



Geometria słodczy

CIASTO:

1000g Dawn Creme Cake Base

350g jaja

300g olej

225g woda

KREM:

600g mleko

800g płynna śmietana (od 30% do 36%)

300g Dawn Creme Brulee

80g Dawn Sanatine

800g ubita śmietana

świeże truskawki

AGART



Laur zwycięstwa

CIASTO:

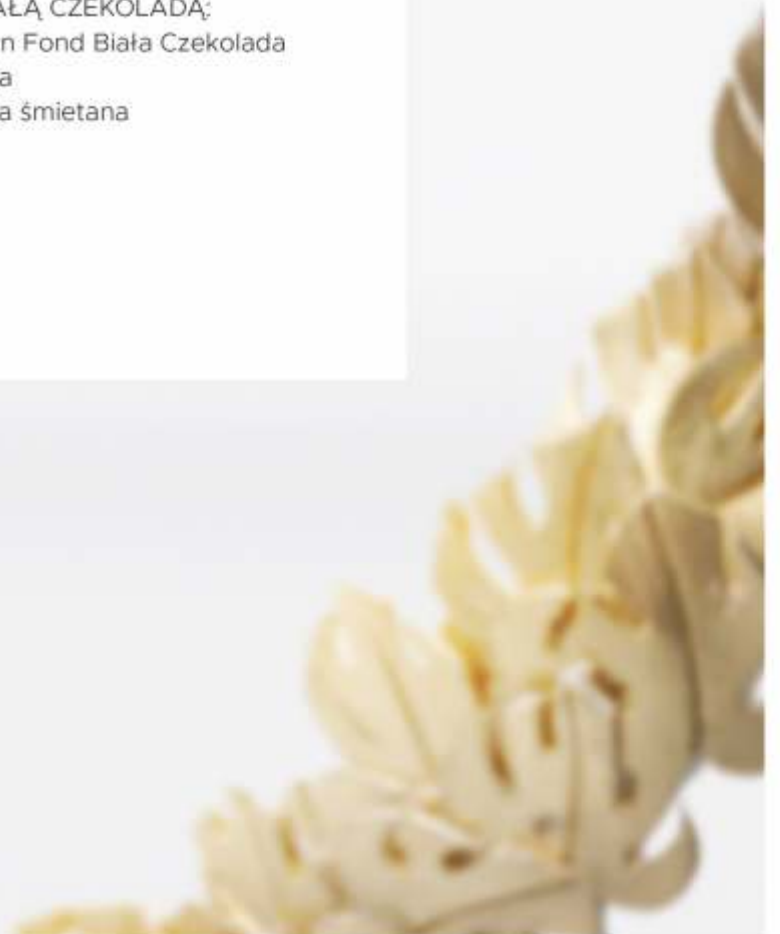
500g Dawn Creme Cake Base
175g jaja
150g olej
110g woda
20g kakao
25g czerwony barwnik truskawkowy

KREM:

200g śmietana (od 30% do 36%)
200g jogurt grecki
400g zmiksowane truskawki
140g Dawn Panna Cotta

MUS Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ:

100g Dawn Fond Biała Czekolada
100g woda
500g ubita śmietana



AGART



Stoneczna plaża

CIASTO:

1000g Dawn Creme Cake Base
350g jaja
300g olej
225g woda

KREM:

300g śmietana (od 30% do 36%)
300g jogurt grecki
600g zmiksowane tuskawki
210g Dawn Panna Cotta

WARSTWA TRUSKAWKOWA:

50g Dawn Sanatine
100g woda
50g cukier
150g zmiksowane truskawki
750g Dawn Delifruit Truskawka

MUS MANGO:

315g Dawn Fond Mango Morela
250g woda
1250g ubita śmietana



AGART



Różowe natchnienie

CIASTO:

600g Dawn Creme Cake Base
135g woda
210g jaja
180g olej

WARSTWA JAGODOWA:

260g Dawn Delifruit Borówka
20g Dawn Sanatine
63g zmiksowane jagody
63g syrop cukrowy

KREM JAGODOWY:

215g biała czekolada
390g śmietana (od 30% do 36%)
150g zmiksowane jagody
30g Dawn Sanatine
30g Dawn Compound Jagoda

MUS SERKOWY:

120g żółtka
240g cukier
80g woda
110g Dawn Sanatine
250g mleko
550g serek twarogowy
800g ubita śmietana





AGART-PRO Sp. z o.o.
ul. Składowa 13, bud.2, Żerniki
62-023 Gądki
tel. 663 007 171
e-mail: marketing@agart-pro.pl

AGART[®]