

AGART

Ines

AGA

JESTEŚMY Z NAJLEPSZYMI
DLA NAJLEPSZYCH



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

AGART®

POSTAW NA DOBRE

Kompozycje ciast na cały rok



Spis treści

KREM O SMAKU KOKOSOWYM INES
Torcik Rafaello 4-5

KREM DESEROWY CIEMNY INES
Ciasto czekoladowe z kremem budyniowym 6-7

KREM O SMAKU CAPPUCCINO INES
Rożki cappuccino 55 8-9

PRALINA KLASYCZNA INES
Kostka Bueno 10-11

PRALINA SŁONY KARAMEL INES
Tocik słony karmel 12-13

PRALINA O SMAKU CYTRYNOWYM INES
Cytrynka z owocami 14-15

PRALINA BIAŁA INES
Toffi z musem 16-17

PRALINA STANDARD TWARDA INES
Chrupiące cappuccino 18-19

PRALINA STANDARD MIĘKKA INES
Porzeczkowa rozkosz 20-21

PRALINA CIEMNA DESEROWA INES
Chrupiąca pomarańcza 22-23

PRALINA OWOCOWA INES
Chrupiąca malina 24-25

KREM BUDYNIOWY MASTER AGA
Tarta Clafoutis 26-27

CIASTO KREMOWE INES
Tort truskawkowy 28-29

SUPER SERNIK INES
Sernikowa szarlotka 30-31

CIASTO SZPINAKOWE AGA
Muchomorek 32-33

CIASTO TOFFI AGA
Kostka Snickers 34-35

CIASTO JOGURTOWE AGA
Słodki jogurcik 36-37

BISZKOPT CZEKOLADOWY AGA
Czekoladka od Agi 38-39

BABKA PIASKOWA AGA
Słońce pustyni 40-41

BISZKOPT 100% AGA
Biszkopt na 100% 42-43

Kremy cukiernicze Ines



INES profesjonalne kremy do nadziewania i przekładania wyrobów cukierniczych. Do zastosowania jako: nadzienia pączków, wypełnienia tart, wypełnienia tartaletek, polewy do ciast i babek, przełożenia wafli i andrutów oraz ciast deserowych.

Miksy cukiernicze Aga

Profesjonalne mieszanki cukiernicze do wypieku ciast biszkoptowo-tłuszczowych o bardzo puszystej konsystencji. Produkty świetnie nadają się do produkcji babek, keksów, blatów pod ciasta. Po wypieku ciasta długo zachowują świeżość. Ich niewątpliwą zaletą jest łatwość i szybkość przygotowania, co z pewnością ma wpływ na efekt ekonomiczny całej produkcji.

AGART



KREM O SMAKU KOKOSOWYM

Zastosowanie

Profesjonalny krem cukierniczy do zastosowania jako: nadzienia pączków, wypełnienia tart, wypełnienia tartaletek, polewy do ciast i babek, przełożenia wafli i andrutów oraz ciast deserowych.



Zalety

Dobrze łączy się z kremami tłuszczowymi i śmietaną, krem gotowy do użycia "ready to use", wyprodukowany przez polskiego producenta.



Tórcik Raffaello

6szt. średnica 18cm

SPÓD KRUCHY:
750g Top Frolla IRCA
300g masło
75g jaja
5g proszek do pieczenia

Wszystkie składniki ugnieść na gładkie ciasto. Pokruszyć lub zetrzeć w ranty. Piec w temp. 200°C przez ok. 15 min.

BLAT BISZKOPTOWY:
330g Biszkopt 100% AGA
70g woda
200g jaja

Wszystkie składniki ubić różgą na puszystą masę ok. 10 min. Wyłożyć na blachę lub w ranty, piec w temp. ok. 190-200°C. Czas 15-20 min.

CHRUPIĄCA WARSTWA MIGDAŁOWO-KOKOSOWA:
600g Krem o Smaku Kokosowym INES
60g wafle pokruszone
60g płatki migdałowe/słupki migdałowe (uprażone)

Krem kokosowy upłynnić w kąpieli wodnej i wymieszać z płatkami i wafkami.

MUS KOKOSOWY:
1500g śmietana
300g Lilly Neutro IRCA
250g woda
50g spirytus (opcjonalnie)
100g Joygelato Coco IRCA

Lilly Neutro wymieszać z wodą, spirytusem i Joygelato Coco. Dodać śmietanę i delikatnie wymieszać.

DEKORACJA:
400g White Chocolate DAWN lub Premium White Chocolate Compound DAWN.

Czekoladę upłynnić w kąpieli wodnej, nie przekraczając temp. 45°C, następnie wylać na chłodny stół, cienko rozsmarować i po zastygnięciu skrobać, tworząc wiórki.

PRZYGOTOWANIE:
Spód kruchy wyłożyć w ramkę i pokryć warstwą kokosową. Po schłodzeniu nałożyć mus kokosowy, przykryć biszkoptem. Całość wyrównać pozostałym musem kokosowym, schłodzić i udekorować.

AGART®

Kremy Cukiernicze Ines w doskonałych kompozycjach



KREM DESEROWY CIEMNY

Zastosowanie

Profesjonalny krem cukierniczy do zastosowania jako:
nadzienia pączków,
wypełnienia tart,
wypełnienia tartaletek,
polewy do ciast i babek,
przełożenia wafli i andrutów
oraz ciast deserowych.



Zalety

Dobrze łączy się ze wszystkimi kremami tłuszczowymi i śmietaną, krem gotowy do użycia "ready to use", wyprodukowany przez polskiego producenta.



Ciasto czekoladowe z kremem budyniowym

Blacha 60x40cm

BISZKOPT CIEMNY:

1200g Ciasto Czekoladowe INES
420g jaja
360g olej
300g woda

Wszystkie składniki mieszać na niskich obrotach maszyny ok. 3 min. Piec w temp. 170-180°C ok. 25 min.
Po ostudzeniu ciasto wyrównać nożem (nie wyrzucać okruszków).

MASA KREMOWA:

1000g Krem Deserowy Ciemny INES

Upłynnić w kąpieli wodnej lub kuchence mikrofalowej.

KREM BUDYNIOWY:

1200g mleko
600g Krem Klara IRCA
1000g śmietana ubita

Wszystkie składniki ubić na puszystą masę na średnich obrotach maszyny ok. 4-5 min.

ŻELKA OWOCOWA:

800g czarna porzeczka lub wiśnia w żelu
150g woda
25g żelatyna

PRZYGOTOWANIE:

Blat czekoladowy wyłożyć w ramkę. Rozsmarować masę kremową i po schłodzeniu krem budyniowy. Wylać przygotowaną żelkę. Delikatnie wymieszać, tworząc tzw. marmurek. Całość posypać startymi okruszkami. Schłodzić.

AGART®



KREM O SMAKU CAPPUCCINO

Zastosowanie

Profesjonalny krem cukierniczy do zastosowania jako: nadzienia pączków, wypełnienia tart, wypełnienia tartaletek, polewy do ciast i babek, przełożenia wafli i andrutów oraz ciast deserowych.



Zalety

Dobrze łączy się z kremami tłuszczowymi i śmietaną, krem gotowy do użycia "ready to use", wyprodukowany przez polskiego producenta.



Różki cappuccino 55

Na 55 różków

KORPUSY:
1000g Manteca IRCA
100g białko jaj

Manteca z białkiem utrzeć na gładką masę. Szprycować korpusy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Temp. pieczenia 185-190°C. Czas pieczenia: 10-12 min.

KREM:
200g masło
250g margaryna
500g Krem o Smaku Cappuccino INES
50g spirytus

Masło z margaryną napowietrzyć. Dodać krem kokosowy i ubić, na końcu wymieszać ze spirytusem.

POLEWA:
300g Milk Chocolate Couverture DAWN
150g olej

Czekoladę rozpuścić z olejem.

PRZYGOTOWANIE:
Odpieczone korpusy ułożyć na blachę, wyszprycować krem. Schłodzić i oblać polewą.



AGART®



PRALINA KLASYCZNA

Zastosowanie

Profesjonalna pralina cukiernicza do zastosowania jako:
wypełnienia tart,
wypełnienia tartaletek,
wypełnienia pralin czekoladowych,
element dekoracyjny do ciast deserowych.



Zalety

Gotowa do użycia "ready to use",
długa przydatność do spożycia,
wyrazisty smak i chrupkość,
szerokie zastosowanie,
wyprodukowana przez polskiego producenta.



Kostka Bueno

Blacha 60x40cm

BISZKOPT CZEKOLADOWY:
1300g Biszkopt Czekoladowy AGA
700g jaja
250g woda

Wszystkie składniki ubijamy gęstą różgą na szybkich obrotach przez około 8 min. Wykładamy na blachę z ramką, smarujemy, odpiekamy w temp. 180°C przez ok. 30-35 min. Po upieczeniu biszkopt dzielimy na 3 równe części.

WARSTWA CHRUPIĄCA:
1000g Pralina Klasyczna INES
100g olej

MUS BUENO:
2000g śmietana 33% (minimum)
800g White Choco Hazelnut Spread DAWN
(krem biała czekolada, orzech laskowy, mleko) „Bueno”
110g Sanatine DAWN
200g woda

Krem orzech laskowy ubijamy ze śmietaną na „3/4”, następnie dodajemy rozpuszczoną w gorącej wodzie Sanatine, rozkładamy na kolejne dwie warstwy. Schładzamy.

DEKORACJA:
500g Decorgel Caramel DAWN
50g Happycao-kakao nietopliwe IRCA

Kakao rozsypujemy nierównomiernie na mus Bueno, całość pokrywamy delikatną warstwą Decorgel Carmel.

AGART®



PRALINA SŁONY KARMEL

Zastosowanie

Profesjonalna pralina cukiernicza do zastosowania jako:
wypełnienia tart,
wypełnienia tartaletek,
wypełnienia pralin czekoladowych,
element dekoracyjny do ciast deserowych.



Zalety

Gotowa do użycia "ready to use",
długa przydatność do spożycia,
wyrazisty smak i chrupkość,
szerokie zastosowanie,
wyprodukowana przez polskiego producenta.



Tórcik słony karmel

12 szt. średnica 18cm

SPÓD TOFFI:

1500g Ciasto Toffi AGA
525g jaja
600g olej
300g woda

Wszystkie składniki wymieszać na średnich obrotach maszyny przez ok. 3 min. Masę wyłożyć w ranty. Piec w temp. 180°C przez ok. 30 min.

PRAŻYNKA KARMELOWA:

1000g Pralina Słony Karmel INES

Pralinę rozpuścić w kąpieli wodnej.

MUS KARMELOWY:

2000g śmietana
600g Toffee D'or Caramel IRCA
30g żelatyna
150g woda
10g sól morską/himalajska

Toffee D'or Caramel upłynnić, dodać sól i ubitą niesłodzoną śmietanę. Dodać roztwór żelatynowy i delikatnie wymieszać.

DEKORACJA:

1000g Toffee D'or Caramel IRCA
700g orzechy arachidowe (połówki)
300g orzechy włoskie
150g Milk Chocolate Couverture DAWN
100g mleko
20g sól

Orzechy arachidowe i włoskie rozłożyć na blachę i posypać solą. Uprażyć w piecu przez ok. 10-12 min. w temp. 190°C. Toffee D'or Caramel upłynnić z mlekiem i czekoladą. Dodać orzechy i wymieszać.

PRZYGOTOWANIE:

Wcześniej odpieczone ranty przeciąć na 3 równe części. Rozłożyć prżynkę i nałożyć część musu karmelowego, przykryć drugim spodem, nałożyć mus, wyrównać trzecim spodem i pozostałym musem karmelowym. Całość schłodzić i udekorować.

AGART®



PRALINA O SMAKU CYTRYNOWYM

Zastosowanie

Profesjonalna pralina cukiernicza do zastosowania jako:
wypełnienia tart,
wypełnienia tartalettek,
wypełnienia pralin czekoladowych,
element dekoracyjny do
ciast deserowych.



Zalety

Gotowa do użycia "ready to use",
długa przydatność do spożycia,
wyrazisty smak i chrupkość,
szerokie zastosowanie,
wyprodukowana przez polskiego producenta.



Cytrynka z owocami

Blacha 60x40cm

SPÓD JOGURTOWY:
1000g Ciasto Jogurtowe AGA
400g jaja
400g olej
50g woda

Wszystkie składniki mieszamy przy użyciu płaskiego mieszadła przez 2-3 min. na średnich obrotach, ciasto wykładamy na blachę 60x40cm. Pieczemy w temp. 185-190°C przez około 20-25 min.

PRAŻYNKA CYTRYNOWA:
1000g Pralina o Smaku Cytrynowym INES
100g olej

Pralinę upłyniamy z olejem i równomiernie rozkładamy na spód jogurtowy.

KREM I WYKOŃCZENIE:
1000g mleko
600g śmietana 33%
550g Krem Klara IRCA

1000g truskawka (borówka, malina, mandarynka, itp.)
2600g roztwór galaretki bezbarwnej (2000g woda + 600g Galaretka Bezbarwna Extra AGA)

Mleko, śmietanę i Krem Klara ubijamy przez ok. 2-3 min. na średnich obrotach przy użyciu gęstej różgi. Krem wykładamy na warstwę pralin i dekorujemy świeżymi truskawkami (borówkami, mandarynką, itp.).

Całość po schłodzeniu zalewamy galaretką.



AGART®



PRALINA BIAŁA

Zastosowanie

Profesjonalna pralina cukiernicza do zastosowania jako:
wypełnienia tart,
wypełnienia tartaletek,
wypełnienia pralin czekoladowych,
element dekoracyjny do
ciast deserowych.



Zalety

Gotowa do użycia "ready to use",
długa przydatność do spożycia,
wyrazisty smak i chrupkość,
szerokie zastosowanie.
wyprodukowana przez polskiego producenta.



Toffi z musem

Blacha 60x40cm

CIASTO TOFFI:
1000g Ciasto Toffi AGA
350g jaja
400g olej
200g woda

Wszystkie składniki mieszamy na wolnych obrotach przez
3 min. Temp. pieczenia 200°C. Czas pieczenia 12-14 min.

WARSTWA CHRUPIĄCA:
1000g Pralina Biała INES
100g olej

Pralinę upłyniamy z olejem i równomiernie rozkładamy
na Ciasto Toffi.

MUS CAPPUCCINO:
1000g śmietana 33%
300g Krem o Smaku Cappuccino INES
60g Sanatine DAWN
120g woda

Śmietanę ubijamy z kremem cappuccino, dodajemy Sanatinę
rozpuszczoną w gorącej wodzie. Szprycujemy gładką
końcówką na pralinę białą, schładzamy.

MUS KOKOSOWY:
1000g śmietana 33%
300g Krem o Smaku Kokosowym INES
60g Sanatine DAWN
120g woda

Śmietanę ubijamy z kremem kokosowym, dodajemy Sanatinę
rozpuszczoną w gorącej wodzie. Wykładamy na mus
cappuccino.

DEKORACJA:
500g Decorgel Caramel DAWN (żel karmelowy)

Żel karmelowy rozsmarowujemy delikatnie
na mus kokosowy.



AGART®



PRALINA STANDARD TWARDA

Zastosowanie

Profesjonalna pralina cukiernicza do zastosowania jako:
wypełnienia tart,
wypełnienia tartaletek,
wypełnienia pralin czekoladowych,
element dekoracyjny
do ciast deserowych.



Zalety

Gotowa do użycia "ready to use",
długa przydatność do spożycia,
wyrazisty smak i chrupkość,
szerokie zastosowanie,
wyprodukowana przez polskiego producenta.



Chrupiące cappuccino

Blacha 60x40cm

BISZKOPT CZEKOLADOWY:
500g Biszkopt Czekoladowy AGA
300g jaja
100g woda

Wszystkie składniki ubijamy na mikserze planetarnym przez około 8-10 min. i smarujemy na blachę. Odpiekamy w temp. 180°C około 15-20 min.

SPÓD ROLADOWY:
250g Biszkopt 100% AGA
300g jaja
20g cukier

Wszystkie składniki ubijamy na puszystą masę, smarujemy na blachę 60x40 cm i odpiekamy w temp. 230°C ok. 8-9 min.

WARSTWA CHRUPIĄCA:
500g Krem o Smaku Cappuccino INES
500g Pralina Standard Twarda INES

Krem z praliną upłyniamy, mieszamy i rozsmarowujemy na spodzie przykrywamy roladą i nakrapiamy kawą z syropem cukrowym.

MUS CAPPUCCINO:
2000g śmietana 33%
600g Krem o Smaku Cappuccino INES
200g woda
40g żelatyna

Śmietanę ubijamy na półpłynną, stopniowo mieszamy z kremem i wszystko łączymy z rozpuszczoną i podgrzaną żelatyną. Smarujemy na spodzie roladowym, następnie schładzamy i dekorujemy kawą mieloną.



AGART®



PRALINA STANDARD MIĘKKA

Zastosowanie

Profesjonalna pralina cukiernicza do zastosowania jako:
wypełnienia tart,
wypełnienia tartaletek,
wypełnienia pralin czekoladowych,
element dekoracyjny
do ciast deserowych.



Zalety

Gotowa do użycia "ready to use",
długa przydatność do spożycia,
wyrazisty smak i chrupkość,
szerokie zastosowanie,
wyprodukowana przez polskiego producenta.



Porzeczkowa rozkosz

Blacha 60x40cm

SPÓD CZEKOLADOWY:

750g Ciasto o Smaku Czekoladowym INES
225g olej
170g woda
265g jaja

Wszystkie składniki wymieszać na wolnych obrotach przez 3-4 min. Wypiekać w temp. 180°C przez ok. 15-20 min.

ROLADA JASNA:

250g Biskopt 100% AGA
250g jaja

Oba składniki ubijamy gęstą różgą na szybkich obrotach przez ok. 8 min. Wykładamy na blachę, smarujemy, odpiekamy w temp. 220°C.

WARSTWA PRALINOWA:

1000g Pralina Standard Mięka INES

Prażynkę podgrzewamy w celu upłynnienia, wykładamy i smarujemy na powierzchni blatu czekoladowego. Przykrywamy białą roladą.

WARSTWA BUDYNIOWA:

700g mleko
500g śmietana
350g Krem Klara IRCA

Wszystkie składniki połączyć i ubić w mikserze, rozsmarować na roladzie biskoptowej.

MUS PORZECZKOWY:

1500g ubita śmietana
300g Fond Czarna Porzeczka DAWN
300g woda

Stabilizator mieszamy z wodą, łączymy z ubitą śmietaną. Wykładamy na warstwę budyniową.

DEKORACJA:

500g Decorgel Neutralny DAWN
150g czarna porzeczka w żelu

Połączyć Dawn Decorgel Neutralny z czarną porzeczką w żelu i delikatnie nałożyć na mus z czarnej porzeczki.

AGART®



PRALINA CIEMNA DESEROWA

Zastosowanie

Profesjonalna pralina cukiernicza do zastosowania jako:
wypełnienia tart,
wypełnienia tartaletek,
wypełnienia pralin czekoladowych,
element dekoracyjny
do ciast deserowych.



Zalety

Gotowa do użycia "ready to use",
długa przydatność do spożycia,
wyrazisty smak i chrupkość,
szerokie zastosowanie,
wyprodukowana przez polskiego producenta.



Chrupiąca pomarańcza

Błacha 60X40cm

BISZKOPT CZEKOLADOWY:
700g Biszkopt Czekoladowy Aga
450g jajka
110g woda

Wszystkie składniki ubijamy na wysokich obrotach 8-10 min.
i rozsmarowujemy na blasze. Pieczemy w temp. 190°C
ok. 15 min.

MUS POMARAŃCZOWY:
1500g ubita śmietanka
300g Fond Czerwona Pomarańcza DAWN
300g woda

CHRUPIĄCA PRALINA:
700g Pralina Ciemna Deserowa INES
50g olej

Pralinę połączyć z olejem i upłynnić.

GALARETKA POMARAŃCZOWA:
1500g woda
500g Galaretka Pomarańczowa AGA

W zagotowanej wodzie rozpuszczamy galaretkę.

PRZYGOTOWANIE:
Mus pomarańczowy układamy na delikatnie nasączony
biszkopt, następnie upłynnioną żelatinę rozrzuć
na całej kostce i za pomocą nożyka rozmasować, tworząc
tak zwaną mozaikę. Po zastygnięciu wierzch zalać
galaretką pomarańczową.

AGART®



PRALINA OWOCOWA

Zastosowanie

Profesjonalna pralina cukiernicza do zastosowania jako:
wypełnienia tart,
wypełnienia tartaletek,
wypełnienia pralin czekoladowych,
element dekoracyjny
do ciast deserowych.



Zalety

Gotowa do użycia "ready to use",
długa przydatność do spożycia,
wyrazisty smak i chrupkość,
szerokie zastosowanie,
wyprodukowana przez polskiego producenta,
duża ilość owoców liofilizowanych.



Chrupiąca malina

Blacha 60x40cm

BISZKOPT JASNY:
1000g Biskopt 100% AGA
600g jaja
200g woda

Wszystkie składniki ubijamy gęstą różgą na szybkich obrotach przez ok. 8 min. Dzielimy na 2 części, wykładamy na blachy, smarujemy, odpiekamy w temp. 220°C.

ROLADA JASNA:
250g Biskopt 100% AGA
250g jaja

Składniki ubijamy gęstą różgą na szybkich obrotach przez ok. 8 min. Wykładamy na blachę, smarujemy, odpiekamy w temp. 220°C.

PRAŻYNKA CZERWONE OWOCE:
1000g Pralina Owocowa INES
100g olej

Pralinę upłyniamy z olejem i równomiernie rozkładamy na nasączony biskopt, przykrywamy cienką roladą.

MUS BIAŁA CZEKOLADA:
1000g śmietana 33%
250g Fond White Chocolate DAWN (stabiliz. biała czekolada)
200g woda

Stabilizator biała czekolada mieszamy z wodą, następnie łączymy z ubitą śmietaną, wykładamy na roladę biskoptową i przykrywamy drugim biskopciem.

MUS MALINOWY:
1000g śmietana 33%
200g Fond Raspberry DAWN
100g woda
100g malina mrożona grys

Wodę łączymy z malinami i stabilizatorem, mieszamy z ubitą śmietaną, wykładamy na nasączony biskopt. Schładzamy.

DEKORACJA:
500g Decorgel Neutralny DAWN

Decorgel delikatnie nakładamy na mus malinowy. Dekorujemy.

AGART



AGA KREM BUDYNIOWY MASTER

Zastosowanie

Aga Krem Budyniowy Master to produkt uniwersalny i wszechstronny. Możesz go wykorzystać do tradycyjnych polskich ciast, jak karpátka czy sernik, a także do nadziewania muffin i eklerów. To krem do rozpuszczania na zimno. Pozwala na produkcję kremu budyniowego stosowanego na zimno i jednocześnie termostabilnego.

Zalety

Delikatny, naturalny smak,
odporny na mrożenie,
stabilny i zachowujący świeżość na długo,
prosty w przygotowaniu,
na zimno oraz do zapiekania.



Tarta Clafoutis

Blacha 60x40cm

CIASTO KRUCHE:

1000g Mix Ciasto Kruche DAWN
400g margaryna
100g jaja

Mieszać wszystkie składniki do uzyskania ciasta kruchego. Rozwałkować i podpiekać w temp. 190°C.

KREM CLAFOUTIS:

1500g śmietana
1500g mleko
375g Creme Brulee DAWN
375g Krem Budyńowy Master AGA

Wymieszać wszystkie składniki i na koniec zmiksować blenderem. Można przelać przez sito. Ostrożnie wylać na wypieczone ciasto kruche i wypiekać w temp. 190°C przez 20-25 min.

WARSTWA OWOCÓW:

1000g Delifruit (wiśnia, malina, truskawka) DAWN
150g woda
100g cukier
40g Sanatine DAWN

Zagotować wodę z cukrem i dodać Sanatine, połączyć z wybranym Delifruit. Gdy masa zacznie gęstnieć, wycisnąć na krem waniliowy w formie pasków.

MUS PISTACJOWY:

1250g ubita śmietana
250g woda
312g Fond Pistacja DAWN

Fond wymieszać z wodą i dodać do ubitej śmietany. Wycisnąć mus za pomocą worka cukierniczego z okrągłą tyłką. Schłodzić.

PRZYGOTOWANIE:

Ciasto oblewać Decorgel Plus Neutralny DAWN z dodatkiem 5% wody. Podgrzać i nakładać za pomocą żelownicy.

AGART®



CIASTO KREMOWE INES

Zastosowanie

Mieszanka do przygotowania delikatnego, kremowego ciasta waniliowego o szerokim zastosowaniu do:
 blatów,
 spodów pod kostki,
 babek,
 placków z owocami i nadzieniami,
 muffin.

Zalety

Wilgotna struktura,
 delikatny smak,
 łatwość użycia i duża tolerancja,
 powtarzalność rezultatów,
 dobra objętość,
 zachowywanie kształtu,
 trzymanie dodatków i nadzień,
 naturalne barwniki i aromaty.



Tort truskawkowy

6szt. średnica 18cm

KRUSZONKA:
 300g Ciasto Kremowe INES
 70g margaryna
 25g orzeszki arachidowe

Mieszać wszystkie składniki do uzyskania kruszonki. Rozłożyć równomiernie do rantów i piec w temp. 160°C przez 15 min.

BISZKOPT WANILIOWY:
 600g Ciasto Kremowe INES
 200g jaja
 120g woda
 165g olej

Mieszać wszystkie składniki przez 3 min. Wylać do rantów z kruszonką i piec w temp. 170°C przez 17 min.

KREM Z MANGO:
 165g puree mango
 10g Sanatine DAWN
 165g Delifruit Marakuja DAWN
 125g cukier
 220g jaja
 195g masło
 15g Compound Mango DAWN

Podgrzać puree, Delifruit, cukier i jaja do temperatury 85°C, ciągle mieszając. Następnie dodać Sanatine i ostudzić do temp. 37°C. Dodać masło, Compound Mango i zmiksować blenderem. Schłodzić przez min. 2 godziny w chłodni.

MUS TRUSKAWKOWY:
 105g mleko
 105g płynna śmietana
 140g cukier
 85g żółtka
 35g Sanatine DAWN
 325g truskawki
 300g ubita śmietana
 40g Compound Truskawka DAWN

Z mleka, śmietany i żółtek przygotować krem angielski, podgrzewając wszystko do temp. 82°C. Dodać Sanatine, zmiksowane truskawki i Compound Truskawka. Schłodzić masę do temperatury 30°C i dodać ubitą śmietanę.

PRZYGOTOWANIE:
 Ranty wyłożyć biszkoptem z kruszonką. 1/3 rantu uzupełnić musem truskawkowym i przykryć ciekim biszkoptem. Wycisnąć krem z mango na wysokość 1 cm i wypełnić resztą musu z truskawek. Zamrozić. Oblewać Decorgelem Neutralnym z dodatkiem czerwonego barwnika podgrzanym do 45°C.

AGART®



SUPER SERNIK INES

Zastosowanie

Super Sernik to stabilizator masy twarogowej o uniwersalnym zastosowaniu. Nadaje się do tworzenia tradycyjnych, puszystych serników, a także kremowych serników New York. Pomaga utrzymać odpowiednią stabilność masy twarogowej, zapewnia powtarzalność jakości i eliminuje straty.

Zalety

Niezawodny produkt gwarantujący: łatwość przygotowania, odporność na zamrażanie i rozmrażanie, zawsze ten sam smak, kolor i konsystencję, wiele zastosowań, efektowną dekorację owocami ciast przed wypiekiem, bez ryzyka ich zapadnięcia.



Sernikowa szarlotka

6szt. średnica 16cm

SPÓD CIASTECZKOWY:
1000g Cookie Mix DAWN
160g margaryna
80g woda

Mieszać Cookie Mix ze schłodzoną margaryną do uzyskania formy „piasku”. Dodać wodę i dokładnie połączyć. Nakładać po 200g w ranty i wypiekać w temperaturze 200°C przez 12 min.

MASA SEROWA:
450g Super Sernik INES
250g cukier
1135g tłusty twaróg
380g jaja
1135g płynna śmietana

Istnieje możliwość dodania wody nawet do 400g w zależności od struktury twarogu.

Wymieszać Super Sernik INES z cukrem i dodać płynną śmietanę. Po dokładnym wymieszaniu połączyć z twarogiem i jajkami (opcjonalnie dodawać wody, masa powinna być półpłynna). Wylewać do rantów z wypieczonymi spodami po 600g masy serowej. Nałożyć po 150g jabłka prażonego na każdy sernik. Wypiekać w temperaturze 140-150°C przez 60-80 min.

KRUSZONKA CYNAMONOWA:
250g Cookie Mix DAWN
83g Carrot Cake Mix DAWN
83g margaryna

Mieszać wszystkie składniki do uzyskania kruszonki. Wyłożyć na blachę z pergaminem i wypiekać w temp. 170°C przez 16 min.

PRZYGOTOWANIE SERNIKÓW:
Po wystudzeniu nałożyć niewielką ilość kajmaku na sernik i posypać kruszonką cynamonową.

AGART®



AGA CIASTO SZPINAKOWE

Zastosowanie

Mieszanka na ciasto biszkoptowo-tłuszczowe z dodatkiem płatków suszonego szpinaku o puszystej strukturze oraz przyjemnym smaku. Mieszanka doskonale nadaje się do produkcji wszelkiego rodzaju spodów pod ciasta z kremem oraz owocem świeżym, jak i mrożonym. Dodatek naturalnych składników zapewnia ładną zieloną barwę a szpinak wilgotność ciasta.

Zalety

Długo zachowuje świeżość, zawiera naturalne dodatki, do zastosowania z owocami świeżymi, jak i mrożonymi.



Muchomorek

7 szt. średnica 16cm

CIASTO SZPINAKOWE:
1000g Ciasto Szpinakowe AGA
500g olej
400g jaja
100g woda

Wszystkie składniki mieszamy płaskim mieszadłem przez 4 min. Wykładamy na blachę i wyrównujemy. Pieczemy w temp. 180°C ok. 20-25 min.

ŻELKA MALINOWA:
950g Malina W Żelu Sugar Free JABEX
150g gorąca woda
50g Sanatine DAWN FOODS

Sanatine zalewamy gorącą wodą i łączymy z maliną.

MUS BIAŁA CZEKOLADA:
180g Fond Biała Czekolada DAWN FOODS
120g woda
600g ubita śmietana

Fond łączymy z wodą i ubitą śmietaną.

GALARETKA BEZBARWNA:
1750g woda
430g Galaretka Bezbarwna AGA

PRZYGOTOWANIE:
Ranty wykładamy folią, wkładamy krążki z ciasta szpinakowego, malinę rozkładamy równo na każdy blacik i schładzamy. Mus biała czekolada szprycujemy bezpośrednio na warstwę schłodzonej maliny w formie różnej wielkości kropek, po ściągnięciu zalewamy galaretką.

AGART®



AGA CIASTO TOFFI

Zastosowanie

Aga Ciasto Toffi to mieszanka do wypieku ciasta biszkoptowo-tłuszczowego o smaku toffi.

Zalety

Delikatny, naturalny smak, długo zachowuje świeżość, łatwe i szybkie w przygotowaniu.



Kostka Snickers

Blacha 60x40cm

SPÓD TOFFI:
1500g Ciasto Toffi AGA
525g jaja
500g olej
300g woda

Wszystkie składniki mieszamy na wolnych obrotach przez 3 min. Masę rozkładamy na dwie części. Temp. pieczenia 195°C. Czas pieczenia 18-20 min.

MUS WANILIOWY:
1500g śmietana 33%
500g Cremirca Vanilia IRCA
20g żelatyna
100g woda

Śmietanę ubijamy i mieszamy z Cremircą Wanilia. Dodajemy rozpuszczoną żelatynę i delikatnie łączymy wszystkie składniki. Wykładamy na spód toffi, przykrywamy drugim.

DEKORACJA:
1000g Toffee D'or Caramel IRCA
150g Milk Chocolate Couverture 34% DAWN
100g mleko 3,2%
700g orzechy arachidowe (połówki uprażone w piecu)
300g orzechy włoskie rozdrobnione (uprażone w piecu)

Toffee D'or Caramel, mleko i czekoladę upłyniamy i mieszamy z orzechami. Tak przygotowaną masę rozkładamy równomiernie na ciasto toffi.



AGART



AGA CIASTO JOGURTOWE

Zastosowanie

Mieszanka do wypieku delikatnego ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkiem jogurtu. Idealnie sprawdza się w produkcji ciast z owocami.

Zalety

Delikatny, naturalny smak,
długo zachowuje świeżość,
łatwe i szybkie w przygotowaniu.



Śladki jogurcik

Blacha 60x40cm

RECEPTURA PODSTAWOWA:

1500g Ciasto Jogurtowe AGA

600g jaja

600g olej

75g woda

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie płaskim mieszadłem na średnich obrotach ok. 4 min. Następnie ciasto wyłożyć na blachę, poukładać owoce, kruszonkę, budyni według uznania. Wypiekać w temp. 180°C. Czas pieczenia 45-60 min. Dekoracja według uznania. Żel na gorąco Dawn Belnap. Cukier puder Dolomity.



AGART®

Mieszanki Cukiernicze Aga w doskonałych kompozycjach



AGA BISZKOPT CZEKOLADOWY

Zastosowanie

Mieszanka do przygotowania i wypieku biszkoptów czekoladowych, blatów roladowych.

Zalety

Dobrze się ubija,
posiada jednolitą strukturę,
nie kruszy się po wypieczeniu,
dobrze chłonie syrop cukrowy.



Czekoladka od Agi

Blacha 60x40cm

WARSTWA BISZKOPTOWA:
1000g Biszkopt Czekoladowy AGA
600g jaja
200g woda

Wszystkie składniki mieszamy na szybkich obrotach miksera różgą ok. 8-10 min. Piec w temp. 185-190 °C ok. 30-35 min. (blacha 60x40cm).

ROLADA CZEKOLADOWA (4 blachy 60X40cm):
1000g Biszkopt Czekoladowy AGA
1200g jaja
80g cukier

Wszystkie składniki mieszamy na szybkich obrotach miksera różgą około 8-10 min. Piec w temp. 220-230°C ok. 8-10 min.

AGART®

Mieszanki Cukiernicze Aga w doskonałych kompozycjach



AGA BABKA PIASKOWA

Zastosowanie

Mieszanka do wypieku ciasta biszkoptowo-tłuszczowego o bardzo puszystej konsystencji, świetnie nadająca się do produkcji babek, keksów, blatów pod ciasta.

Zalety

Delikatny, naturalny smak,
długo zachowuje świeżość,
łatwe i szybkie w przygotowaniu.



Słońce pustyni

Blacha 60x40cm

RECEPTURA PODSTAWOWA

1000g Babka Piaskowa AGA

450g jaja

100g woda

Wszystkie składniki wymieszać ok. 4 min. na średnich obrotach maszyny. Masę wyłożyć w formy.

Temp. pieczenia 180°C.

Czas pieczenia 35-40 min.



AGART®

Mieszanki Cukiernicze Aga w doskonałych kompozycjach



AGA BISZKOPT 100%

Zastosowanie

AGA Biskopt 100% jest uzupełniającą kompozycją najwyższej jakości surowców wspomagających produkcję tradycyjnych ciast biskoptowych. Używając mieszanki Biskopt 100%, w maksymalnie uproszczony sposób można przygotować biskopki do tortów, rolad, jak również spodów do ciast deserowych o niezwykle delikatnej strukturze i wyjątkowej puszystości. Ciasto na mieszance wyjątkowo długo utrzymuje wilgotność.

Zalety

Dobrze się ubija,
posiada jednolitą strukturę,
nie kruszy się po wypieczeniu.



Biskopt na 100%

4 blachy 60x40cm

WARSTWA BISZKOPTOWA:

1000g Biskopt 100% AGA
600g jaja
200g woda

Wszystkie składniki mieszamy różgą na szybkich obrotach miksera około 8-10 min. Piec w temp. 185-190°C ok. 30-35 min. (blacha 60x40cm).

ROLADA:

1000g Biskopt 100% AGA
1200g jaja
80g cukier

Wszystkie składniki mieszamy na szybkich obrotach miksera różgą około 8-10 min. Piec w temp. 220-230°C ok. 8-10 min.

AGART®