

CIASTO KREMOWE



AGART[®]



CIASTO KREMOWE

Prezentujemy mieszankę do przygotowania delikatnego kremowego ciasta waniliowego o szerokim zastosowaniu.

ZASTOSOWANIE

babki, babeczki, keksy
muffiny
ciasta korzenne
spody pod ciasta deserowe

ZALETY

wilgotna struktura
delikatny smak
łatwość użycia i duża tolerancja
powtarzalność rezultatów
dobra objętość
zachowywanie kształtu
trzymanie dodatków i nadzień
długo zachowuje świeżość
naturalne barwniki i aromaty
brak oleju palmowego



RECEPTURY

CIASTO IMBIROWE	4
KREMOWE CIASTO CAPPUCCINO	6
KREMOWE CIASTO ORZECHOWE	8
KREMOWE CIASTO Z PORZECZKĄ I SEREM	10
KREMOWE CIASTO Z CZARNĄ PORZECZKĄ I KREMEM CZEKOLADOWYM	12
KEKS PREMIUM	14
KOSTKA FALE DUNAJU	16
KREMOWA ROLADA KOKOS - MARAKUJA	18
KREMOWA ROLADA RED VELVET	20
KREMOWA MUFFINKA Z BUDYNIEM CZEKOLADOWYM	22

LEGENDA



lista składników



sposób przygotowania



wykończenie

CIASTO IMBIOWE



CIASTO IMBIOWE

1000g	Ines Ciasto Kremowe
350g	jaja
300g	olej
225g	woda
80g	mąka żytnia
20g	imbir w proszku
8g	przyprawa korzenna (bez cukru)
5g	cynamon
20g	Dawn Compound Karmel
100g	cukier inwertowany lub miód

Mieszać wszystkie składniki płaskim mieszadłem przez 1 min. na wolnych obrotach i 3 min. na średnich obrotach.
Temperatura pieczenia: ok. 180°C
Czas pieczenia: uzależniony od wielkości foremki i naważki (przy naważce 350 g ok. 35-40 min.)

GANACHE CZEKOLADOWY

225g	Dawn Dark Chocolate Couverture 60%
360g	płynna śmietanka 33%
95g	masto
40g	syrop glukozowy

Zagotowaną śmietanką zalać czekoladę, wymieszać, przy temp. ok. 40°C dotożyć masto i dokładnie potęczyć (blenderem). Po schłodzeniu wymieszać i nakładać przy pomocy worka cukierniczego zygzak na górze ciasta.



Schłodzone ciasto oblać polewą Dawn Dark Chocolate Coating, posypać kuleczkami zbożowymi Dawn Crispy Balls Choco Milk.

IMBIR

CAPPUCCINO



KREMOWE CIASTO CAPPUCCINO

11 SZTUK x 340G



CIASTO KREMOWE O SMAKU CAPPUCCINO

2000g	Ines Ciasto Kremowe
700g	jaja
600g	olej
450g	woda
50g	kawa mielona
50g	kawa instant

Kawę rozpuścić w wodzie, dodać pozostałe składniki i wszystko mieszać płaskim mieszadłem przez 1 min. na wolnych obrotach, następnie 3-4 min. na średnich obrotach. Wyłożyć do form babkowych z kominkiem*.
Temperatura pieczenia: ok. 170°C - 180°C
Czas pieczenia: 45-50 min.

*lub innych wg uznania

POLEWA

700g	Ines Krem Cukierniczy o Smaku Cappuccino
50g	olej

Krem wraz z olejem podgrzać do temp. 45°C. Wystudzone babki oblewać w całości lub zrobić tzw. „drip” i posypać kuleczkami zbożowymi Dawn Crispy Balls Choco Milk.

ORZECHY



KREMOWE CIASTO ORZECHOWE

BLACHA 40x60



ORZECHOWE CIASTO KREMOWE

2000g	Ines Ciasto Kremowe
700g	jaja
600g	olej
450g	woda
220g	Dawn Compound Hazelnut

Wszystkie składniki mieszać 1 min. na wolnych obrotach i 3 min. na średnich obrotach przy pomocy płaskiego mieszadła. Ciasto wyłożyć na blachę 60x40 cm.
Temperatura pieczenia: ok. 175°C - 180°C
Czas pieczenia: ok. 45 min.

KREM ORZECHOWY

900g	Dawn White Choco Hazelnut Spread
100g	olej

Krem z olejem ubijać 2 min. przy pomocy płaskiego mieszadła i wyłożyć na wystudzone ciasto.

POLEWA CZEKOLADOWA

900g	Dawn Milk Chocolate Couverture 34%
150g	olej

Do rozpuszczonej czekolady dodać olej i potęczyć.



250g **Ines Pralina Klasyczna** + orzechy laskowe

Na upieczone i wystudzone ciasto nałożyć krem orzechowy i rozsmarować. Po schłodzeniu pokroić na pożądaną ilość kawałków i oblać je czekoladą. Dekorować kawałkami Ines Praliny Klasycznej i kawałkami orzechów.



CZERWONA PORZECZKA

KREMOWE CIASTO Z PORZECZKĄ I SEREM

BLACHA 20x60



CIASTO KREMOWE

1000g	Ines Ciasto Kremowe
350g	jaja
300g	olej
225g	woda
600g	AGA Nadzienie Serowe Premium
600g	AGA Czerwona porzeczka w żelu (70%)

Wszystkie składniki poza nadzieniem serowym i czerwoną porzeczką mieszać 1 min. na wolnych obrotach i 3 min. na średnich obrotach przy pomocy płaskiego mieszadła. Ciasto wyłożyć na blachę 60x20 cm i po rozsmarowaniu szprycować naprzemiennie paski sera i porzeczki. Temperatura pieczenia: ok. 175°C - 180°C
Czas pieczenia: ok. 60 min.

KRUSZONKA

300g	Ines Ciasto Kremowe
90g	margaryna

Ciasto z margaryną mieszać przy pomocy płaskiego mieszadła do uzyskania kruszonki. Kruszonkę rozłożyć równomiernie na blasze i piec na złoty kolor.



180g	Dawn Belnap Neutralny
170g	woda

Wodę z żelem zagotować i przy pomocy pędzla pokryć wierzch wystudzonego ciasta. Udekorować upieczoną kruszonką.



KREM CZEKOLADOWY

KREMOWE CIASTO Z CZARNĄ PORZECZKĄ I KREMEM CZEKOLADOWYM

BLACHA 20x60



CIASTO KREMOWE

1000g	Ines Ciasto Kremowe
350g	jaja
300g	olej
225g	woda
560g	gotowy krem czekoladowy
600g	AGA Czarna porzeczka w żelu (70%)

Wszystkie składniki poza kremem czekoladowym i czarną porzeczką mieszać 1 min. na wolnych obrotach i 3 min. na średnich obrotach przy pomocy płaskiego mieszadła. Ciasto wyłożyć na blachę 60x20cm i po rozsmarowaniu szprycować naprzemiennie paski kremu i porzeczki. Posypać kruszonką.
Temperatura pieczenia: ok. 175°C - 180°C
Czas pieczenia: ok. 60 min.

KREM CZEKOLADOWY

200g	Dawn Krem Czekoladowy
360g	gorąca woda (min. 50°C)

Połączyć składniki do uzyskania jednolitej konsystencji.

KRUSZONKA

300g	Ines Ciasto Kremowe
90g	margaryna
20g	kakao

Ciasto z margaryną i kakao mieszać przy pomocy płaskiego mieszadła do uzyskania kruszonki.

PEŁNE DODATKÓW



KEKS PREMIUM



CIASTO KREMOWE

2000g	Ines Ciasto Kremowe
700g	jaja
600g	olej
450g	woda
3g	Dawn Aromat Premium Gorzki Migdał
5g	Dawn Aromat Favorit Cytryna
150g	figi pokrojone
150g	suszona śliwka pokrojona
150g	żurawina
100g	rodzynki
100g	skórka pomarańczowa
100g	orzech włoski
300g	mieszanka keksowa

Wszystkie składniki poza bakaliami mieszać 1 min. na wolnych obrotach i 3 min. na średnich obrotach przy pomocy płaskiego mieszadła. Na koniec dodać bakalie i delikatnie połączyć. Nakładać do form po 500 g ciasta. Temperatura pieczenia: 175°C - 180°C. Czas pieczenia: ok. 55-60 min.

POSYPKA MIGDAŁOWA

250g	płatki migdałowe
200g	cukier
40g	płynne białko
20g	mąka ziemniaczana

Białko energicznie wymieszać z cukrem, dodać mąkę ziemniaczaną i płatki migdałowe. Całość rozłożyć równomiernie na blachę wyłożoną papierem. Prażyć w piecu w temp. 170°C do uzyskania złotego koloru.



Wystudzony keks posmarować **Dawn Decorgel Neutralnym** lub **Dawn Dark Chocolate Coating** i udekorować posypką migdałową.

WIŚNIE



KOSTKA FALE DUNAJU



CIASTO KREMOWE

1500g	Ines Ciasto Kremowe
525g	jaja
450g	olej
330g	woda
900g	AGA Wiśnia w żelu Premium



Wszystkie składniki poza wiśniami mieszać 1 min. na wolnych obrotach i 3min. na średnich obrotach przy pomocy płaskiego mieszadła. Odłożyć 700 g masy, a pozostałą część wyłożyć na blachę i rozsmarować. Do odłożonej masy dodać zaparzone kakao w proporcji 40 g kakao : 80 g gorąca woda. Kakaową masę wyłożyć na ciasto i zamieszać tworząc tzw. mozaikę. Nanieść w równych odstępach wiśnie w żelu i wypiec. Temperatura pieczenia: 180°C
Czas pieczenia: 40 - 45 min.

KREM BUDYNIOWO-ŚMIETANOWY

600g	Irca Krem Klara
1400g	śmietana
1000g	mleko

Wszystkie składniki potęczyć i ubić na puszystą masę. koloru.

ŻELKA WIŚNIOWA

800g	AGA Wiśnia w żelu Premium
60g	Dawn Sanatine
120g	woda

Wodę zagotować i wymieszać z Sanatine, dodać wiśnie i potęczyć.



400g **Dawn Premium Dark Chocolate Compound 23%**

Compound upłynnić w kąpeli wodnej, wylać na blat marmurowy i po zastygnięciu skrobać tworząc wiórki. Spód wyłożyć w ramkę, nałożyć krem budyniowo-śmietankowy i wymieszać w nim żelkę wiśniową. Całość schłodzić i udekorować.

KREMOWA ROLADA KOKOS-MARAKUJA



ROLADA 40x60 CM

420g	Ines Ciasto Kremowe
210g	jaja
60g	olej
105g	woda
80g	syrop glukozowy

Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 3 min. przy pomocy płaskiego mieszadła. Wylać na blachę 60x40.
Temperatura pieczenia: 200°C - 210°C
Czas pieczenia: 8-10 min.

NADZIENIE MARAKUJA

400g	Dawn Delifruit Classic Marakuja
20g	Dawn Sanatine
50g	woda

Sanatine potęczyć z gorącą wodą, dodać do Delifruit Marakuja. Przesmarować roladę.

KREM KOKOSOWY

180g	Ines Krem o Smaku Kokosowym
600g	śmietana płynna
40g	Dawn Sanatine
80g	woda

Ubić na „3/4” śmietanę wraz z kremem kokosowym i potęczyć z Sanatine rozpuszczoną w wodzie (część odłożyć na dekorację). Wyłożyć na roladę i rozsmarować. Zwinąć, gdy krem odpowiednio stęgnie. Schłodzić.



50g **Aga Cukier dekoracyjny** + 50g **Ines Pralina o Smaku Cytrynowym**

Roladę dekorować kremem kokosowym przy pomocy worka cukierniczego z gładką tyłką, posypać delikatnie cukrem dekoracyjnym i wyłożyć nierównomiernie kawałki Praliny o Smaku Cytrynowym.



KOKOS

MARAKUJA



RED VELVET

KREMOWA ROLADA RED VELVET



ROLADA 40x60 CM

420g	Ines Ciasto Kremowe
210g	jaja
60g	olej
105g	woda
80g	syrop glukozowy
8g	kakao
10g	Dawn Barwnik Czerwony

Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 3 min. przy pomocy płaskiego mieszadła. Wylać na blachę 60/40.
Temperatura pieczenia: 200°C - 210°C
Czas pieczenia: 8-10 min.

NADZIENIE PORZECZKOWE

500g	AGA Czerwona porzeczka w żelu (70%)
25g	Dawn Sanatine
50g	woda

Sanatine potęczyć z gorącą wodą, dodać do Czerwonej Porzeczki. Przesmarować roladę.

KREM TWAROŹKOWY

160g	Dawn Fond Fresh Cheese
220g	woda
540g	ubita śmietana

Wymieszać Fond z wodą i dodać do ubitej śmietany. Wylać na czerwoną porzeczkę i rozsmarować. Zwinąć gdy krem odpowiednio stęgnie. Schłodzić.



100g **Dawn Decorgel Neutralny** + 80g **Ines Pralina o Smaku Owocowym**

Po schłodzeniu nałożyć Decorgel na roladę i równomiernie rozprowadzić. Dekorować kremem twarogowym przy pomocy worka cukierniczego z gładką tyłką, wyłożyć nierównomiernie kawałki Praliny o smaku owocowym.

PUSZYSTE



KREMOWA MUFFINKA Z BUDYNIEM CZEKOLADOWYM

17 SZTUK



CIASTO KREMOWE

1000g	Ines Ciasto Kremowe
350g	jaja
300g	olej
225g	woda

Wszystkie składniki mieszać 1 min. na wolnych obrotach i 3 min. na średnich obrotach przy pomocy płaskiego mieszadła. Nakładać do papilotek typu „tulipan” po 110 g ciasta.

KRUSZONKA

200g	Ines Ciasto Kremowe
70g	margaryna
10g	kakao

Ciasto z margaryną i kakao mieszać przy pomocy płaskiego mieszadła do uzyskania kruszonki.

KREM CZEKOLADOWY

200g	Dawn Krem Czekoladowy
300g	woda 50 - 55°C
60g	śmietana

Krem czekoladowy mieszać z wodą, następnie dodać płynną śmietanę.



Przy pomocy worka cukierniczego aplikować po około 30 g kremu czekoladowego do wnętrza ciasta kremowego w papilotkach. Posypać kruszonką.
Temperatura pieczenia: 180-185°C
Czas pieczenia: 40-45 min.



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

 [agartdlacukiernictwa](#)

 [Agart-Pro](#)



AGART[®]