



CIASTO IMBIROWE

CIASTO IMBIROWE

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

PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki płaskim mieszadłem przez 1 minutę na wolnych i 3 minuty na średnich obrotach.

180°C

35-40 min
przy naważce 350g

GANACHE CZEKOŁADOWY

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

PRZYGOTOWANIE

Zagotowaną śmietanką zalać czekoladę, wymieszać, przy temp. ok. 40°C, dołożyć masło i dokładnie połączyć (blenderem). Po schłodzeniu wymieszać i nakładać, przy pomocy worka cukierniczego, zygzakiem na górę ciasta.

POLEWA CZEKOŁADOWA

900g Dawn Milk Chocolate
Couverture 34%
150g olej

PRZYGOTOWANIE

Do rozpuszczonej czekolady dodać olej i połączyć.

WYKOŃCZENIE

Schłodzone ciasto oblać polewą czekoladową i posypać kuleczkami zbożowymi.





KEKS PREMIUM

CIASTO WANILIOWE

2000g Ines Ciasto Kremowe
700g jaja
600g olej
450g woda
3g Dawn Aromat Premium
Gorzki Migdał
200g figi suszone pokrojone
100g śliwki suszone pokrojone
100g żurawina suszona
350g mieszanka keksowa

CHRUPIĄCE MIGDAŁY

140g płatki migdałowe
140g cukier
20g płynne białko

PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki poza bakaliami przez 1 minutę na wolnych i 3 minuty na średnich obrotach płaskim mieszadłem. Na koniec dodać bakalie i delikatnie połączyć. Nakładać do form. Przed pieczeniem nałożyć przygotowane wcześniej migdały.

🌡 175°C

🕒 45-50 min

PRZYGOTOWANIE

Białko z cukrem energicznie mieszać aż zrobi się białe, połączyć z płatkami migdałowymi i upażyć w piecu.

WYKOŃCZENIE

Wystudzony keks posmarować Dawn Dark Chocolate Coating i dekorujemy chrupiącymi migdałami.





KREMOWE CIASTO ORZECHOWE



60x40 cm

KREMOWE CIASTO ORZECHOWE

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

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki mieszać 1 minutę na wolnych i 3 minuty na średnich obrotach przy pomocy płaskiego mieszadła. Ciasto wyłożyć na blachę 60x40cm.



175-180°C



45 min

KREM ORZECHOWY

900g Dawn White Choco
Hazelnut Spread
100g olej

PRZYGOTOWANIE

Krem ze śmietaną ubijać 2 minuty przy pomocy płaskiego mieszadła i wykładać na wystudzone ciasto.

POLEWA CZEKOŁADOWA

900g Dawn Milk Chocolate
Couverture 34%
150g olej

PRZYGOTOWANIE

Do rozpuszczonej czekolady dodać olej i połączyć.

WYKOŃCZENIE

250g Ines Pralina Klasyczna
orzechy laskowe

WYKOŃCZENIE

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 orzechów.





KOSTKA MARLENKA



60x40 cm

BLATY MIODOWE

2300g **Jabex Honey Cake Mix**
600g mąka pszenna
600g margaryna
350g jaja
580g miód

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki ciasta połączyć ze sobą, na wolnych obrotach, przy pomocy haka. Gotowe ciasto podzielić na 6 równych kęsów o gramaturze 750g. Ciasto odstawić do schłodzenia na 3 godziny. Gotowe ciasto rozwałkować na 6 blach o wymiarach 60x40cm. Do podsypiania użyć mieszanki ciasta.



185-190°C



12-15 min

KREM KAJMAKOWY

1450g **Jabex Karpotka**
1250g mleko
1250g woda
1800g **Credin Nadzienie o Smaku Toffee**

PRZYGOTOWANIE

Jabex Karpotka, mleko i wodę ubijać na średnich obrotach (końcówka różga) przez 3 minuty. Do gotowego kremu dodać Credin Nadzienie o Smaku Toffee delikatnie mieszając. Gotowy krem przekładać przez 5 wypieczonych blatów, łącznie z górną warstwą. Ostatnią warstwę udekorować szóstym pokruszonym blatem ciasta miodowego.





KOSTKA PIERNIKOWA



60x40 cm

CIASTO PIERNIKOWE

2500g Jabex Piernik Staropolski
880g jaja
750g olej
250g woda
500g Jabex Powidła Staropolskie

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki mieszać 3 minuty na średnich obrotach, płaskim mieszadłem. Ciasto dozować na 3 blachy.

180°C

12-15 min

POWIDŁA

2400g Jabex Powidła Staropolskie

PRZYGOTOWANIE

Przesmażyć powidła i przełożyć pomiędzy trzy blaty piernikowe.

NADZIENIE MARCEPANOWE

1000g Jabex Nadzienie Marcepanowe

PRZYGOTOWANIE

Wierzch kostki piernikowej przesmarować nadzieniem marcepanowym.

POLEWA CZEKOŁADOWA

500g Dawn Dark Chocolate Coating
60g Dawn Crispy Balls Choco Milk

WYKOŃCZENIE

Uplynnić polewę czekoladową i dokładnie rozprowadzić na cieście. Posypać kuleczkami zbożowymi.





SERNIK Z PRAŻONYM JABŁKIEM



60x40 cm

CIASTO KARMELOWE (SPODY)

630g Agart Ciasto Toffi Aga
220g jaja
250g olej
125g woda

PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki do uzyskania ciasta. Wylać na blachę i wypiekać na spody pod serniki.

190°C

12-15 min

MASA SEROWA

850g Dawn Quark-Stabil
380g cukier
1200g ubita śmietana
900g jaja
3200g twaróg
1400g Jabex Jabłko Prażone
Kostka 85%

PRZYGOTOWANIE

Śmietanę ubić na $\frac{3}{4}$. Mieszać wszystkie składniki poza jabłkiem prażonym przez 2 minuty. Wymieszaną masę serową delikatnie łączyć z ubitą śmietaną. Na blat ciasta karmelowego nałożyć jabłko prażone, następnie wylać gotową masę serową.

160°C

90 min

KREM KARMELOWY

600g Irca Toffee D'or Caramel
50g Dawn Milk Chocolate
Couverture 34%

PRZYGOTOWANIE

Podgrzać toffi z czekoladą i wyłożyć na sernik. Posypać przygotowaną kruszonką.

KRUSZONKA CYNAMONOWA

500g Ines Ciasto Kremowe
140g margaryna
cynamon (wg uznania)

PRZYGOTOWANIE

Mieszać do uzyskania kruszonki.

160°C

15 min





SERNIK PIEGUSEK



60x40 cm

CIASTO MIODOWE (SPODY)

710g Jabex Honey Cake Mix
185g mąka pszenna
185g margaryna
110g jaja
200g miód

PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki do uzyskania ciasta. Schłodzić minimum 3 godziny. Wywałkować na blachę i wypiekać.



180-190°C



12-15 min

MASA SEROWA

850g Dawn Quark-Stabil
380g cukier
1200g ubita śmietana
900g jaja
3100g twaróg
100g mak mielony suchy
200g mleko
5g Dawn Aromat Premium
Gorzki Migdał

PRZYGOTOWANIE

Zmielony mak zalać mlekiem, doprowadzić do wrzenia. Wymieszać z aromatem migdałowym, odstawić do wystudzenia. Śmietankę ubić. Pozostałe składniki mieszać przez 2 minuty. Na końcu dodać nadzienie makowe i całość połączyć delikatnie z ubitą śmietanką. Wylać na blachę i wypiekać.



160°C



90 min

NADZIENIE MARCEPANOWE

1000g Jabex Nadzienie Marcepanowe

PRZYGOTOWANIE

Nałożyć na wystudzony sernik.

CHRUPIĄCE MIGDAŁY

165g płatki migdałowe
165g cukier
25g płynne białko

PRZYGOTOWANIE

Białko z cukrem energicznie mieszać aż zrobi się białe, połączyć z płatkami migdałowymi i uprażyć w piecu. Udekorować serniki.



160°C



8 min





TORT PIEMONT



6 szt.
Ø 18 cm

PRAŻYNKA

420g Ines Pralina Ciemna
Deserowa

BEZA KAWOWA

375g białka jaj
25g skrobia ziemniaczana
400g cukier
150g cukier puder
15g Dawn Compound Mocca

KREM ORZECHOWY

120g skrobia ziemniaczana
1200g mleko
80g żółtka
100g masło I
800g Dawn White Choco
Hazelnut Spread
550g masło II
120g Dawn Silvia
125g woda

MUS KAWOWY

100g Dawn Fond Neutralny
100g woda
15g Dawn Compound Cappuccino
500g śmietana 33%
160g mascarpone

PRZYGOTOWANIE

Upłynnić pralinę deserową i wylać 6 krążków w rantach Ø16cm.

PRZYGOTOWANIE

Białka ubić, stopniowo dodając cukier. Następnie dodać pastę kawową. Gdy beza będzie gotowa, dodać przesiany cukier puder i skrobię i delikatnie wymieszać. Wyciskać krążki o średnicy Ø14 cm na blachę i wypiekać przy otwartym lufcie.



110°C



150 min

PRZYGOTOWANIE

Zacząć od przygotowania kremu budyniowego. Zagotować 3/4 mleka z masłem I, dodać żółtka wymieszane ze skrobią i resztę mleka. Zagotować ponownie. Krem ostudzić. Ubić miękkie masło II z kremem orzechowym i dodawać stopniowo krem budyniowy. Na końcu dodać ubitą wcześniej bezę Silvia z wodą.

PRZYGOTOWANIE

Wymieszać Dawn Fond Neutralny z wodą i Dawn Compound Cappuccino. Dodać do ubitej śmietany z mascarpone.

WYKOŃCZENIE

Wyłożyć w rantach krążki praliny deserowej. Następnie przełożyć dwa krążki bezy kawowej kremem orzechowym. Tort dekorować kawałkami bezy i kremem kawowym. Boki można obsypać prażonymi, zmielonymi orzechami laskowymi.





KOSTKA A'LA MARLENKA



60x40 cm

BLATY MIODOWE

1725g **Jabex Honey Cake Mix**
450g mąka pszenna
450g margaryna
260g jaja
430g miód

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki ciasta połączyć ze sobą na wolnych obrotach przy pomocy haka. Gotowe ciasto podzielić na 3 kęsy: 1300g (spód), 2 x 1000g (blaty). Ciasto odstawić do schłodzenia na 3 godziny. Spód i 2 blaty rozwałkować na blachy o wymiarach 60x40cm.



185-190°C



15-18 min

KREM KARMELOWY

2000g śmietana 33%
1000g mleko
90-100g **Irca Joypaste Caramel**
700g **Irca Krem Klara**

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki połączyć. Ubijać gęstą różgą na średnich obrotach przez 3-4 minuty.

WYKOŃCZENIE

Z jednego blatu odkroić 1/4 i pokruszyć. Pozostałe blaty połamać, przełożyć do miski. Dodać ubity krem. Całość połączyć. Wyłożyć na upieczony spód, wyrównać. Wierzch posypać okruszami z pozostawionej 1/4 pokruszonego spodu.

