



wiosenne
inspiracje



jogurt, marakuja i miód

Torcik jogurtowy

8 szt.
Ø 18 cm

KOMPOZYCJA

Spody kruche miodowe, mus jogurtowy, galaretka owocowa

SPODY KRUCHE MIODOWE

695g **JABEX Honey Cake Mix**
 190g mąka pszenna
 190g margaryna
 110g jajka
 185g miód

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki ciasta połączyć ze sobą na wolnych obrotach. Gotowe ciasto podzielić na 8 porcji, każda po 170g, następnie pokruszyć w ranty. Piec na złoty kolor.



180°C



do uzyskania złotego koloru

MUS JOGURTOWY

250g **DAWN Fond Jogurtowy**
 400g woda/mleko
 1000g **AGA śmietana kremówka 33%**

PRZYGOTOWANIE

DAWN Fond Jogurtowy połączyć z wodą lub mlekiem, następnie dodać w dwóch etapach ubitą śmietanę. Całość wyłożyć na 8 wypieczonych spodów w rantach.

GALARETKA OWOCOWA

220g **AGA Galaretka Bezbarwna**
 800g woda (gorąca)
 600g **JABEX Marakuja w Żelu 70%**
 alternatywnie:
 porzeczka czerwona
 malina
 borówka

PRZYGOTOWANIE

Galaretkę zalać gorącą wodą rozmieszać następnie dodać owoc w żelu, po wystudzeniu zalać torciki.



mango, marakuja i marcepan

TORCIK MMMM ...

KOMPOZYCJA

Rolada-spydy, galaretka mango-marakuja, blaciki marcepanowe, mus mango-morela, lustrzana polewa



6 szt.
Ø 16 cm

ROLADA-SPODY

300g AGA Biskopt
300g jaja
50g cukier

GALARETKA MANGO-MARAKUJA

150g AGA Galaretka Bezbarwna
400g gorąca woda
600g JABEX Mango-Marakuja 80%*

BLACIKI MARCEPANOWE

750g DAWN Ciasto Frangipane Mix
225g masło/margaryna*
200g woda
185g jaja

MUS MANGO-MORELA

1000g AGA kremówka cukiernicza 33%
200g woda
200g DAWN Fond Mango-Morela

LUSTRZANA POLEWA

225g śmietana
160g INES Krem Mleczny Fit*
0,4g żelatyna + 20g woda
3-4 krople barwnika pomarańczowego

PRZYGOTOWANIE CAŁOŚCI

Na wykrojone i włożone do rantów spody z rolady wylewamy lekko zażelowaną galaretkę, przykrywamy blatem marcepanowym, wyrównujemy musem. Schładzamy i wylewamy lustrzaną polewę.

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki mieszać na szybkich obrotach przy użyciu gęstej różgi przez ok. 6-8 min. Masę rozsmarować na blasze.



210°C



8 min

PRZYGOTOWANIE

Galaretkę zalewamy wrzącą wodą. Po rozpuszczeniu dodajemy owoce JABEX.

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach płaskim mieszadłem ok. 4 min. Ciasto wylać do rantów, piec w temp. 180-190°C przez około 20-25min.

* masło lub margaryna powinny być miękkie o półpłynnej konsystencji.

PRZYGOTOWANIE

Fond wymieszać z letnią wodą i połączyć z ubitą na 3/4 kremówką. Aby uzyskać bardziej kremisty i zwarty mus, ubić wszystkie składniki razem.

PRZYGOTOWANIE

Śmietanę doprowadzić do zagotowania, dodać INES Krem Mleczny Fit i uprzednio namoczoną w wodzie i rozpuszczoną żelatynę. Całość wymieszać przy pomocy blendera. Wylać na schłodzone ciasto (temp. polewy nie powinna przekraczać 28°C).



ser i cytryna

SERNIKOWY DUET



60x40 cm

KOMPOZYCJA

Spód z ciasta kruchego, masa serowa, mus twarogowy, nadzienie cytrynowe

Spód z ciasta kruchego

900g **DAWN Mix Ciasto Kruche**
360g margaryna lub masło
90g jaja

MASA SEROWA

600g **INES Super Sernik**
2000g twaróg
200g żółtka
400g woda
300g cukier
360g białko

MUS TWAROGOWY

1250g **AGA kremówka cukiernicza 33%**
313g **DAWN Fond Fresh Cheese**
500g woda

NADZIENIE CYTRYNOWE

1200g **JABEX Lemon Curd**
20g żelatyna
400g woda

PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki do uzyskania ciasta kruchego. Wypiekać na spody pod serniki.



170°C



15 min

PRZYGOTOWANIE

Mieszać INES Super Sernik z twarogiem, żółtkami i wodą przez dwie minuty na średnich obrotach. Ubić białko z cukrem i połączyć obie masy. Wyłożyć masą serową na wypieczone ciasto kruche.



160-170°C



60 min

PRZYGOTOWANIE

Wymieszać DAWN Fond Fresh Cheese z wodą i połączyć z ubitą na 3/4 śmietaną. Wyłożyć mus na wystudzony sernik.

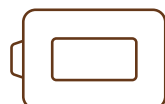
PRZYGOTOWANIE

Namoczyć żelatynę z zimną wodą. Rozpuścić i dodać do nadzienia cytrynowego. Nałożyć na mus serowy za pomocą worka cukierniczego i wykonać nieregularną dekorację.



czekolada i pomarańcza

DELICJA POMARAŃCZOWA



60x40 cm

KOMPOZYCJA

Ciasto kremowe, nadzienie pomarańczowe, nadzienie marcepanowe, polewa czekoladowa

CIASO KREMOWE

1500g **INES Ciasto Kremowe**
525g jaja
450g olej
340g woda

PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki przez 1 min. na wolnych i 3 min. na średnich obrotach. Wylać na 2 blachy 60/40 i wypiekać.
Temp. pieczenia 190°C (piec obrotowy temp. pieczenia 160°C).



190°C



17 min

NADZIENIE POMARAŃCZOWE

2000g **JABEX Nadzienie Pomarańczowe**
100g cukier
300g woda
80g DAWN Sanatine

PRZYGOTOWANIE

Zagotować wodę z cukrem i dodać DAWN Sanatine. Po dokładnym rozpuszczeniu dodać JABEX Nadzienie Pomarańczowe i wymieszać. Rozłożyć na pierwszy blat waniliowy i przykryć drugim.

NADZIENIE MARCEPANOWE

500g **AGA Nadzienie Marcepanowe**

PRZYGOTOWANIE

Schłodzone ciasto przesmarować nadzieniem marcepanowym.

POLEWA CZEKOLADOWA

400g **DAWN Dark Chocolate Coating**
50g olej

PRZYGOTOWANIE

Schłodzone ciasto oblać polewą czekoladową połączoną z olejem.



miód, ser i bakalie

PASCHA

KOMPOZYCJA

Spody kruche miodowe, nadzienie pomarańczowe, masa serowa, polewa karmelowa



6 szt.
Ø 16 cm

SPODY KRUCHE MIODOWE

420g **JABEX Honey Cake Mix**
120g mąka pszenna
115g margaryna
65g jajka
105g miód

NADZIENIE POMARAŃCZOWE

233g **JABEX Nadzienie Pomarańczowe**
36g woda
21g cukier
11g **DAWN Sanatine**

MASA SEROWA

1078g Twaróg
647g **DAWN White Chocolate Coating**
431g płynna śmietana
20g żelatyna
100g woda
215g jogurt naturalny
323g ubita śmietana
108g rodzynki
108g skórka pomarańczowa

POLEWA KARMELOWA

115g **IRCA Toffe d'or Caramel**
115g śmietana
2g żelatyna
11g woda

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki ciasta połączyć ze sobą na wolnych obrotach. Gotowe ciasto podzielić na 6 porcji po 135g każda i wywałkować spody do rantów i piec.



180°C



do uzyskania złotego koloru

PRZYGOTOWANIE

Zagotować wodę z cukrem i dodać **DAWN Sanatine**. Po dokładnym rozpuszczeniu połączyć z nadzieniem pomarańczowym. Nałożyć po 50g na spody kruche i posmarować.

PRZYGOTOWANIE

Zagotować płynną śmietnę i dodać **DAWN White Chocolate Coating**. Po rozpuszczeniu dodać twaróg, jogurt naturalny, żelatynę rozpuszczoną w wodzie i bakalie. Na końcu delikatnie połączyć z ubitą śmietaną. Nakładać po 500g masy serowej do rantów wyłożonych ciastem kruchym.

PRZYGOTOWANIE

Zagotować śmietanę, dodać rozpuszczoną w wodzie żelatynę i **Toffe d'or Caramel**. Nakładać po 40g polewy na niezastygniętą paschę i 'pomazać' palcem. Dekorować prażonymi słupkami migdałowymi.



gruszka i marcepan

TARTA FRANGIPAN Z GRUSZKĄ

KOMPOZYCJA

Ciasto kruche, masa marcepanowa Frangipan, gruszki



9 szt.
Ø 18 cm

CIASTO KRUCHE

750g **IRCA Top Frolla**
300g margaryna
70g jaja

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki mieszać przy pomocy płaskiego mieszadła do uzyskania jednolitego ciasta. Odstawić do schłodzenia na ok 1-2 h.

MASA MARCEPANOWA FRANGIPAN

1800g **DAWN Ciasto Frangipan Mix**
540g masło/margaryna*
450g jaja
490g woda

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach płaskim mieszadłem ok. 4 min.

* masło lub margaryna powinny być miękkie i mieć konsystencję półpłynną.

PRZYGOTOWANIE CAŁOŚCI

Ciasto kruche wywałkować na grubość ok. 2-3 mm i wyłożyć w formę od tart. Nałożyć masę marcepanową po 350g na sztukę. Rozłożyć 1200g gruszek z syropu pokrojonych w plastry (po odcieku).



180°C



40-45 min

Po odpieczeniu schłodzić i udekorować żelem **DAWN Belnap** i prażonymi płatkami migdałowymi.



wiśnia, marcepan i czekolada

MAZUREK

KOMPOZYCJA

Spód kruchy, wiśnia, rolada, masa marcepanowa, czekoladowy ganasz



60x40 cm

SPÓD KRUCHY

900g IRCA Top Frolla
360g margaryna
90g jaja

WIŚNIA

1500g AGA Wiśnia w Żelu
30g żelatyna + 200g woda

ROLADA

320g AGA Biskopt
350g jaja
50g cukier

MASA MARCEPANOWA

750g AGA Nadzienie Marcepanowe
750g mleko
200g kokos
20g żelatyna + 80g woda

CZEKOLADOWY GANASZ

600g AGA kremówka cukiernicza 33%
420g DAWN czekolada 60%
100g masło
50g syrop glukozowy

PRZYGOTOWANIE CAŁOŚCI

Wiśnie z dodatkiem żelatyny układamy na upieczony spód kruchy, przykrywamy roladą, na którą rozprowadzamy masę marcepanową. Całość zalewamy ganaszem i schładzamy. Dekorujemy wg uznania.

PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki do uzyskania ciasta kruchego, rozwałkować na blachę i piec na złoty kolor.

PRZYGOTOWANIE

Żelatynę namoczyć w wodzie do napęcznienia, następnie rozpuścić i połączyć z wiśnią.

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki ubić na szybkich obrotach przy pomocy gęstej różgi. Gotową masę wyłożyć na blachę, rozsmarować i piec.



200°C



8 min

PRZYGOTOWANIE

Żelatynę namoczyć w wodzie. W zagotowanym mleku zaparzyć kokos, dodać namoczoną żelatynę i nadzienie marcepanowe. Całość połączyć i mieszać do uzyskania jednolitej masy.

PRZYGOTOWANIE

Kremówkę podgrzać do ok 90°C, dodać syrop glukozowy i czekoladę. Odstawić na 2-3 min. i wymieszać do uzyskania kremowej konsystencji, dodać masło i zblendować.



TARTA KARMELOWA Z GANASZEM CZEKOŁADOWYM

9 szt.
Ø 18 cm

KOMPOZYCJA

Ciasto kruche, nadzienie karmelowe, ganasz czekoladowy, gąbka czekoladowa

CIASTO KRUCHE

930g IRCA Top Frolla
70g IRCA Kakao 22/24
450g margaryna
100g jaja

NADZIENIE KARMELOWE

1000g IRCA Toffee d'or Caramel
400g INES Pralina Słony Karmel

GANASZ CZEKOŁADOWY

900g AGA kremówka cukiernicza 33%
80g syrop glukozowy
600g DAWN czekolada 60%
150g masło

DEKORACJA (GĄBKA CZEK.)

70g cukier
80g woda
50g DAWN czekolada 60%
200g jaja
60g mąka pszenna
3g proszek do pieczenia

PRZYGOTOWANIE CAŁOŚCI

Na odpieczone tarty nałożyć nadzienie karmelowe, posypać pokruszoną INES Pralinę Słony Karmel, odstawić do zastygnięcia. Wylać ganasz (185g na szt.), schłodzić, udekorować gąbką czekoladową i kawałkami czekolady.

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki mieszać przy pomocy płaskiego mieszadła do uzyskania jednolitego ciasta. Odstawić do schłodzenia na ok 1-2 h. Ciasto wyłożyć w formy i piec.



180°C



15-17 min

PRZYGOTOWANIE

IRCA Toffee d'or Caramel oraz INES Pralina Słony Karmel upłynnić w kąpeli wodnej lub kuchence mikrofalowej.

PRZYGOTOWANIE

Kremówkę podgrzać do ok 90°C, dodać syrop glukozowy i czekoladę. Odstawić na 2-3 min. i zblendować do uzyskania kremowej konsystencji. Schłodzić do ok 40°C, następnie dodać masło i ponownie zblendować.

PRZYGOTOWANIE

Wodę zagotować z cukrem, dodać czekoladę i zblendować. Dodać pozostałe składniki i zblendować ponownie. Masę przelać do syfonu i napełnić tekturowe kubki do 2/3 wysokości. Odpiekać w kuchence mikrofalowej ok. 45 sek.



toffi i czekolada



kokos i czekolada

TARTA KOKOSOWO-CZEKOŁADOWA

6 szt.
Ø 16 cm

KOMPOZYCJA

Ciasto kruche czekoladowe, prażynka ciemna, nadzienie kokosowe, ganasz z czekolady z ciemnej/mlecznej

CIASTO KRUCHE

930g IRCA Top Frolla
70g kakao
450g margaryna
100g jaja

PRAŻYNKA CIEMNA

250g INES Pralina Deserowa Ciemna

NADZIENIE KOKOSOWE

350g JABEX Coco Cream
450g mleko
15g DAWN Sanatine
150g wiórki kokosowe

GANASZ V.1 CZEKOŁADA GORZKA

225g AGA kremówka cukiernicza 33%
160g DAWN czekolada ciemna 60%
50g masło
20g syrop glukozowy

GANASZ V.2 CZEKOŁADA MLECZNA

175g AGA kremówka cukiernicza 33%
175g DAWN czekolada mleczna 34%
20g miękkie masło

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki mieszać przy pomocy płaskiego mieszadła do uzyskania jednolitego ciasta. Odstawić do schłodzenia na ok. 1-2 h. Ciasto wyłożyć w formy i wypiekać.



180°C



15-17 min

PRZYGOTOWANIE

Upłynnić INES Pralina Deserowa Ciemna, np. w mikrofali i nakładać po 40g na korpus z ciasta kruchego.

PRZYGOTOWANIE

Zagotować mleko, dodać DAWN Sanatine, następnie dodać wiórki kokosowe i JABEX Coco Cream. Całość połączyć do jednolitej masy. Wystudzone nakładać po 150g na tartę.

PRZYGOTOWANIE

Śmietankę podgrzać do ok 90°C, dodać syrop glukozowy i czekoladę. Odstawić na 2-3 min. i zblendować do uzyskania kremowej konsystencji. Schłodzić do ok. 40°C dodać masło i ponownie zblendować. Wylewać na tarty.

PRZYGOTOWANIE

Zagotować śmietanę i dodać czekoladę mleczną. W temp. 35°C dodać miękkie masło i wymieszać. Wylewać na tarty.





CHRUPIĄCY TORCIK CZEKOŁADOWY



czekolada

6 szt.
Ø 16 cm

KOMPOZYCJA

Ciasto czekoladowe, masa prażynkowa, czekoladowy ganasz, polewa czekoladowa

CIASTO CZEKOŁADOWE

1000g INES Ciasto Czekoladowe
350g jaja
300g olej
230g woda

MASA PRAŻYNKOWA

840g INES Pralina Deserowa Ciemna

CZEKOŁADOWY GANASZ

900g AGA kremówka cukiernicza 33%
400g DAWN czekolada 60%
200g masło
90g syrop glukozowy
60g spirytus

POLEWA CZEKOŁADOWA

680g AGA kremówka cukiernicza 33%
480g DAWN Dark Chocolate Coating
15g żelatyna + 75g woda

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przy użyciu płaskiego mieszadła przez 4 min. Gotową masę wylać w ranty po 220g i piec.



180°C



20-25 min

PRZYGOTOWANIE

Kremówkę podgrzać do ok. 90°C, dodać syrop glukozowy i czekoladę. Odstawić na 2-3 min. i blendować do uzyskania kremowej konsystencji. Schłodzić do ok. 40°C, następnie dodać masło i spirytus. Całość blendować.

PRZYGOTOWANIE

Kremówkę zagotować, dodać rozpuszczoną żelatynę i DAWN Dark Chocolate Coating. Całość dokładnie zblendować. Używać jako polewy w temp. 30-35°C.

PRZYGOTOWANIE CAŁOŚCI

Upieczone ranty z ciasta czekoladowego kroimy na dwie części (12 blacików). Do wyłożonych folią rantów wkładamy po jednym blacie, wylewamy upłynnioną INES Pralinę Deserową Ciemną, przykrywamy drugim blacikiem. Na wierzch wylewamy przestudzony ganasz po ok. 200g szt. (pozostały posłuży nam do dekoracji). Schłodzone torciki oblewamy polewą. Boki obsypujemy ciemnymi kwadracikami Scaglietta IRCA. Schładzamy i dekorujemy.

wiosenne
inspiracje



Agart-Pro Sp. z o.o.
ul. Fabryczna 13, Żerniki
62-023 Gądko