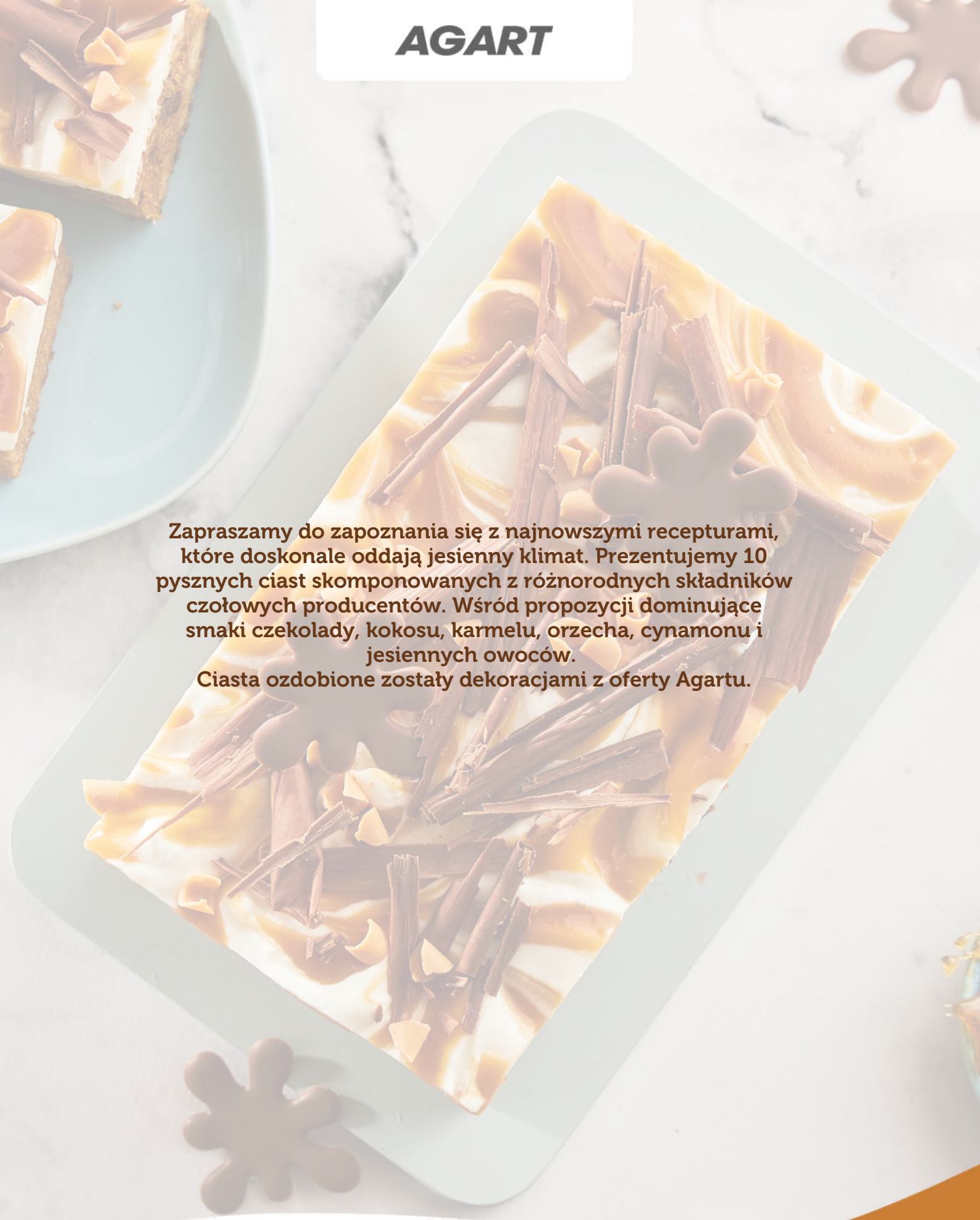
AGART

JESIENNE INSPIRACJE

AGART



Zapraszamy do zapoznania się z najnowszymi recepturami, które doskonale oddają jesienny klimat. Prezentujemy 10 pysznych ciast skomponowanych z różnorodnych składników czołowych producentów. Wśród propozycji dominujące smaki czekolady, kokosu, karmelu, orzecha, cynamonu i jesiennych owoców.
Ciasta ozdobione zostały dekoracjami z oferty Agartu.

AGART

advocat, czekolada, ser

SERNIK PTYSIOWY NA ZIMNO

6 szt.
Ø 18 cm

SPÓD Z CIASTA KRUCHEGO

640g Irca Top Frolla
256g Kruszwica Margaryna Qualita 80%
64g jaja

PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki do uzyskania ciasta kruchego. Wypiekać na spody po 160g.

180°C 12 min

MASA SEROWA CZEKOLADOWA

367g OSM Bieruń Sermiks Bieuński
20g Dawn Dark Coating
147g Aga Kremówka Cukiernicza 33%
7g żelatyna
35g woda
73g jogurt naturalny
110g Debic Śmietanka Stand&Overrun 35%

PRZYGOTOWANIE

Zagotować płynną śmietanę i Dawn Dark Coating. Po rozpuszczeniu dodać twaróg, jogurt naturalny i żelatynę rozpuszczoną w wodzie. Na końcu delikatnie połączyć z ubitą śmietaną. Nakładać po 370g masy serowej do rantów wyłożonych ciastem kruchym.

PTYSIE

250g Dawn Eclair Mix
250g woda 50°C
250g Kruszwica Olej Rzepakowy Bartek
375g jaja

PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki przez 5 min. na szybkich obrotach. Wypiekać ptysie.

210°C → 190°C 20 min

KREM ADWOKAT

1000g Jabex adwokat z alkoholem
200g Aga Kremówka Cukiernicza 33%

PRZYGOTOWANIE

Połączyć krem ze śmietaną. Nadziewać ptysie z ciasta parzonego. Układać nadziane ptysie na masie serowej.

POLEWA KARMELOWA

760g Irca Toffee d'or Caramel
75g mleko
10g żelatyna
50g woda

PRZYGOTOWANIE

Namoczyć żelatynę w wodzie. Zagotować mleko i dodać do żelatyny. Po dokładnym rozpuszczeniu dodać do nadzienia karmelowego. Zalewać karmelem ptysie za pomocą worka cukierniczego.

AGART

ser, orzeszek arachidowy

SERNIK Z MASŁEM ORZECHOWYM

6 szt.
Ø 16 cm

SPÓD Z CIASTA KRUCHEGO

480g Irca Top Frolla
192g Kruszwica Margaryna Qualita 80%
48g jaja

PRZYGOTOWANIE

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

180°C

12 min

MASA SEROWA

490g Ines Super Sernik
160g cukier
1120g Aga Kremówka Cukiernicza 33%
400g jaja
1220g OSM Bieruń Ser Bieruński
360g Jabex Arachidowa Smooth

PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki, poza pastą arachidową, przez 2 min. Na blat ciasta kruchego wyłożyć po 60g pasty arachidowej, następnie wylać masę serową.

160°C

70 min

KREM Z ORZECHA ZIEMNEGO

400g Dawn White Chocolate Coating
500g Jabex Arachidowa Smooth
2g sól

PRZYGOTOWANIE

Podgrzać White Chocolate Coating do 40°C i dodać pastę arachidową. Wyłożyć po 150g kremu na sernik.

AGART

orzeszek arachidowy, czekolada

TARTA SŁONY ORZECH

6 szt.
Ø 16 cm

CIASTO KRUCHE

400g Irca Top Frolla
160g Bielmar Koneser Classic Margaryna Cukiernicza 80%
40g jaja

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki mieszać przy pomocy płaskiego mieszadła do uzyskania jednolitego ciasta. Odstawić do schłodzenia na ok 1-2 h. Wywałkować i upiec 6 krążków na złoty kolor.

180°C

12 min

MASŁO ORZECHOWE

900g Jabex Arachidowa Smooth
450g Dawn Premium White Compound
10-15g sól

PRZYGOTOWANIE

Compound White podgrzać w celu upłynnienia, połączyć z pastą arachidową i solą.

GANACHE CZEKOLADOWY

320g Dawn Chocolate 60%
300g Aga Kremówka Cukiernicza 33%
50g syrop glukozowy

PRZYGOTOWANIE

Zagotowaną śmietanką zalewamy czekoladę, dodajemy syrop glukozowy. Całość zblendować.

POLEWA

400g Dawn Dark Chocolate Coating
50g olej

MONTAŻ

Na wyłożone w rantach spody kruche wylać masło orzechowe. Po zastygnięciu wylać ganasz czekoladowy. Całość po schłodzeniu oblać, podgrzanym wraz z olejem (do 40 st. C), Dark Chocolate Coating.

cynamon, jabłko

CIASTO Z CYNAMONEM

10 szt.
26x10 cm

CIASTO WANILIOWE

2400g	Ines Ciasto Kremowe
840g	jaja
720g	Kruszwica Olej Rzepakowy Bartek
540g	woda
1000g	Aga Jabłko Prażone Kostka Extra

PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki przez 3 min. na średnich obrotach. Nakładać po 250g ciasta do foremki. Nałożyć 50g wypieczonej kruszonki cynamonowej (można posypać dodatkowym cynamonem) i zalać 200g surowego ciasta. Nałożyć 100g jabłka prażonego i posypać surową kruszonką.

180°C

30-35 min

KRUSZONKA

720g	Dawn Cookie Out Mil
240g	mąka
240g	Bielmar Koneser Classic Margaryna Cukiernicza 80%

PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki do uzyskania kruszonki. 500g przygotowanej kruszonki upiec.

160°C

12-15 min

AGART

marcepan, śliwka

TARTA MIGDAŁOWA
ze śliwką

9 szt.
Ø 18 cm

CIASTO KRUCHE

1000g Irca Top Frolla
400g Bielmar Koneser Classic Margaryna Cukiernicza 80%
100g jaja

PRZYGOTOWANIE

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

MASA MARCEPANOWA (FRANGIPANE)

1500g Dawn Frangipane
450g Polmlek Masło Ekstra 82%
375g jaja
405g woda

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki mieszać płaskim mieszadłem na średnich obrotach 1 min. i 2 min. na wolnych obrotach.

ŚLIWKA

2000g śliwka świeża lub mrożona

PRZYGOTOWANIE

Ciasto kruche wywałkować na grubość ok. 2- 3 mm i wyłożyć w formę od tart. Nałożyć masę marcepanową po 300g na sztukę. Rozłożyć śliwki pokrojone w ćwiartki.

180°C

40-45 min

WYKOŃCZENIE

Po odpieczeniu schłodzić i udekorować żelem Dawn Belnap i prażonymi płatkami migdałowymi.

krem kawowy, beza

KOSTKA HISZPAŃSKA
(bezowo- kawowa)

60x40 cm

SPÓD CZEKOLADOWY

750g Ines Ciasto Czekoladowe
260g jaja
220g Kruszwica Olej Rzepakowy Bartek
165g woda

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki mieszać za pomocą mieszadła na wolnych obrotach maszyny. Gotową masę wyłożyć na blachę z papierem.

190°C

20 min

ŻELKA Z CZARNEJ PORZECZKI

1250g Aga Czarna Porzeczka w Żelu
20g żelatyna
160g woda

PRZYGOTOWANIE

Żelatynę namoczyć w wodzie. Rozpuścić i wymieszać z czarną porzeczką.

BEZA

850g cukier
350g białko jaj

PRZYGOTOWANIE

Białko z cukrem ubić na puszystą masę. Rozłożyć lub wyszprycować na blachę.

100°C - 110°C
suszenie

180 min
do pełnego wysuszenia

KREM NA ŻÓŁTKACH

630g Polmlek Masło Ekstra 82%
630g Bielmar Koneser Classic Margaryna Cukiernicza 80%
1260g Dawn White Coating
750g żółtko pasteryzowane
75g spirytus
30g żelatyna
150g woda
40g kawa mielona
40g Irca Joypaste Coffe

PRZYGOTOWANIE

Masło z margaryną ubić w mikserze, w trakcie ubijania dodać półpłynny White Coating i całość wybić na puszysty krem. Następnie dodać napowietrzone żółtka i połączyć z podgrzaną żelatyną. Dodać spirytus, Joypaste Coffe, mieloną kawę i pokruszone bezy. Całość delikatnie wymieszać.

MONTAŻ

Blat czekoladowy wyłożyć w ramkę, rozsmarować żelkę z czarnej porzeczki. Nałożyć przygotowany krem. Schłodzić i udekorować.

AGART

KOSTKA ORZECH ZIEMNY Z SOLĄ

orzeszek ziemny, sól, karmel, toffi

60x40 cm

CIASTO Z ORZECHEM ZIEMNYM

1000g	Ines Ciasto Kremowe
250g	Kruszwica Olej Rzepakowy Bartek
350g	jaja
250g	woda

PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki przez 1 min. na wolnych i 3 min. na średnich obrotach. Wylać na dwie blachy 60/40 i wypiekać.

190°C

20-25 min

WARSTWA CHRUPIĄCA

1200g	Ines Pralina Słony Karmel

PRZYGOTOWANIE

Podgrzać pralinę w celu upłynnienia i wylać na ciasto z orzechem ziemnym. Przykryć jasną roladą.

JASNA ROLADA

350g	Aga Biszkopt Jasny
300g	jaja
50g	woda

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki ubijać przez 6 min. na szybkich obrotach. Rozłożyć na blachę i wypiekać.

210°C

6 min

EMULSJA Z ORZECHA ZIEMNEGO

350g	mleko
175g	Jabex Arachidowa Smooth
45g	Dawn Sanatine
345g	Dawn White Chocolate
3g	sól
690g	Aga Kremówka Cukiernicza 33%

PRZYGOTOWANIE

Zagotować mleko z solą i dodać Sanatine. Po dokładnym rozpuszczeniu dodać białą czekoladę, pastę z orzecha ziemnego i na końcu płynną śmietanę. Zblendować krem i wylać na jasną roladę. Schłodzić.

MUS SŁONY KARMEL

210g	mleko
100g	Dawn Sanatine
500g	Irca Toffee d'or Caramel
6g	sól
1400g	Debic Śmietanka Stand&Overrun 35%

PRZYGOTOWANIE

Śmietanę Debic Stand&Overrun 35% ubić z Toffe d'or Caramel. W gorącym mleku rozpuścić Sanatine z solą, i w dwóch etapach delikatnie połączyć z ubitą śmietanką. Całość wyłożyć na zastygnięty krem z orzecha ziemnego. Schłodzić.

POLEWA

130g	Aga Kremówka Cukiernicza 33%
100g	mleko
190g	Dawn White Chocolate Coating
4g	żelatyna
20g	woda do namoczenia
15g	Irca Joypaste Caramel

PRZYGOTOWANIE

Do zagotowanej śmietanki dodać White Chocolate Coating, rozpuszczoną żelatynę i Joypaste Caramel. Całość wymieszać przy pomocy blendera. Wylać na schłodzone ciasto (temp. polewy nie powinna przekraczać 30°C).

AGART

KOSTKA COCO

60x40 cm

kokos, czekolada

BLAT CZEKOLADOWY

750g Ines Ciasto Czekoladowe
225g Kruszwica Olej Rzepakowy Bartek
180g woda
265g jaja

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki mieszać przy użyciu płaskiego mieszadła ok. 3 min. Gotową masę wyłożyć na blachę, rozsmarować.

190°C - 200°C 12-15 min

ROLADA BISZKOPTOWA

300g Aga Biszkopt 100%
320g jaja

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki ubijać przez 8 min. na szybkich obrotach. Rozłożyć na blachę, rozsmarować i wypiekać.

220°C 6-7 min

PRAŻYNKA

1100g Ines Pralina Ciemna Deserowa

PRZYGOTOWANIE

Prażynkę podgrzać w celu upłynnienia.

KOKOS ZAPARZANY

1000g mleko 3,2%
300g wiórki kokosowe
180g Irca Krem Klara

PRZYGOTOWANIE

Kokos połączyć z Kremem Klara i wymieszać z zagotowanym mlekiem.

MUS KOKOSOWY

1200g Debic Śmietanka Stand&Overrun 35%
120g gorąca woda
70g Dawn Sanatine
100g Irca Joygelato Coco
150g Dawn czekolada mleczna (wiórki)

PRZYGOTOWANIE

Czekoladę mleczną upłynnić, rozsmarować cienką warstwę na chłodnym blacie i po zastygnięciu szpachelką zetrzeć na wiórki. Sanatinę zalewamy gorącą wodą, dodajemy Joygelato Coco i delikatnie łączymy z ubitą śmietanką. Na koniec łączymy z pokruszonymi wiórkami czekoladowymi.

DEKORACJA

180g Dawn Dark Chocolate Coating
4g żelatyna + 25g woda
110g Aga Kremówka Cukiernicza 33%
110g mleko 3,2%

MONTAŻ

Blat czekoladowy wyłożyć w ramkę, rozsmarować prażynkę, przykryć roladą biszkoptową. Nałożyć zaparzony kokos i lekko schłodzić. Całość wyrównać musem kokosowym. Schłodzić i udekorować.

pomarańcza, czekolada

DELICJA POMARAŃCZOWA

60x40 cm

SPÓD CZEKOLADOWY

100g	Ines Ciasto Czekoladowe
300g	Kruszwica Olej Rzepakowy Bartek
240g	woda
350g	jaja

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach ok. 4 min. Gotową masę wyłożyć na blachę, rozsmarować.

190°C - 200°C

20-25 min

GALARETKA POMARAŃCZOWA

660g	Aga galaretka pomarańczowa
2200g	woda

PRZYGOTOWANIE

Galaretkę zalewamy wrzącą wodą i mieszamy do pełnego rozpuszczenia. Studzimy.

MUS POMARAŃCZOWY

500g	Irca Cremirca Pomarańcza
1500g	Debic Śmietanka Stand&Overrun 35%
35g	żelatyna + 150g woda
300	płynna galaretka pomarańczowa

KREM CZEKOLADOWY

360g	Dawn Dark Chocolate Coating
8g	żelatyna + 40g woda do namoczenia
300g	Aga Kremówka Cukiernicza 33%
150g	mleko 3,2%

PRZYGOTOWANIE

Kremówkę i mleko zagotować. Dodać namoczoną w wodzie i rozpuszczoną żelatynę i połączyć z Dark Chocolate Coating. Całość zblendować i wystudzić.

MONTAŻ

Namoczoną żelatynę rozpuścić, dodać płynną galaretkę i Cremirca Pomarańcza. Całość połączyć w dwóch etapach z ubitą śmietaną i wyłożyć na spód czekoladowy, następnie rozsmarować. Przy pomocy worka cukierniczego wszprycować krem czekoladowy w mus pomarańczowy. Pozostawiony na wierzchu krem rozmazać przy pomocy nożyka tworząc mozaikę. Po zastygnięciu całość zalać galaretką pomarańczową.

banan, toffi, czekolada

CIASTO BANOFFE

60x40 cm

CIASTO KREMOWE

2000g	Ines Ciasto Kremowe
700g	jaja
600g	Kruszwica Olej Rzepakowy Bartek
480g	woda
200g	Dawn Drops Cocoa
400g	dojrzały banan bez skórki
	sok z cytryny

PRZYGOTOWANIE

Obranego banana skrapiamy obficie sokiem z cytryny i rozgniatamy. Łączymy z pozostałymi składnikami i mieszamy na średnich obrotach przez 4 min., wsypujemy Drops Cocoa i delikatnie mieszamy. Gotową masę rozsmarowujemy na blaszce i pieczemy

180°C 50 min

MUS BANANOWY

1200g	Debic Śmietanka Stand&Overrun 35%
300g	OSM Bieruń Ser Bieruński
300g	Dawn Fond Banan
300g	woda

PRZYGOTOWANIE

Fond bananowy rozpuszczamy w wodzie, śmietankę z serem ubijamy. Całość łączymy.

POLEWA TOFFE

380g	Irca Toffee d'r Caramel
30g	mleko
8g	żelatyna
40g	woda

PRZYGOTOWANIE

Namoczyć żelatynę w wodzie. Zagotować mleko i dodać do żelatyny. Po dokładnym rozpuszczeniu połączyć z Toffee d`or Caramel.

DEKORACJE

Wiórki czekoladowe lub starta czekolada.

MONTAŻ

Na upieczone ciasto kremowe wyłożyć mus bananowy. Wierzch musu nierównomiernie pokryć Toffe d'or Caramel i delikatnie przemieszać. Całość udekorować wiórkami czekoladowymi lub startą czekoladą.

CD

CD – Konfekcjonowanie miodu i produkcja wysokiej jakości kremów oraz polew cukierniczych

Naturalne wielokwiatowe miody pszczele

W ofercie Agartu dostępne naturalne miody wielokwiatowe w opakowaniach 1kg, 4kg, 14kg.

CD SA, ul. Wapienicka 42, 43-382 Bielsko-Biała

POLMLEK

GRUPA POLMLEK

GOUDA

ser podpuszczkowy, dojrzewający, tłusty, pakowany w atmosferze ochronnej

Grupa Polmlek, ul. Warszawska 27 | 06-100 Pułtusk

Łosickie HoReCa

Łosickie 3,2% UHT 5L

- ▶ idealny substytut mleka
- ▶ zawartość tłuszczu 3,2%
- ▶ zawiera białko mleczne

Doskonale nadaje się do produkcji lodów, wyrobów cukierniczych oraz ma wszelkie zastosowanie w gastronomii.

Dla Profesjonalistów

Dekoracyjna Łosicka 27% UHT 5L

- ▶ słodzony krem roślinny do ubijania
- ▶ wysoka wydajność
- ▶ idealny dodatek do śmietany zwierzęcej
- ▶ nie opada po ubiciu, nie rozwarstwia się

Łatwa w przygotowaniu. Doskonale nadaje się do produkcji wyrobów cukierniczych, lodów oraz jako nadzienie do ciast. Można ją łączyć z różnymi kremami.

ZAKŁADY MLECZARSKIE "LAKTOPOL-A" Sp. z o.o.| 08-200 | ŁOSICE | UL. CZARKOWSKIEGO 8

Jeśli podążasz za trendami i chcesz, aby w Twojej cukierni znalazły się ciasta o obniżonej zawartości cukru – **program „Przyjazne CukierNIE" skierowany jest właśnie do Ciebie.**

Stworzyliśmy zestaw unikalnych receptur opartych na komponentach Jabex z linii Added Sugar Free, w których sacharozę zastąpiono alternatywnymi substancjami słodzącymi. Dzięki temu **poziom cukru w proponowanych ciastach został znacząco obniżony (61 – 98%*)**. „Przyjazne CukierNIE" to **zestaw nowoczesnych narzędzi marketingowych,** które zapewnią właściwą komunikację w punkcie sprzedaży. To także **dedykowana strona internetowa www.przyjaznecukiernie.pl** – dołącz do programu, a my umieścimy na niej adresy Twoich cukierni. Konsumenci, poszukując zdrowszych alternatyw, znajdą Twoje punkty na stronie. Zaskocz swoich klientów słodkimi doznaniami bez wyrzutów sumienia.
Skontaktuj się z Przedstawicielem Handlowym Dawn lub swoim Dystrybutorem.

*w porównaniu do receptur przygotowanych z użyciem cukru.

Jabex jest marką Dawn.

Odkryj prawdziwe partnerstwo i odwiedź nas na dawnfoods.com

Dawn®

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