

AGART



2023

www.agart-pro.pl

AGART

Zapraszamy do zapoznania się z recepturami ciast, które doskonale oddają wiosenny klimat. Prezentujemy ciasta skomponowane z różnorodnych składników najbardziej uznanych producentów. Wśród naszych propozycji dominujące smaki owoców i czekolady. Ciasta zostały ozdobione dekoracjami z oferty Agart.



ODCZYTAJ KOD
I ODKRYJ ŚWIAT NASZYCH DEKORACJI



POBIERZ WIOSENNY KATALOG
W WERSJI ELEKTRONICZNEJ



dominujące smaki

www.agart-pro.pl



PINA COLADA



60x40 cm

kokos i ananas



KOMPOZYCJA

Ciasto kremowe, pralina/prążynka, jasna rolada, kokos zaparzany, mus kokosowy, żelka ananasowa.

CIASTO KREMOWE

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

PRAŻYNKA

1000g INES Pralina Biała
100g olej

JASNA ROLADA

350g AGA Biskopt 100%
300g jaja

KOKOS ZAPARZANY

1000g mleko
250g wiórki kokosowe drobne
200g IRCA Krem Klara

MUS KOKOSOWY

210g mleko
80g Dawn Sanatine
560g JABEX Coco Cream
1350g AGA Kremówka Cukiernicza 33% UHT

ŻELKA ANANASOWA

580g JABEX Ananas w żelu deserowy
300g woda
50g DAWN Sanatine
45g wiórki kokosowe

Propozycje innych dekoracji



Kody produktów: 77038



71222



71250

PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki przez minutę na wolnych i 3 min. na średnich obrotach. Wylać na blachę 60x40 cm i wypiekać.



190°C



15-18 min.

PRZYGOTOWANIE

Upłynnić prążynkę Ines Pralina Biała. Rozsmarować na cieście kremowym i przykryć jasną roladą.

PRZYGOTOWANIE

Ubić wszystkie składniki przez 8 min. na szybkich obrotach. Wypiekać roladę w temp. 200°C.

PRZYGOTOWANIE

Wiórki kokosowe połączyć z kremem budyniowym. Zalać zagotowanym mlekiem i wymieszać. Rozsmarować na jasnej roladzie.

PRZYGOTOWANIE

Zagotować mleko, dodać do Sanatine, całość wymieszać. 1/3 płynnej śmietany połączyć z Jabex Coco Cream i dokładnie wymieszać. Dodać resztę śmietany i ubić krem. Sanatine rozpuszczone w mleku dodać do musu kokosowego i delikatnie połączyć. Wyłożyć na zaparzany kokos i rozsmarować.

PRZYGOTOWANIE

Półowę wody zagotować i rozpuścić w niej Sanatine. Pozostałą część wody wraz z ananasek Jabex zmiksować, dodać rozpuszczoną Sanatine i wiórki kokosowe. Wylać jako ostatnią warstwę.

UŻYTE DEKORACJE

Marakuja: 77383
Listek z białej czekolady: 77182
Listek z mlecznej czekolady: 77056



PASCHA



6 szt.
Ø 16 cm

miód, ser i bakalie



KOMPOZYCJA

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

SPODY KRUCHE MIODOWE

420g JABEX Honey Cake Mix
120g mąka pszenna
115g KRUSZWICA Margaryna Qualita 80%
65g jajka
105g miód

NADZIENIE POMARAŃCZOWE

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

MASA SEROWA

1078g OSM BIERUŃ Ser Bieruński
647g DAWN White Chocolate Coating
431g OSM BIERUŃ Kremówka Bieruńska 33%
20g żelatyna
100g woda
215g jogurt naturalny
323g ubita śmietana
108g rodzynki
108g AGA Skórka Pomarańczowa

POLEWA KARMELOWA

115g IRCA Toffee d'or Caramel
115g AGA Kremówka Cukiernicza 33% UHT
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 Toffee d'or Caramel. Nakładać po 40g polewy na niezastygniętą paschę i "pomazać" palcem. Dekorować prażonymi słupkami migdałowymi.



KOSTKA KRÓWKA



60X40 cm

toffee, kajmak, wanilia



KOMPOZYCJA

Ciasto kruche, krem budyniowy, krem kajmakowy, spód toffee, mus toffee, polewa toffee.

CIASTO KRUCHE

1800g IRCA Top Frolla

720g KRUSZWICA Margaryna Qualita 80%

180g jaja

KREM BUDYNIOWY

1450g mleko

600g IRCA Krem Klara

KREM KAJMAKOWY

1500g JABEX Delicioso Kajmak

SPÓD TOFFEE

500g AGA Ciasto Toffee

175g jaja

200g olej

100g woda

MUS TOFFEE

210g mleko

80g DAWN Sanatine

530g IRCA Toffee d'or Caramel

6g sól

1400g AGA Kremówka Cukiernicza 33% UHT

POLEWA TOFFEE

200g IRCA Toffee d'or Caramel

180g woda

4g żelatyna + 20g woda

UŻYTE DEKORACJE

Koła czekoladowe, pakiet 3 szt. (śr.2,3-8cm): 78322

Plakietka czekoladowa kwadrat (2,8x2,8cm): 78333

PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki do uzyskania ciasta kruchego.

Rozwałkować na 2 równe spody na blachy 60x40 cm.

Odpiec na słomkowy kolor.



190°C



18 min.

PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki przez 2-3 min. do uzyskania

kremu o gładkiej konsystencji. Przełożyć kremem dwa blaty z ciasta kruchego.

PRZYGOTOWANIE

Przesmarować kremem kajmakowym górny blat ciasta kruchego. Przykryć spodem toffee.

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki mieszać przez ok. 5 min. na średnich obrotach. Rozłożyć na blachę, rozsmarować i wypiekać.



190°C



10 min.

PRZYGOTOWANIE

Śmietanę ubić wraz z IRCA Toffee d'or Caramel. Zagotować mleko z solą i dodać Dawn Sanatine. Po dokładnym rozpuszczeniu i schłodzeniu (30°C) dodać do musu toffee i delikatnie wymieszać. Wyłożyć na jasną roladę i rozsmarować.

PRZYGOTOWANIE

Zagotować wodę, dodać rozpuszczoną w wodzie żelatynę i Toffee d'or Caramel. Nałożyć polewę na niezastygnięty mus toffi i "pomazać" tworząc mozaikę.



TARTA FRANGIPAN Z GRUSZKĄ



9 szt.
Ø 18 cm

gruszka i marcepan



KOMPOZYCJA

Ciasto kruche, masa marcepanowa Frangipan, gruszki.

CIASTO KRUCHE

750g IRCA Top Frolla
300g BIELMAR Koneser Classic
Margaryna Cukiernicza 80%
70g jaja

MASA MARCEPANOWA FRANGIPAN

1800g DAWN Ciasto Frangipan Mix
540g POLMLEK Masło Extra 82%*
450g jaja
490g woda

PRZYGOTOWANIE

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

PRZYGOTOWANIE

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

* masło powinno być miękkie i mieć konsystencję półtłynną.

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.



SERNIKOWY DUET



60x40 cm

czekolada i pomarańcza



KOMPOZYCJA

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

SPÓD Z CIASTA KRUCHEGO

900g IRCA Top Frolla
360g KRUSZWICA Margaryna Qualita 80%
90g jaja

MASA SEROWA

600g INES Super Sernik
2000g OSM BIERUŃ Ser Bieruński
200g żółtka
400g woda
300g cukier
360g białko

MUS TWAROGOWY

1250g AGA Kremówka Cukiernicza 33% UHT
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.



MAZUREK

KOMPOZYCJA

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

SPÓD KRUCHY

900g IRCA Top Frolla
360g BIELMAR Koneser Classic Margaryna 80%
90g jaja

WIŚNIA

1500g AGA Wiśnia w Żelu
20g żelatyna + 200g woda

ROLADA

320g AGA Biszkopty
350g jaja
50g cukier

MASA MARCEPANOWA

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

CZEKOLADOWY GANASZ

600g OSM BIERUŃ Kremówka Bieruńska 33%
420g DAWN czekolada 60%
100g POLMLEK Masło Extra 82%
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.

UŻYTE DEKORACJE

Jajko w skorupce: 10045



60X40 cm

wiśnia, marcepan, czekolada



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 CZEKOLADOWYM

toffee i czekolada



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 BIELMAR Koneser Classic
Margaryna Cukiernicza 80%
100g jaja

NADZIENIE KARMELOWE

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

GANASZ CZEKOLADOWY

900g OSM BIERUŃ Kremówka Bieruńska 33%
80g syrop glukozowy
600g DAWN czekolada 60%
150g POLMLEK Masło Extra 82%

DEKORACJA (GĄBKĄ CZEKOLADOWĄ)

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 Stony Karmel, odstawić do zastygnięcia. Wylać ganasz (185g na szt.), schłodzić, udekorować gąbką czekoladową i kawałkami czekolady.

UŻYTE DEKORACJE

Listek z mlecznej czekolady: 77056
(nacięcia wykonane rozgrzanym nożykiem)

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 Stony 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 napęścić tekturowe kubki do 2/3 wysokości. Odpiekać w kuchence mikrofalowej ok. 45 sek.



TARTA KOKOSOWO-CZEKOLADOWA



6 szt.
Ø 18 cm

kokos i czekolada



KOMPOZYCJA

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

CIASTO KRUCHE

930g IRCA Top Frolla
70g IRCA Kakao 22/24
450g BIELMAR Koneser Classic
Margaryna Cukiernicza 80%
100g jaja

PRAŻYNKA CIEMNA

250g INES Pralina Deserowa Ciemna

NADZIENIE KOKOSOWE

350g JABEX Coco Cream
450g mleko
15g DAWN Sanatine
100g wiórki kokosowe

GANASZ V.1 CZEKOLADA GORZKA

225g AGA kremówka cukiernicza 33% UHT
160g DAWN czekolada ciemna 60%
50g POLMLEK Masło Extra 82%
20g syrop glukozowy

GANASZ V.2 CZEKOLADA BIAŁA

175g AGA kremówka cukiernicza 33% UHT
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

Uplłynić 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 CAŁOŚCI

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



pomarańcza, twaróg, wanilia i bakalie



KOSTKA BAKALIOWA



60X40 cm

KOMPOZYCJA

Ciasto kremowe, nadzienie pomarańczowe, mus twarogowo-bakaliowy, polewa.

CIASO KREMOWE

- 1500g INES Ciasto Kremowe
- 525g jaja
- 450g olej
- 340g woda
- 1000g JABEX Nadzienie Pomarańczowe

PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki przez 1 min. na wolnych i 3 min. na średnich obrotach. Wylać na blachę 60x40 cm, rozsmarować. Nałożyć nadzienie pomarańczowe za pomocą worka cukierniczego po skosie i wypiekać.



180°C



25-30 min.

MUS TWAROGOWO-BAKALIOWY

- 1100g OSM BIERUŃ Ser Bieruński
- 650g DAWN Chocolate White Coating
- 430g płynna śmietna
- 20g żelatyna
- 100g woda
- 220 jogurt naturalny
- 320g ubita śmietana
- 240g mieszanka suszonych owoców i bakalii

PRZYGOTOWANIE

Zagotować płynną śmietanę 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. Wyłożyć na wystudzone ciasto z pomarańczą. Wyrównać i schłodzić.

POLEWA

- 160g DAWN Chocolate White Coating
- 225g OSM Bieruń Kremówka Bieruńska 33%
- 4g żelatyna
- 20g woda

PRZYGOTOWANIE

Zagotować kremówkę i rozpuścić w niej namoczoną żelatynę, dodać Dawn Chocolate White Coating. W temp. 35°C wylać na schłodzony mus twarogowo-bakaliowy. Rozsmarować.

Propozycje innych dekoracji



78179



78180



UŻYTE DEKORACJE

Cytryny czekoladowe (dostępny mix 4 kolorów): 78362
Krażki z białej czekolady (dostępny mix kolorów): 77800



MAZUREK POMARAŃCZOWO-MARCEPANOWY



40x60 cm

pomarańcza i marcepan



KOMPOZYCJA

Ciasto kruche, nadzienie pomarańczowe, jasna rolada, masa marcepanowo-kokosowa, emulsja kremowa.

CIASTO KRUCHE

900g IRCA Top Frolla
360g BIELMAR Koneser Classic
Margaryna Cukiernicza 80%
90g jaja

WARSTWA OWOCOWA

1500g JABEX Nadzienie Pomarańczowe
225g woda
60g DAWN Sanatine

JASNA ROLADA

400g AGA Biszkopt 100%
350g jaja

MASA MARCEPANOWO - KOKOSOWA

800g JABEX Nadzienie Marcepanowe
750g mleko
200g drobne wiórki kokosowe
60g DAWN Sanatine

EMULSJA KREMOWA

220g mleko
12g syrop glukozowy
30g DAWN Sanatine
380g DAWN Chocolate White Coating
450g OSM BIERUŃ Kremówka Bieruńska 33%

UŻYTE DEKORACJE

Jajko w skorupce: 10045
Baranek płaski: 10001
Wzorzyste krążki (śr. 2,5-5cm): 78340

PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki do uzyskania ciasta kruchego. Wywałkować na blachę i wypiekać.



190°C



12-15 min.

PRZYGOTOWANIE

Dawn Sanatine zalać gorącą wodą (>50°C). Po dokładnym rozpuszczeniu dodać nadzienie pomarańczowe. Rozłożyć na wystudzonym cieście kruchym i przykryć jasną roladą.

PRZYGOTOWANIE

Ubijać wszystkie składniki przez 8 min. na szybkich obrotach. Wypiekać roladę w temp. 200°C.

PRZYGOTOWANIE

Wiórki kokosowe i Dawn Sanatine zalać wrzącym mlekiem, dodać nadzienie marcepanowe, całość wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Masę wylać na jasną roladę.

PRZYGOTOWANIE

Zagotować mleko z syropem glukozowym, dodać Dawn Sanatine i Dawn Chocolate White Coating. Po dokładnym rozpuszczeniu dodać płynną śmietanę i zmiksować blenderem. Wylać na schłodzoną masę marcepanową.



KOSTKA NUTELKA



60x40 cm

orzech i czekolada



KOMPOZYCJA

Ciasto czekoladowe, prażynka, mus a'la nutelka, polewa a'la nutelka.

CIASTO CZEKOLADOWE

1500g INES Ciasto Czekoladowe
525g jaja
450g olej
340g woda

PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki przez minutę na wolnych i 3 min. na średnich obrotach. Wylać równe porcje na 2 blachy 60x40 cm i rozsmarować.



190°C



14-16 min.

PRAŻYNKA

1000g INES Pralina Klasyczna
60g olej

PRZYGOTOWANIE

Pralinę podgrzać do upłynnienia i połączyć z olejem. Rozsmarować na jednym blacie i przykryć drugim.

MUS A'LA NUTELKA

800g płynna śmietana
90g DAWN Sanatine
560g JABEX Nut Cream
440g jogurt grecki
1550g ubita śmietana

PRZYGOTOWANIE

Zagotować śmietanę i dodać Sanatine, Jabex Nut Cream i jogurt. Połączyć z delikatnie ubitą śmietaną. Wyłożyć na ciasto czekoladowe i dokładnie rozsmarować.

POLEWA A'LA NUTELKA

170g JABEX Nut Cream
230g OSM BIERUŃ Kremówka Bieruńska 33%
5g żelatyna
20g woda

PRZYGOTOWANIE

Zagotować śmietanę i dodać żelatynę namoczoną w wodzie i krem Jabex Nut Cream. W temp. ok. 30-35°C wylać na ciasto.

UŻYTE DEKORACJE

Tabliczki czekolady: 71265
Crispy Milk Choco Balls: 277003833



Baza deserowa Panna Cotta przygotowana ze świeżej śmietanki. Idealna do szybkiego przygotowania deseru. Łatwo się łączy z owocami i alkoholem. Świeży smak i gładka konsystencja to główne jej atuty.

Cream Cheese to świeży, delikatnie kwaskowy serek śmietanowy o gładkiej konsystencji. Idealny do zimnych i gorących, słodkich i wytrawnych aplikacji lub jako nadzienie oraz wykończenie ciast i tortów.



W 100% roślinna alternatywa dla śmietanki do ubijania. Produkt niesłodzony, oparty na olejach roślinnych. Stała jakość i wydajność. Długotrwała stabilność po ubiciu. Nadaje się do zamrażania, jak i rozmrażania.

Idealne połączenie śmietanki i Mascarpone, tworzące gładki krem nadający się do ubijania i gotowania. Bogaty, satysfakcjonujący smak. Bez ryzyka zwarzenia, niezmienna jakość, puszystość i trwałość.

Więcej informacji oraz inspiracji znajdziesz na stronie **Debic.pl**

Debic. Stworzone dla profesjonalistów.

TARTY TARTELETKI



Tarty i tartaletki produkowane są na bazie masła bez dodatków tłuszczu palmowego - PALM FREE.



Tartaletki produkowane są w czterech wersjach smakowych: klasyczna słodka, Romeo czarne kakao, krucha malina z dodatkiem soku z buraka oraz wytrawna.

PROPOZYCJE PODANIA





GRUPA POLMLEK

GOUDA

**ser podpuszczkowy,
dojrzewający, tłusty,
pakowany
w atmosferze
ochronnej**

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



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.

Łosickie
HoReCa
★★★★★

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.



• MNIEJ CUKRU •

Przyjazne CukierNIE

• TYLE SAMO SMAKU •



Twój Partner w
innowacjach, które mają znaczenie

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 doznaniem 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[®]



POLEWY COVER INES

nasze inspiracje

Covery – linia polew, glazur błyszczących, zastygających, miękkich, nie łamiących się. Polewy te to produkty nadające się do oblewania, dekorowania produktów cukierniczych, tortów, ciast, babeczek, deserów, lodów, pączków, donut'ów. Wyprodukowane z naturalnych surowców, bez dodatku sztucznych barwników i aromatów, bez dodatku konserwantów, bez dodatku tłuszczów trans.



6kg

POLEWA COVER INES O SMAKU TOFFEE



POLEWA COVER INES MLECZNA BIAŁA



POLEWA COVER INES O SMAKU TRUSKAWKOWYM



ZALETY

- Mają właściwości lekkiego potysku.
- Nadają się do mrożenia oraz do wykorzystania na zimno.
- Po rozpuszczeniu, oblaniu wyrobów polewy są jednorodne.
- Przy krojeniu nożem nie pękają.
- Po zastygnięciu nie przyklejają się, co ułatwia pakowanie.
- Mają przyjemny naturalny smak zgodny z użytymi składnikami.
- Można dodawać je jako dodatek smakowy, kolorystyczny do ciast i kremów.



SPOSÓB UŻYCIA

Polewy mają postać kremu, który należy upłynnić w kąpieli wodnej lub w kuchenke mikrofalowej podgrzewając do temp. ok. 35–38°C.



PROFESJONALNE PRALINY CUKIERNICZE DO NADZIEWANIA I PRZEŁADANIA WYROBÓW CUKIERNICZYCH. DO ZASTOSOWANIA JAKO: WYPEŁNIENIA TART, TARTALETEK, PRALIN CZEKOLADOWYCH, ELEMENT DEKORACYJNY DO CIAST DESEROWYCH.



PRALINY CUKIERNICZE



PRALINA STANDARD MIĘKKA

Chrupiące nadzienie orzechowe, bezpalmowe, z płatkami i jasnymi kawałkami orzechów

PRALINA KLASYCZNA

Chrupiące nadzienie orzechowe z prażynkami w płatkach

PRALINA SŁONY KARMEL

Chrupiące nadzienie o smaku karmelowym z solą morską z białą czekoladą i prażynkami w płatkach

PRALINA CIEMNA DESEROWA

Chrupiące nadzienie kakaowo-orzechowe z prażynkami w płatkach

PRALINA OWOCOWA

Chrupiące nadzienie o smaku truskawkowo – malinowym z białą czekoladą i prażynkami w płatkach

PRALINA O SMAKU CYTRYNOWYM

Chrupiące nadzienie o żółtym kolorze i cytrynowym smaku z białą czekoladą i prażynkami w płatkach



bezwodne



ready to use



aplikacja po pieczeniu

PRALINA BIALA

Chrupiące nadzienie z białą czekoladą z prażynkami w płatkach

BUNGE

Prostota i gwarancja powtarzalności

Rozszerzamy ofertę tłuszczów specjalistycznych marki Kruszwica o krem cukierniczy o neutralnym aromacie i barwie, do stosowania jako podstawa do wszelkiego rodzaju kremów, mas i nadzień na bazie tłuszczu.



Prima Kremi White SG
5 kg



AGART



2023



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



kontakt@agart-pro.pl



+48 663 007 171

www.agart-pro.pl