

# AGART

**KUP WSKAZANE  
PRODUKTY ZA KWOTĘ  
1000ZŁ NETTO I ODBIERZ  
KARTĘ NA ZAKUPY W ALLEGRO  
O WARTOŚCI 50ZŁ**



**PRODUKTY BIORĄCE UDZIAŁ W PROMOCJI**

- **BAKELS Fermdor® Active Durum**
- **BAKELS Śródziemnomorski Mix (chleb grillowy żytni, bułka grillowa)**
- **KOMPLET Italomix Trentino**
- **KOMPLET Creme Bechamel**
- **CREDIN Credi Cake Butter Taste**
- **UNIFORM FinMix**
- **JABEX Farsz Kapusta z Pieczarkami**
- **JABEX Farsz Pieczarkowy 75%**
- **JABEX Vege Szpinak**
- **JABEX Vege Pieczarka**
- **JABEX Farsz Pizzerka**
- **JABEX Morela 40%**



**ZASADY PROMOCJI**

- Zakup wskazanych produktów za kwotę 1000zł netto jest premiowany kartą na zakupy w serwisie Allegro o wartości 50zł
- Klient może sumować zakupy wskazanych produktów w czasie trwania promocji.
- Rozliczenie promocji nastąpi w ciągu miesiąca po jej zakończeniu.
- Promocja obejmuje zakup wybranego produktu lub dowolnego miksu produktów.
- Promocja nie łączy się z innymi promocjami organizowanymi przez Organizatora.
- Promocja nie obejmuje produktów sprzedawanych w cenach specjalnych.
- Regulamin promocji dostępny na [www.agart-pro.pl](http://www.agart-pro.pl)



**CZAS TRWANIA PROMOCJI**

■ 20.04.2023 - 31.05.2023

**WIOSENNY  
KOSZYK  
PROMOCJI**

[www.agart-pro.pl](http://www.agart-pro.pl)

## FIŃSKA przegryzka

### Ilość [kg] Ciasto

2,000 kg	Uniferm Finmix
0,300 kg	Uniferm Eisstar
0,400 kg	Uniferm Aktiva
10,000 kg	Mąka pszenna tym 550
0,200 kg	Sól
6,200 kg	Woda
4,700 kg	Margaryna do przekładnia PUFF Pastry

### 23,800 kg Razem ciasto bez posypki

### Paluchy - posypka dekoracyjna

1,700 kg Uniferm CrustyTop Pepper lub sól gruboziarnista

### Trójkąty - posypka dekoracyjna

1,000 kg Uniferm CrustyTop Pepper/ Uniferm CrustyTop Flex  
0,200 kg Czarny sezam

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach.
- Ciasto podzielić na presy o masie 2 kg. Rozwałkować ciasto w prostokąt, na 2/3 powierzchni nałożyć 0,5 kg margaryny, złożyć "na trzy". Następnie ciasto rozwałkować i składać metodą 3x3 z 20 minutowymi odstępami między wałkowaniem - "zasada croissant".
- PALUCHY: ostatnie (4-te) rozwałkowanie na grubość 4 mm, szerokość około 28 cm. Ciasto przełożyć na stół, zwilżyć wodą, posypać posypką dekoracyjną (0,005 kg) według uznania Uniferm CrustyTop Pepper albo solą. Wycinać paski o szerokości 2 cm, skrócić w spiralę.
- TRÓJKĄTY: Ostatnie (4-te) rozwałkowanie na grubość 7 mm, szerokość około 20 cm. Ciasto przełożyć na stół, wycinać kwadarty o wymiarach 10x10 cm, i rozciąć je na 2 trójkąty, zwilżyć wodą, obtoczyć w posypce dekoracyjnej.
- Ułożyć na blachy. Fermentacja końcowa 30 minut lub w chłodnio- garowni: proces Cool Rising ®
- Wypiekać z zaparowania komory wypiekowej.

### Parametry technologiczne

Mieszanie: 6+7 min.  
Temp. ciasta: 25° C  
Naważka kęsa paluchy: 0,075 kg  
Naważka kęsa trójkąciki: 0,063 kg  
Fermentacja wstępna min.  
Fermentacja końcowa: 30 min./Cool Rising ®  
Temp. wypieku: 240 góra/ 225 dół °C  
Czas wypieku paluchy: 15 min.  
Czas wypieku trójkąty: 12 min.

Receptura na 340 paluchów  
lub 396 trójkątów



## CIACHO pod pierzynką blacha 60x40 cm

### Ciasto

1000 g Credi® Cake Butter Taste  
620 g Jaja  
400 g Olej  
40 g Woda

### Krem i bita śmietana

200 g Krem VIP  
500 g Woda  
100 g Masło lub margaryna 80 %  
300 g Śmietana 33%

### Płatki migdałowe

250 g Płatki migdałowe  
250 g Cukier kryształ

### Przygotowanie:

**Ciasto:** Wymieszać wszystkie składniki przez 3 min., wolne obroty. Rozsmarować na blachę 40x60 cm. **Krem i bita śmietana:** KREM VIP ubić z wodą. Masło rozpuścić i wymieszać z ubitym kremem. Krem wyszprycować punktowo na całej blaszce ciasta. Śmietankę 33 % ubić na  $\frac{1}{2}$  i rozsmarować na cieście. **Płatki migdałowe:** na rozsmarowaną śmietankę 33 % posypać płatki migdałowe i cukier kryształ. Temp. pieczenia: 180 °C. Czas pieczenia: ok. 40-50 min.

## CIASTEczKA jak domowe

### Receptura

1000 g Credi® Cake Butter Taste  
620 g Jaja  
400 g Olej  
40 g Woda  
300 g Krem VIP

### Przygotowanie:

Wymieszać wszystkie składniki. Czas mieszania: 3 min. wolne obroty. Wyszprycować na blachę ciasteczka w dowolnym kształcie. Dekorować cukrem lub fillingiem. Temp. pieczenia: 180 °C. Czas pieczenia: ok. 15 min.

## KĄSKI z czekoladą

### Receptura

1000 g Credi® Cake Butter Taste  
620 g Jaja  
400 g Olej  
40 g Woda  
300 g Krem VIP

### Przygotowanie:

Wymieszać wszystkie składniki. Czas mieszania: 3 min. wolne obroty. Wyszprycować do mat silikonowych po 80 g. Można posypać owocami jagodowymi. Temp. pieczenia: 180 °C. Czas pieczenia: ok. 25 min. Dekoracja: oblać białą czekoladą lub dekorować według uznania.

## BABECZKI z owocami

### Receptura

1000 g Credi® Cake Butter Taste  
620 g Jaja 620 g  
400 g Olej 400 g  
40 g Woda 40 g

### Krem śmietanowo twarogowy

1000 g Śmietanka 33 %  
1000 g Twaróg mielony  
200 g Credi Fond Neutralny

### Przygotowanie receptura:

Wymieszać wszystkie składniki przez 3 min. na wolnych obrotach. Wyszprycować do mat silikonowych po 50 g. Temp. pieczenia: 180 °C. Czas pieczenia: ok. 25 min.

**Przygotowanie kremu:** Suchy Credi Fond Neutralny ubić z twarogiem i śmietanką 33 %. Babeczki przekroić w połowie wyszprycować 50 g kremu i przyozdobić dowolnymi owocami. Całość posypać Credi Snow.



## PRZEKĄSKA w stylu greckim 60 szt.

### Ciasto

2800 g	Italomix Trentino
7200 g	Mąka pszenna typ 550
480 g	Olej
400 g	Drożdże
6000 g	Woda

### Farsz szpinakowy

1400 g	Creme Bechamel
2000 g	Szpinak mrożony
45 g	Pieprz czarny (mielony)
45 g	Czosnek granulowany
3910 g	Woda
1600 g	Feta – ser, w kostkach

### Farsz beszamelowy

1920 g	Creme Bechamel
30 g	Pieprz czarny (mielony)
30 g	Czosnek granulowany
25 g	Gałka muskatołowa
5000 g	Woda
800 g	Wędzony boczek

### Przygotowanie:

Przygotować jedną z dwóch wersji farszu. W przypadku użycia farszu szpinakowego, szpinak należy rozmrozić i wymieszać z pozostałymi składnikami. Ze wszystkich składników wyrobić ciasto. Czas mieszenia: 2 min. – wolne obroty, 4 min. – szybkie obroty. Po zakończeniu procesu mieszenia ciasto odstawić do fermentacji, temp. ciasta: 26 °C, czas fermentacji wstępnej: 15 min. Po upływie czasu fermentacji ciasto podzielić na presy i odstawić na 10 min. do odprężenia. Naważka: 2,1 kg (30 sztuk na presę). Następnie presy podzielić na kęsy, które należy rozpląszczyć na kształt owalnego placka. Na środek placka nałożyć farsz szpinakowy lub beszamelowy (około 30 g / 1 sztukę), złożyć końce placka i poukładać na blachach. Czas fermentacji końcowej: około 35–40 min. Po upływie czasu fermentacji udekorować odpowiednio: serem typu feta lub boczkiem, wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem. Czas wypieku: 16 min., temp. wypieku: 200 °C.

## PLECIONKA ze szpinakiem i serem 240 szt.

### Ciasto

900 g	Italomix Trentino
2250 g	Mąka pszenna typ 550
150 g	Olej roślinny
100 g	Drożdże
1800 g	Woda
15 g	Sól

### Sos szpinakowo-serowy

750 g	zpinak mrożony
750 g	Woda
700 g	Creme Bechamel
750 g	Ser twaróg mielony 750
30 g	Czosnek (świeży, starty)
5 g	Przyprawy

### Dodatki

200 g	Ser żółty
200 g	PIKANTERIA POSYPKA DEKOR

### Przygotowanie:

Składniki ciasta wymieszać w miksarce spiralnej do uzyskania jednolitej konsystencji. Czas mieszenia: 4 min. – wolne obroty, 3 min. – szybkie obroty. Gotowe ciasto podzielić na 2 presy. Naważka: 2,60 kg. Szpinak rozmrozić. Wszystkie składniki połączyć na średnim biegu za pomocą płaskiego mieszadła przez 2 min. Presy ciasta podzielić i zaokrąglić. Otrzymane kęsy rozwałkować w celu uzyskania około 15 cm podłużnych „placków”. Po całosci nałożyć sos i rozsmarować. Zrolować, lekko wydłużyć, naciąć przez środek zachowując jeden koniec ciasta nierozcięty. Przepleść w formie warkocza. Powstałe przekąski przełożyć na blaszkę, zwilżyć wodą, posypać KOMPLET Pikanterią, serem żółtym i odstawić do fermentacji. Czas fermentacji: 25–30 min. Po upływie czasu fermentacji przekąski wypiec. Temp. wypieku: 210 °C czas wypieku: 15–20 min.



## CHLEB rzemieślniczy

### Receptura

1,350 kg	Mąka pszenna T500
1,000 kg	Woda
0,054 kg	Fermdor® Active Durum
0,030 kg	Sól biała

### Fermdor® Active Durum

Fermdor® Active Durum pozwala odtworzyć autentyczny smak tradycyjnych zakwasów i stanowi podstawę produkcji pieczywa – wystarczy dodać 4 składniki: mąkę, wodę, sól i Fermdor® Active Durum, aby uzyskać szeroką gamę wysokiej jakości pieczywa o pełnym smaku i wyjątkowa konsystencja.

### Przygotowanie:

**Ciasto:** odważyć składniki na ciasto. Mieszenie (maszyn spiralna): 8 minut na wolnych obrotach + 4 minuty na szybkich obrotach. Temperatura ciasta: 26°C. **Leżakowanie:** w zamkniętym, naoliwionym pojemniku 2-3h; w tym czasie ciasto przełożyć 2-3 razy. **Formowanie i garownia:** - chleby po 600 g; - bagietki po 300 g; - bułki po 100 g. Wstawić do garowni na 30 min., temperatura: 30°C, wilgotność 75%. Po wyjęciu naciąć wg uznania. **Wypiek:** wstawić do pieca i zaparować ok 12 minut. Temperatura początkowa pieca: 240°C, temperatura wypieku 210°C. Całkowity czas pieczenia: - bochenek 35 min.: - bagietka 24 minuty; - bułki 18 min. **Ważne:** 5 min. przed końcem pieczenia otworzyć zasuwę/lufty i pozwolić na odprowadzenie pary wodnej.

## ŚRÓDZIEMNOMORSKI mix

### Ciasto

8.000 kg	Śródziemnomorski mix
8.000 kg	Mąka żytnia T720
4.000 kg	Zakwas żytni naturalny
0,400 kg	Drożdże prasowane
0,150 g	Sól biała
12.000	Woda

### Dekoracja

4.000 kg	Słonecznik nasiona tuskane
4.000 kg	wiórki serowe

### Śródziemnomorski mix

Mieszanka piekarnicza w formie proszku wymagająca jedynie dodatku mąki, drożdży i wody. Bogaty skład mieszanki daje możliwość wyrobu wielu odmian pieczywa gatunkowego bez konieczności posiadania w magazynie wielu przypraw, ziół, dodatków i specjalistycznych surowców. Zawiera aromatyczne składniki, takie jak: bazylija, czosnek, ekstrakt drożdżowy, pieprz, prażona cebula, suszona papryka, pomidory oraz oregano.

### Przygotowanie:

Odważyć składniki na ciasto, mieszenie (maszyna spiralna): 9 min na wolnych obrotach; 3 min. na szybkich obrotach, temp. ciasta: 26 - 28 °C, leżakowanie w dzieży: 45 min. Podzielić ciasto na kęsy, naważka: 400 g, kęsy obtoczyć dokładnie w mieszance słonecznika i wiórków żółtego sera, przełożyć do foremek, wstawić do garowni: temperatura około 32°C, wilgotność 70%, czas około 40 min., wstawić do pieca i zaparować przez ok. 10 s. Temperatura startowa pieca 230 °C, temperatura wypieku 190 °C. Piec przez 10min. przy zamkniętym lufcie, następnie otworzyć zasuwę umożliwiającą ucieczkę pary, piec przez kolejne 30 min.



## MORELA pod pierzynką blacha 60x40 cm

### Blat jasny

1500 g Jabex Golden Sand  
660 g Jaja  
660 g Olej  
150 g Woda

### Beza

150 g Białko  
250 g Cukier

### Warstwa owocowa

1000 g Jabex Morela 40%  
20 g żelatyna  
100 g woda

### Mus waniliowy

800 g Płynna śmietana  
600 g mleko  
300 g Dawn Creme Brulle  
90 g Dawn Sanatine  
800 g ubita śmietana

### Przygotowanie:

**Blat jasny:** Składniki mieszać na średnich obrotach przez 3-4 min. Wylać na dwie blachy. **Beza:** ubić białko stopniowo dodając cukier. Wyszprycować bezę na jeden z blatów i posypać płatkami migdałowymi. Temp. pieczenia 180°C. Czas 15-20 min. **Warstwa owocowa:** Jabex Morela 40% połączyć z rozpuszczoną w wodzie żelatyną i dozować na jeden z wypieczonych blatów. **Mus waniliowy:** na warstwę owocową wyłożyć biszkopty. Zagotować śmietaną z mlekiem i dodać do Dawn Crem Brulle. Wymieszać i ponownie zagotować. Dodać Dawn Sanatine i ostudzić do temp. 28°C. Delikatnie połączyć z ubitą śmietaną. Gotowy krem wyłożyć na warstwę owocową, a następnie przykryć blatem wypieczonym z bezą. Ciasto odłożyć do chłodni na 2-3 h.

## UCIERANE z morelą blacha 60x40 cm

### Blat jasny

2000 g Jabex Golden Sand  
15g Jabex Fruit Mix  
900 g Jaja  
800 g Olej  
200 g woda

### Warstwa serowo-owocowa

1000 g Ser mielony  
200 g Jabex Krem Babuni  
200 g Jaja  
200 g Woda  
1200 g Jabex Morela 40%

### Wykończenie

150g Dawn Belnap morelowy  
100g woda

### Przygotowanie:

**Blat jasny:** Wszystkie składniki łączy ze sobą, na średnich obrotach, przez 3 min. i wylać na blachę z wysokim rantem.

**Warstwa serowo-owocowa:** ser mielony połączyć z Jabex Kremem Babuni, jajami i wodą, na średnich obrotach, do momentu uzyskania jednolitej masy. Przy użyciu rękawa cukierniczego dozować naprzemiennie masę twarogową i Jabex Morela 40%. Całość wypiekać w temp. 180°C przez 45 minut. **Wykończenie:** żel oraz wodę podgrzać i nanieść pędzlem na wierzchnią część wypieczonego ciasta.

## PASZTECIKI

### Receptura

500 g Mąka  
3 g Sól  
100 g Jaja  
20 g Olej  
15 g Drożdże  
80-100 g Ciepła woda  
Jabex Farsz Kapusta z Pieczarkami

## z ciasta drożdżowego

### Przygotowanie receptura:

Wyrobić gładkie, elastyczne ciasto, odstawić na 15 min aby „odpoczęło” i rozwałkować prostokąt o grubości ok 3 mm. Następnie pokroić w paski o szerokości ok. 10cm i na środku nałożyć farsz. Zawinąć tak, aby łączenie ciasta znajdowało się na dole. Górę ciasta ponacinać nożykiem w poprzek i posmarować jajkiem. Po wyrośnięciu ciasta wypiec paszteciki w temp. 200°C, na złoty kolor.

## PRZEKĄSKA z ciasta francuskiego

### Receptura

400 g Mąka  
3 g Sól  
50 g Jaja  
150 ml Woda  
Do wyboru:  
Jabex Farsz Pieczarkowy  
Jabex Vege Szpinak  
Jabex Vege Pieczarka  
Jabex Pizzerka

### Przygotowanie receptura:

Wszystkie składniki wyrobić na gładkie, elastyczne ciasto. Następnie rozwałkować prostokąt o grubości ok 2 cm. Na środku ułożyć margarynę, boki ciasta zwinąć do środka i razem rozwałkować na grubość ok. 5 mm, składając dwa boki do środka i jeszcze na potowę. Tę samą czynność powtarzać trzykrotnie, co pół godziny. W ostatniej fazie ciasto wałkować na kształt prostokąta o grubości ok. 3 mm i wykroić z niego dowolne kształty. Nadziać farszami. Gotowe przekąski wypiekać w temp. 210°C przez około 15 min. (czas zależy od rozmiaru przekąski), do uzyskania złotego koloru.

