

AGART



*LETNIE INSPIRACJE
2023*

www.agart-pro.pl

AGART

Zapraszamy do zapoznania się z letnimi propozycjami ciast.
Prezentujemy receptury skomponowane z różnorodnych składników najbardziej uznanych producentów. Wśród naszych propozycji dominujące smaki porzeczki czarnej i czerwonej, truskawki, rabarbaru, agrestu i jabłka, wanilii i szpinaku.



ODCZYTAJ KOD
I ODKRYJ ŚWIAT NASZYCH DEKORACJI



POBIERZ LETNIE RECEPTURY
W WERSJI ELEKTRONICZNEJ



dominujące smaki

www.agart-pro.pl



JOGURTOWA Truskawka



truskawka, jogurt,
szpinak

Kompozycja

Ciasto szpinakowe, Panna Cotta z jogurtem i owocami, galaretka bezbarwna.

Ciasto szpinakowe

- 1000 g **Aga Ciasto Szpinakowe**
- 500 g **PLF Masa Jajowa Polskie Fermy**
- 400 g olej
- 100 g woda

Przygotowanie:

Wszystkie składniki mieszać płaskim mieszadłem przez 4 min. Wykładać na blachę i wyrównać. Zapiekać.



180°C



20-20 min

Panna Cotta z jogurtem i owocami

- 400 g **OSM Bieruń Kremówka Bieruńska 33%**
- 370 g jogurt grecki
- 750 g truskawka (zblendowana/puree)
- 270 g **Dawn Foods Panna Cotta**

Przygotowanie:

Zagotować kremówkę i dodać Dawn Foods Panna Cotta. Wymieszać i ponownie zagotować. Po dokładnym rozpuszczeniu gorącą Panna Cotta połączyć z truskawkami i jogurtem greckim.

Galaretka bezbarwna

- 1400 g woda
- 400 g **Aga Galaretka Bezbarwna**

Montaż całości:

Ranty wykładamy folią a do niej krążki z ciasta szpinakowego. Panna Cotta wylewamy na każdy blacik i schładzamy. Po schłodzeniu wykładamy truskawkami (borówkami lub innymi owocami) i zalewamy galaretką.





60x40 cm

PIECZONY Rabarbar



rabarbar, wanilia

Kompozycja

Ciasto Plattenkuchen, krem waniliowy, rabarbar, prażone płatki arachidowe lub migdałowe.

Ciasto Plattenkuchen

- 1000 g** Dawn Foods Plattenkuchen
- 400 g** mąka
- 300 g** cukier
- 350 g** PLF Masa Jajowa Polskie Fermi
- 400 g** olej
- 800 g** woda
- 900 g** rabarbar

Przygotowanie:

Mieszać wszystkie składniki przez minutę na wolnych i 3 min na średnich obrotach. Wyłożyć krem budyniowy, rabarbar i posypkę z prażonych płatków arachidowych. Wypiekać.



170°C



35 min

Krem waniliowy

- 550 g** woda
- 195 g** Dawn Foods Creme Carmona

Przygotowanie:

Krem ubijać przez 2 min. Nałożyć w formie kratki na surowe ciasto.

Prażone płatki arachidowe/migdałowe

- 220 g** płatki arachidowe/migdałowe
- 220 g** cukier
- 20 g** biało

Przygotowanie:

Wymieszać płatki z cukrem i białkiem. Posypać na surowe ciasto z rabarbarem i budyniem.





60x40 cm

PLACEK Porzeczkowy z agrestem



agrest, porzeczka, wanilia, jabłko

Kompozycja

Ciasto kruche ucierane, warstwa owocowa, budyń waniliowy, kruszonka.

Ciasto kruche ucierane

- 1000 g** Dawn Foods Shortcrust (Ciasto Kruche)
- 600 g** Bielmar Koneser Classic Margaryna Cukiernicza 80%
- 300 g** PLF Masa Jajowa Polskie Fermy

Warstwa owocowa

- 2000 g** Aga Czarna Porzeczka 50% Prażona
- 1000 g** mrożony agrest
- 1000 g** Aga Jabłko Prażone Kostka 90%
- 120 g** Dawn Foods Instant Jelly

Budyń waniliowy

- 1480 g** woda
- 520 g** Dawn Foods Creme Carmona

Kruszonka waniliowa

- 800 g** Dawn Foods Shortcrust (Ciasto Kruche)
- 360 g** Bielmar Koneser Classic Margaryna Cukiernicza 80%
- 120 g** cukier

Przygotowanie:

Ubijać wszystkie składniki poza ciastem kruchym. Na końcu dodać ciasto kruche i szybko wymieszać. Rozsmarować na pergaminie.

Przygotowanie:

Połączyć Dawn Foods Instant Jelly z owocami w żelu. Następnie dodać mrożone owoce i dokładnie połączyć. Całość wyłożyć na spód z ciasta kruchego ucieranego.

Przygotowanie:

Ubijać krem 2 min. Rozsmarować na warstwę owocową.

Przygotowanie:

Mieszać wszystkie składniki do uzyskania kruszonki. Wyłożyć na budyń i wypiekać.



180°C



40-50 min



SERNIK Grzesze'k



60x40 cm

Kompozycja

Spód kruchy ucierany, krem, kokos na mleku, masa serowa, morela, polewa.



ser, kokos, morela

Spód kruchy ucierany

1000 g Dawn Foods Shortcrust (Ciasto Kruche)

600 g Bielmar Koneser Classic Margaryna
Cukiernicza 80%

300 g PLF Masa Jajowa Polskie Fermi

Krem

1000 g mleko

350 g Dawn Foods Creme Carmona

Kokos na mleku

1200 g mleko

400 g kokos drobny

150 g Dawn Foods Creme Carmona

Masa serowa

1700 g OSM Bieruń Ser Bieruński

460 g Dawn Foods Quark Stabil

160 g żółtka

350 g biało

220 g cukier

320 g woda/mleko

1400 g Jabex Morela w Żelu Termostabilnym 40%

Polewa żelowa

500 g Dawn Foods BeInap Neutralny

350 g woda

Przygotowanie:

Margarynę ubijać, dodając stopniowo masę jajową. Dobrze napowietrzoną masę łączymy z mieszanką ciasta kruchego, całość delikatnie mieszamy, wykładamy na blachę, wyrównujemy i chłodzimy.

Przygotowanie:

Mleko z kremem mieszać przez 2 min, wyłożyć na schłodzony spód ucierany i wyrównać.

Przygotowanie:

Kokos wymieszać z kremem, połączyć z zagotowanym mlekiem. Po lekkim wystudzeniu całość wyłożyć na warstwę kremu i wyrównać.

Przygotowanie:

Do sera dodajemy Dawn Foods Quark Stabil, wodę i żółtka, całość mieszamy około 2-3 min przy użyciu płaskiego mieszadła. Biało ubijamy z cukrem na sztywną pianę i łączymy je delikatnie z masą serową. Całość wykładamy na warstwę kokosu i wyrównujemy. Na wierzch szprycujemy kratkę z nadzienia morelowego. Pieczemy.



170-180°C



70-80 min

Przygotowanie:

Zagotować żel z wodą. W temp. 80°C nakładać żel za pomocą pędzla lub żelownicy. Delikatnie posypać prażonymi płatkami migdałowymi. Przy pomocy żelownicy łączymy żel z wodą bez wcześniejszego gotowania.





TARTA MORELOWA

Kompozycja z kremem a'la creme brulle

Ciasto kruche, nadzienie morelowe 40%, mrożona czerwona porzeczka, krem waniliowy a'la brulle, polewa żelowa.



morela, porzeczka,
krem brulle

Spód z ciasta kruchego*

1000 g Dawn Foods Shortcrust (Ciasto Kruche)
400 g masło
100 g PLF Masa Jajowa Polskie Fermy

Przygotowanie:

Mieszać wszystkie składniki do uzyskania ciasta kruchego. Wywałkować na spody do tart. Wypiekać.



190°C



15 min

Krem a'la creme brulle

720 g mleko
720 g OSM Bieruń Kremówka Bieruńska 33%
180 g Dawn Foods Creme Brulle
180 g Dawn Foods Creme Carmona
600 g Jabex Morela w Żelu Termostabilnym 40%

Przygotowanie:

Do wystudzonych korpusów od tart nałożyć spiralnie nadzienie morelowe za pomocą worka cukierniczego. Wymieszać wszystkie składniki kremu na jednolitą masę. Wlać krem do korpusów do tart z nadzieniem morelowym. Delikatnie posypać czerwoną mrożoną porzeczką. Wypiekać.



190°C



25-30 min

Polewa żelowa

500 g Dawn Foods Belnap Neutralny
350 g woda
prażone płatki migdałowe

Przygotowanie:

Zagotować żel z wodą. W temp 80°C nakładać żel za pomocą pędzla lub żelownicy. Delikatnie posypać prażonymi płatkami migdałowymi. Przy pomocy żelownicy łączymy żel z wodą bez wcześniejszego gotowania.

* W ofercie również gotowe korpusy tart z ciasta kruchego.



Ø16 cm





TARTA TRUSKAWKOWA

Panna Cotta



Kompozycja

Spód ciasta kruchego, nadzienie malinowe, biszkopt, truskawkowa Panna Cotta, świeże truskawki, polewa żelowa.

Spód z ciasta kruchego*

- 1000 g Dawn Foods Shortcrust (Ciasto Kruche)
- 400 g masło
- 100 g PLF Masa Jajowa Polskie Fermy

Jasna rolada

- 300 g PLF Masa Jajowa Polskie Fermy
- 250 g Aga Biszkopót 100%
- 200 g Jabex Max Nadzienie Malinowe 30%

Truskawkowa Panna Cotta

- 425 g OSM Bieruń Kremówka Bieruńska 33%
- 425 g jogurt grecki
- 850 g zmiksowane truskawki
- 300 g Dawn Foods Panna Cotta
- 200 g Jabex Max Nadzienie Malinowe 30%

Polewa żelowa

- 500 g Dawn Foods Belnap Neutralny
- 350 g woda

* W ofercie również gotowe korpusy tart z ciasta kruchego.



Przygotowanie:

Mieszać wszystkie składniki do uzyskania ciasta kruchego. Wywałkować na spody do tart. Wypiekać.



190°C



15 min

Przygotowanie:

Ubijać wszystkie składniki przez 6 min. Korpusy do tart przesmarować nadzieniem malinowym i wcisnąć cienki biszkopt.



220°C



6 min

Przygotowanie:

Zagotować kremówkę i dodać Dawn Foods Panna Cotta. Wymieszać i ponownie zagotować. Po dokładnym rozpuszczeniu gorącą Panna Cotta połączyć z truskawkami i jogurtem greckim.

Przygotowanie:

Zagotować żel z wodą. W temp 80°C nakładać żel za pomocą pędzla lub żelownicy. Delikatnie posypać prażonymi płatkami migdałowymi. Przy pomocy żelownicy łączyć żel z wodą bez wcześniejszego gotowania.





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](https://www.debic.pl)

Debic. Stworzone dla profesjonalistów.

PROFESJONALNE PRALINY CUKIERNICZE DO NADZIEWANIA I PRZEKŁADANIA 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 KARAMEL

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 BIAŁA

Chrupiące nadzienie z białą czekoladą z prażynkami w płatkach



• N°1 IN ITALIA •

- DAL 1882 -

Galbani

Egidio Galbani



Rozsmakuj się
w
DolceVita

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. Proponujemy również środek natłuszczający w formie spray'u, do smażenia kontaktowego na powierzchniach.



Prima Kremi White SG
5 kg



Olej w sprayu Optima
500 ml



699 821 714

 akademiamistrza.pl |  bunge.pl



MASPEX

Nieznany smak i aromat produktów dla cukiernictwa



Cacao
Decomorreno



Mąka Pszena
Cukiernicza Perfecja

AGART



LETNIE INSPIRACJE
2023



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



kontakt@agart-pro.pl



+48 663 007 171



agartdlacukiernictwa



agartpropl

www.agart-pro.pl