



Warsztaty szkoleniowe

dla sieci Hoteli Arche

prowadzi Paweł Mieszala Mistrz Polski i Świata w cukiernictwie

terravita

DLA PROFESJONALISTÓW
OD PROFESJONALISTÓW



ARCHE HOTELE

CZEKOLADY BELLARIA

Doskonałej jakości czekolady temperowane, w formie wygodnych w użyciu kostek.
Niezastąpiona baza i dodatek do deserów.

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE (PALETYZACJA)
CZEKOLADA BIAŁA 33% Głęboki, pełnomleczny smak i kremowa barwa Forma: kostki	tabliczki, praliny, dekoracje, oblewanie, polewy, masy kremowe, torty, musy, ganasze 	Masa kakaowa: min. 25% Zawartość tłuszczu: min. 33% Upłynnienie: 45-47°C Temperowanie: 28-29°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●●	CT-03-K33-04	karton 4 kg (144 szt. / paleta)
			CT-03-K33-10	karton 10 kg (52 szt. / paleta)
CZEKOLADA BIAŁA 28% Zoptymalizowana receptura do uniwersalnych zastosowań o wyrazistym mlecznym smaku i zbalansowanej słodczy oraz kremowej barwie Forma: kostki	tabliczki, praliny i figurki, dekoracje, oblewanie, polewy, owoce i bakalie, ciasta, musy, ganasze 	Masa kakaowa: min. 25% Zawartość tłuszczu: min. 28% Upłynnienie: 45-47°C Temperowanie: 28-29°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●●	CT-03-K28-04	karton 4 kg (144 szt. / paleta)
			CT-03-K28-10	karton 10 kg (52 szt. / paleta)
CZEKOLADA GORZKA 77 % Wykwintna, intensywnie gorzka czekolada o głębokim brązowym odcieniu Forma: kostki	tabliczki, dekoracje, masy kremowe, torty, ciasta czekoladowe, musy, ganasze 	Masa kakaowa: min. 77 % Zawartość tłuszczu: min. 34 % Upłynnienie: 45-50°C Temperowanie: 30-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 24 mce Lepkość: ●●●	CT-01-K77-04	karton 4 kg (144 szt. / paleta)
			CT-01-W77-20	worek 20 kg 36 szt. / paleta
CZEKOLADA KUWERTURA 56 % Łagodnie deserowa, wyważona receptura o podwyższonej zawartości tłuszczu i aksamitnej konsystencji Forma: kostki	tabliczki, praliny i figurki, dekoracje, polewy, owoce i bakalie, masy kremowe, torty, musy, ganasze 	Masa kakaowa: min. 56 % Zawartość tłuszczu: min. 34 % Upłynnienie: 45-50°C Temperowanie: 30-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 24 mce Lepkość: ●●●●	CT-01-K56-04	karton 4 kg (144 szt. / paleta)
			CT-01-K56-10	karton 10 kg (52 szt. / paleta)
CZEKOLADA 55 % Harmonijna i wyważona w smaku o delikatnej brązowej barwie Forma: kostki	tabliczki, praliny i figurki, dekoracje, polewy, owoce i bakalie, masy kremowe, torty, musy, ganasze 	Masa kakaowa: min. 55 % Zawartość tłuszczu: min. 34 % Upłynnienie: 45-50°C Temperowanie: 30-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 24 mce Lepkość: ●●●●	CT-01-K55-04	karton 4 kg (144 szt. / paleta)
			CT-01-K55-10	karton 10 kg (52 szt. / paleta)
CZEKOLADA MLECZNA KUWERTURA 34,5% Intensywnie mleczna z subtelną nutą kakaową o ciepłej jasnobrązowej barwie Forma: płatki	tabliczki, praliny i figurki, dekoracje, polewy, owoce i bakalie, masy kremowe, torty, musy, ganasze 	Masa kakaowa: min. 34,5% Zawartość tłuszczu: min. 34% Upłynnienie: 45-50°C Temperowanie: 30-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●●●	KT-04-034	worek 20 kg (36 szt. / paleta)

●●●● – niska lepkość, bardzo płynna ●●● – umiarkowana lepkość, umiarkowana płynność ●● – wysoka lepkość, mało płynna

* na zamówienie



terravita

DLA PROFESJONALISTÓW
OD PROFESJONALISTÓW



SOSY DO ZASTOSOWAŃ RZEMIEŚLNICZYCH*

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE (PALETYZACJA)	
SOS MALINOWY O smaku malinowym oraz barwie typowej dla maliny Forma: płynna	gofry, naleśniki, lody, desery   	Ekstrakt: min. 65 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●●	CS-01-094	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	 
SOS TRUSKAWKOWY O smaku truskawkowym oraz barwie typowej dla truskawki Forma: płynna	gofry, naleśniki, lody, desery   	Ekstrakt: min. 65 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●●	CS-01-054	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	 
SOS O SMAKU MANGO I MARAKUI O smaku mango-marakuja oraz barwie żółtej Forma: płynna	gofry, naleśniki, lody, desery   	Ekstrakt: min. 65 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●●	CS-01-040	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	 
SOS O SMAKU GRANATU I CZERWONYCH WINOGRON O smaku granat-winogrono oraz barwie czerwonej Forma: płynna	gofry, naleśniki, lody, desery   	Ekstrakt: min. 65 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●●	CS-01-042	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	 
SOS O SMAKU KIWI I JABŁKA O smaku kiwi i zielonego jabłka oraz barwie zielonej Forma: płynna	gofry, naleśniki, lody, desery   	Ekstrakt: min. 65 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●●	CS-01-038	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	 
SOS O SMAKU GUMY BALONOWEJ O smaku gumy balonowej oraz barwie różowej Forma: płynna	gofry, naleśniki, lody, desery   	Ekstrakt: min. 69 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●	CS-01-055	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	
SOS O SMAKU SŁONEGO KARMELU O smaku słonego karmelu oraz barwie jasnokarmelowej Forma: płynna	gofry, naleśniki, lody, desery, dodatek do kawy   	Ekstrakt: min. 72 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●	CS-01-034	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	
SOS O SMAKU CZEKOLADOWYM O smaku czekoladowym oraz barwie ciemnobrązowej Forma: płynna	gofry, naleśniki, lody, desery, dodatek do kawy   	Ekstrakt: min. 70 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●	CS-01-046	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	
SOS O SMAKU TOFFI O smaku toffi oraz barwie kremowożółtej Forma: płynna	gofry, naleśniki, lody, desery, dodatek do kawy   	Ekstrakt: min. 69 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●	CS-01-044	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	

●●● – niska lepkość, wyższa płynność sosu ●● – umiarkowana lepkość, umiarkowana płynność sosu ● – wysoka lepkość, niższa płynność sosu

*W ramach pełnej gamy oferowanych smaków – możliwość modyfikacji płynności sosów rzemieślniczych pod kątem zastosowań przemysłowych (wprowadzenie sosów w masę lodową na liniach produkcyjnych)



*Polecam
Pawła Mieszka*

Składniki

Biszkopt czekoladowy

- masło 100 g
- **Polewa Multi Intense 100 g**
- jajka 200 g
- cukier kryształ 100 g
- mąka pszenna (typ 500) 90 g
- proszek do pieczenia 7 g

Crunch

- **Czekolada Bellaria 55% 550 g**
- pokruszone słodkie wafle lodowe 160 g
- olej słonecznikowy 200 g
- pasta orzechowa 50 g

Mus czekoladowy

- woda 250 g
- żelatyna 50 g
- śmietanka kremówka 2800 g
- **Czekolada Belaria 34% 3800 g**
- śmietanka kremówka 2600 g

Konfitura z czarnej porzeczki

- czarna porzeczka 200 g
- żel pektynowy na gorąco 200 g

Glazura czekoladowa

- zimna woda (1) 1400 g
- żelatyna 280 g
- woda (2) 1700 g
- syrop glukozowy 2700 g
- cukier 2700 g
- **Czekolada Belaria 56% 2500 g**
- śmietanka roślinna 2000 g

Tort czekoladowy z czarną porzeczką, crunchem i glazurem

Sposób przygotowania

Forma: śr. 18 cm, wys. 6 cm

Biszkopt czekoladowy

Masło rozpuścić wraz z Polewą Multi Intense do temperatury 40°C. Jajka z cukrem ubić na zimno na sztywną pianę. Powoli i delikatnie dodawać ubite jajka do masła i polewy czekoladowej. Po połączeniu się składników dodać przesianą mąkę i proszek do pieczenia. Ciasto wlać do rantów i piec w temperaturze 180°C przez około 40 minut.

Crunch

Czekoladę rozgrzać w mikrofalówce do temperatury 40°C. Dodać olej słonecznikowy, chrupki i dokładnie wymieszać. Na końcu dodać pastę orzechową, pokruszone wafle i ponownie wymieszać.

Mus czekoladowy

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, a śmietankę kremówkę zagotować. Czekoladę Bellaria 34% zalać zagotowaną śmietanką. Następnie dodać namoczoną żelatynę, zblendować i wystudzić do temperatury 24-26°C. Ubitą i ostudzoną do temperatury 5°C śmietankę dodać do masy i delikatnie wymieszać.



Ubitą śmietankę najlepiej dodawać do masy na dwa razy.

Konfitura z czarnej porzeczki

Zagotować czarną porzeczkę z żel pektynowym na gorąco. Ostudzić i odstawić na minimum 6 godzin (dopiero po tym czasie używać).

Glazura czekoladowa

Połączyć żelatynę z zimną wodą (1). Zagotować wodę (2) z syropem glukozowym oraz cukrem. Namoczoną żelatynę dodać do Czekolady Bellaria 56%. Następnie zalać gorącym syropem. Dodać śmietankę roślinną i całość dokładnie zblendować blenderem. Odstawić do chłodni na minimum 12 godzin.



Aby uzyskać idealną konsystencję glazury, należy blendować w taki sposób, by nie wtłaczać do masy pęcherzy powietrza.

Sposób przygotowania c.d.

Złożenie

Na podkład lub blachę nałożyć stalowy ring i wyłożyć go folią spożywczą rantową. W ringu umieścić wcześniej odpieczony i wystudzony biszkopt. Następnie nałożyć bardzo cienką warstwę crunchu czekoladowego. Za pomocą worka cukierniczego z okrągłą końcówką nałożyć pierwszą warstwę musu czekoladowego. Mus dokładnie rozprowadzić na ścianach ringu, żeby pozbyć się pęcherzyków powietrza. Następnie nałożyć konfiturę z czarnej porzeczki i kolejną warstwę musu. Tort zamrozić.

Efekt marmurku (opcjonalnie)

Aby uzyskać efekt marmurku, należy przygotować dwie glazury: jedną z czekolady Bellaria 56%, a drugą - Polewy Białej Terravita. Obie glazury powinny mieć równą temperaturę około 45 °C. Wlać obie glazury do jednego pojemnika, a następnie nie mieszając ich razem, wylać na bardzo dobrze zamrożony tort. Temperatura tortu przy wylewaniu glazury nie powinna być niższa niż -20 °C.



 Tort najlepiej oblewać od krawędzi do środka, a następnie delikatnie w prawą i lewą stronę uzyskując efekt marmurkowy.



 Do przygotowanie glazury najlepiej użyć pojemnik o pojemność min. 1 litra.

Efekt tygrysi (opcjonalnie)

Ciemne kakao połączyć z odrobiną czerwonego barwnika, a następnie wysypać przez sitko na powierzchnię, wcześniej oblanego glazurą tortu.



 Aby uzyskać najlepszy efekt tygrysi, tort należy posypać kakao natychmiast po jego oblaniu glazurą.

Notatki

Składniki

Spód - sable maślane

- cukier puder 100 g
- masło 200 g
- mąka pszenna (typ 500) 270 g

Mus na białej czekoladzie

- woda 130 g
- żelatyna 15 g
- zagotowana śmietana
- kremówka 1,3 kg
- **Czekolada Biała Bellaria 33% 1,3 kg**
- ubita śmietanka kremówka 1,1 kg

Insert brzoskwiniowy

- purée brzoskwiniowe 100 g
- purée passion fruit 40 g
- pektyna NH 12 g

Biały zamsz

- **Czekolada Biała Bellaria 28% 2 kg**
- olej 400 g
- barwnik spożywczy żółty
- barwnik spożywczy czerwony



*Polecam
Paweł Mieszko*

Monoporcja brzoskwiniowa z zamszem

Sposób przygotowania

Spód - sable maślane

Schłodzone masło rozetrzeć z cukrem pudrem na gładką masę. Dodać mąkę i dokładnie zagnieść. Schłodzić. Następnie wywałkować na grubość około 4 mm i wyciąć pożądane kształty. Piec w temperaturze 220°C przez około 8 minut.

Mus na białej czekoladzie

Namoczyć żelatynę w zimnej wodzie, a Czekoladę Białą Bellaria 33% zalać zagotowaną śmietanką. Dodać następnie rozpuszczoną w kąpeli wodnej lub mikrofalówce żelatynę i dokładnie połączyć wszystkie składniki. Doprowadzić do temperatury 28°C i połączyć z ubitą wcześniej śmietanką.

Insert brzoskwiniowy

Zagotować oba purée. Połączyć z pektyną i wylać w odpowiednie formy.

Biały zamsz

Po dokładnym połączeniu Czekolady Białej Bellaria 28% z olejem, podgrzać do temperatury maksymalnie 45°C. Masę podzielić na pół. Pierwszą połowę masy połączyć z barwnikiem do czekolady w kolorze żółtym, a drugą z barwnikiem czerwonym. Żółtą masę przelać do pistoletu natryskowego. Wyjąć foremki z monoporcjami z zamrażarki, a następnie - monoporcje z foremek. W pierwszej kolejności wykonać natrysk jaśniejszym kolorem na głęboko zamrożony produkt. Następnie wlać do umytego pistoletu natryskowego masę w ciemniejszym kolorze i aplikować zamsz, cieniuąc kolor.

Złożenie

Rozłożyć na blasze podkłady cukiernicze. Ułożyć na nich spody sable, a następnie - monoporcje. Udekorować płatkami złota albo wykończeniem z masy plastycznej. Gotowe monoporcje przechowywać w chłodni.

Notatki



Zobacz WIĘCEJ na www.terravitapro.pl

Składniki

Kruche ciasto na tartę

- cukier puder 100 g
- masło 200 g
- mąka pszenna 225 g
- mąka migdałowa 30 g

Mus czekoladowy

- **Czekolada Bellaria 77% 315 g**
- masło 180 g
- śmietana 30% 135 g
- cukier kryształ 135 g
- jajko 270 g

Tarta maślana z zapieczoną czekoladą gorzką

Sposób przygotowania

2 sztuki / średnica 23 cm

Kruche ciasto na tartę

Masło schłodzić do temperatury 5°C, a następnie połączyć za pomocą mieszadła z pozostałymi wszystkimi składnikami. Ciasto chłodzić w lodówce. Po schłodzeniu wałkować ciasto na grubość około 4-5mm. Wyłożyć ciastem formę na tartę i piec w temperaturze 200°C przez około 10 minut do uzyskania złocistego koloru. Wypieczoną tartę schłodzić przed dokonaniem kolejnego etapu - wylaniem musu czekoladowego. Po upieczeniu, tartę można udekorować cukrem pudrem lub polewą czekoladową.

Mus czekoladowy

Śmietanę zagotować z masłem a następnie zalać Czekoladą Bellaria 77% w celu otrzymania ganache. Po uzyskaniu jednolitej masy składników, ostudzić do temperatury 40°C. W tym samym czasie ubić jajka z cukrem metodą na zimno (do momentu powstania puszystej piany). Dodać ubite jajka z cukrem do wcześniej przygotowanego ganache'u (w 3 etapach). Wylać całość do wcześniej przygotowanej tarty i piec w temperaturze 165°C przez około 30 minut.



Składniki

Ciasto marcepanowe

- marcepan perla 2000 g
- jajko 440 g

Krem z czekolady mlecznej

- masło 1000 g
- pomada cukrowa 200 g
- **Czekolada Mleczna Bellaria 34% 600 g**
- rum 200 g

Ciasto bankietowe z marcepanem i kremem z czekolady mlecznej

Sposób przygotowania

2 sztuki / średnica 23 cm

Ciasto marcepanowe

Oba składniki wymieszać razem przez około 4 minuty, dolewając powoli jajka w celu dokładnego połączenia. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia, a następnie wylać masę. Piec w temperaturze 180°C przez około 30 minut. Po upieczeniu ciasto ostudzić i przygotować krem z Czekolady Mlecznej Bellaria 34%.

Krem z czekolady mlecznej

Ubić masło z pomadą w celu napowietrzenia. Następnie dodać rozpuszczonej w temperaturze 30°C Czekolady Mlecznej Bellaria 34%. Po połączeniu składników powoli dodać rum. Wyłożyć krem na wcześniej przygotowane ciasto marcepanowe i rozprowadzić, do uzyskania równej powierzchni. Po schłodzeniu ciasto ozdobić np. cukrem gronowym połączonym wcześniej z kakao. Ciasto pokroić na ciastka bankietowe według uznania.





*Polecam
Paweł Mieszala*

**Paweł
Mieszala**

ambasador marki Terravita i Bellaria

terravita

DLA PROFESJONALISTÓW
OD PROFESJONALISTÓW



KONTAKT DLA HURTOWNI I DYSTRYBUTORÓW:



+48 607 585 132

damian.stusio@terravita.pl

kujawsko-pomorskie, pomorskie
warmińsko-mazurskie, zachodniopomorskie



+48 601 745 278

jaroslaw.niedziela@terravita.pl

dolnośląskie, lubuskie
opolskie, wielkopolskie



+48 605 370 821

krzysztof.wozniak@terravita.pl

łódzkie, małopolskie,
śląskie, świętokrzyskie



+48 607 585 081

agnieszka.gawronska@terravita.pl

lubelskie, mazowieckie
podkarpackie, podlaskie

DZIAŁ OBSŁUGI KLIENTA:

+48 61 66 88 305

+48 61 66 88 306

terravita@terravita.pl

Terravita sp. z o. o.

ul. Szarych Szeregów 48, 60-462 Poznań

www.terravitapro.pl