

terravita

DLA PROFESJONALISTÓW
OD PROFESJONALISTÓW

Inspiracje Cukiernicze 2025

klasyka i nowe trendy z Terravita Pro



Cukiernictwo to dziś nie tylko rzemiosło, ale także przestrzeń twórcza, w której spotykają się tradycja, innowacja i odwaga. Konsumenci poszukują produktów, które zaskakują smakiem, wyglądem i doświadczeniem – od eleganckich, klasycznych deserów w stylu paryskiej kawiarni po nowoczesne kreacje, które podbijają media społecznościowe.

W tym e-booku przygotowaliśmy zestaw receptur, które odpowiadają na te oczekiwania i wyznaczają kierunek nowych trendów. Wszystkie zostały opracowane z wykorzystaniem kremów i czekolad **Terravita Pro** – produktów stworzonych dla profesjonalistów, które zapewniają doskonałą jakość, stabilność w pracy i nieograniczone możliwości interpretacji.

Znajdziesz tu zarówno propozycje klasyczne w nowym ujęciu, jak i odważne, eksperymentalne desery – gotowe, by zainspirować Twoje własne receptury i wzmocnić ofertę Twojej pracowni. Każdy przepis dostępny jest również na stronie terravitapro.pl, a krótkie filmy instruktażowe pokażą krok po kroku, jak łatwo wprowadzić je do swojego repertuaru.

Spis treści

ROZDZIAŁ 1: Café Elegance	4
Briosza Choco Craquelin – Francuskie Śniadanie	6
Kremowa Terrina Czekoladowa	8
Naleśnikowa Rolada Rocher	10
Ekler z Orzechami i Nektarynką	13
Biała Lawa w Fondancie	16
Torcik truflowy Choco Max	19
Torcik Sacher	21
ROZDZIAŁ 2: Sweet Rebels	23
CinnaTwist Migdał	25
Cookies z Tahini & Chunksami	28
Berry Glam Muffin	30
WZ Black Edition	32

ROZDZIAŁ 1:

Café Elegance

Wyroby inspirowane paryskimi i wiedeńskimi kawiarniami, w których smak jest równie ważny co forma podania.

To desery z długą historią, pełne harmonii i subtelnych akcentów, gdzie umiar jest kluczem do smaku.

Eleganckie nuty, dopracowane detale i wygoda serwowania spotykają się tu z prostotą wykonania i stabilnością receptur.

Dzięki jakościowym produktom Terravita Pro każda z tych propozycji łączy rzemieślniczy charakter z komfortem pracy, a ich ponadczasowa estetyka sprawia, że pasują zarówno do klasycznej witryny cukierniczej, jak i do menu nowoczesnej kawiarni.

Tu znajdziesz receptury:

Brioszka Choco Craquelin

Maślana brioszka w stylu francuskim, lekka jak piórko, z wierzchu pokryta cienką, chrupiącą skorupką czekoladowego craquelinu. Pod tą elegancką oprawą kryje się gęste, aksamitne wnętrze z kremu orzechowego o intensywnym smaku laskowych orzechów. Idealna na słodkie śniadanie lub popołudniową chwilę z kawą.

Kremowa Terrina Czekoladowa

Wyrafinowany deser inspirowany francuską kuchnią wytrawną, tu w pełnej czekoladowej odświeżeniu. Jedwabista konsystencja, głęboki smak gorzkiej kuwertury i subtelny akcent sosu jagodowo-lawendowego tworzą harmonijną, elegancką kompozycję dla konosatorów.

Naleśnikowa Rolada Rocher

Cienkie, delikatne naleśniki przełożone lekkim, stabilnym kremem mlecznym i galaretką wiśniową. Całość oblewa aksamitna polewa Rocher z mlecznej czekolady i chrupiących migdałów. Smak, faktura i prezentacja, które zachwycą w każdym detalu.

Ekler z Orzechami i Nektarynką

Klasyczne ciasto parzone wypełnione puszystym ganache czekoladowym na mascarpone. Na wierzchu krem orzechowy, karmelizowane orzechy laskowe i soczyste nektarynki z tymiankiem – świeże połączenie w eleganckim wydaniu.

Biała Lawa w Fondancie

Intensywnie czekoladowy fondant skrywa w sobie płynne, białe wnętrze na bazie Multi Creamu Mlecznego. Podany na kakaowym spodzie i otoczony świeżymi malinami, zaskakuje kontrastem barw, temperatur i smaków.



Briosza Choco Craquelin – Francuskie Śniadanie

Maślana, lekka jak puch brioszka w stylu francuskim, której powierzchnię zdobi cienka, chrupiąca skorupka czekoladowego craquelinu. Pod tą wytworną oprawą kryje się gęste, aksamitne wnętrze wypełnione kremem o głębokim smaku laskowych orzechów. Elegancja, teksturalny kontrast i pełnia smaku – idealna propozycja na słodkie śniadanie lub popołudniową chwilę przy kawie.

UŻYTE PRODUKTY TERRAVITA:

Czekolada Bellaria 55% •
MULTI CREAM Krem Orzechowy (orzech laskowy 13%)

Briosza Choco Craquelin – Francuskie Śniadanie

Składniki na 11 szt.

CIASTO DROŻDŻOWE

Drożdże świeże	33 g
Cukier	80 g
Mąka pszenna	350 g
Jajka	170 g
Sól	8 g
Masło (miękkie)	175 g
Mleko	30 g

CIASTO NA CRAQUELIN

Mąka pszenna	102 g
Cukier trzcinowy	67 g
Mąka migdałowa	13 g
Maka pszenna	57 g
Masło	53 g
Czekolada	25 g
Bellaria 55%	

KREM ORZECHOWY

MULTI CREAM	50g/szt.
Krem Orzechowy (orzech laskowy 13%)	

Przygotowanie

I. CIASTO DROŻDŻOWE NA BRIOSZE

1. Do miski przesiać mąkę, wbić jajka, pokruszyć świeże drożdże, wsypać cukier i zarobić ciasto.
2. Ciasto posolić i stopniowo dodawać kawałki masła. Wyrabiać ciasto do czasu aż będzie się formować elastyczna błona.
3. Odstawić ciasto do wyrośnięcia na 1 godzinę.
4. Po wyrośnięciu podzielić na porcje i uformować kulki.
5. Ułożyć porcje ciasta w przygotowanych ringach na blasze wyłożonej papierem.
6. Przykryć i odstawić do ponownego wyrośnięcia na 50 minut.

II. CIASTO NA CRAQUELIN

1. Do miski wsypać mąkę, dodać mąkę migdałową, cukier trzcinowy i miękkie masło.
2. Wszystkie składniki połączyć ręcznie, wyrabiając do uzyskania jednolitego ciasta.
3. Rozpuścić czekoladę i dodać do ciasta.
4. Rozwałkować między arkuszami papieru do grubości ok. 2 mm.
5. Wyciąć dyski o średnicy odpowiadającej ringom brioszy

III. MONTAŻ PRZED WYPIEKIEM

1. Na wyrośnięte kulki brioszy ułożyć dyski craquelinu.
2. Wypiekać w temperaturze 170°C przez 20 minut, do uzyskania złotobrązowego koloru i wypieczenia ciasta.
3. Wystudzić na kratce.

IV. NADZIEWANIE BRIOSZY KREMEM ORZECHOWYM

1. Krem orzechowy przełożyć do worka cukierniczego z tyłką do nadziewania.
2. W brioszy wykonać niewielki otwór.
3. Napełnić briosze kremem, kontrolując ilość nadzienia, aby nie wypływało.



Kremowa Terrina Czekoladowa

Inspirowana francuską kuchnią wytrawną, w której terrina była symbolem elegancji i mistrzostwa techniki, tutaj występuje w deserowej odsłonie. Jedwabista, gęsta masa na bazie gorzkiej czekolady 60% zachowuje idealny kształt po pokrojeniu, a jednocześnie rozpływa się w ustach. Towarzyszy jej lekki sos jagodowy z nutą lawendy – kwiatowy akcent, który podkreśla głębię czekolady i wprowadza subtelne kontrasty. To deser o klasycznej formie, z nowoczesnym, cukierniczym twistem.

UŻYTE PRODUKTY TERRAVITA:

Czekolada Gorzka Bellaria 60% • MULTI CREAM Krem Mleczny (Biały)

Kremowa Terrina Czekoladowa

Składniki na 1 szt. (forma 20x10 cm)

CIASTO NA TERRINĘ

Czekolada gorzka Bellaria 60%	300 g
Masło	200 g
Jajka	3 szt.
Cukier	60 g
Szczypta soli	
Żółtko	3 szt.

SOS JAGODOWY Z LAWENDĄ

Jagody świeże lub mrożone	250 g
Cukier	50 g
Skrobia kukurydziana	75 g
Suszone kwiaty lawendy (spożywcze)	30 g

KREM MLECZNY BIAŁY

MULTI CREAM	75 g
Krem Mleczny (Biały)	
Śmietanka 30–36% (schłodzona)	250 g

Przygotowanie

I. WYKONANIE CIASTA NA TERRINĘ

1. W misie miksera ubić jajka i żółtka z cukrem na jasną, puszystą masę.
2. Rozpuścić masło, dodać do niego czekoladę, sól i upłynnić na gładką masę.
3. Połączyć masę jajeczną z roztopioną czekoladą i masłem, miksować do uzyskania jednolitej masy.

II. WLEWANIE DO FORMY

1. Formę wyłożyć papierem do pieczenia.
2. Wlać przygotowaną masę, wyrównać powierzchnię.
3. Piec w kąpieli wodnej, aby zachować wilgotność i kremową konsystencję (parametry: 135°C / 30 min).
4. Wystudzić w formie, następnie schłodzić w chłodni do pełnego stężenia.

III. PRZYGOTOWANIE SOSU JAGODOWEGO Z LAWENDĄ

1. W garnku podgrzać jagody z cukrem i skrobią
2. Gdy owoce puszczą sok, dodać lawendę i gotować na małym ogniu przez kilka minut.
3. Wystudzić przed podaniem.

IV. UBIJANIE KREMU MLECZNEGO BIAŁEGO

1. Umieścić krem mleczny i śmietankę w misie miksera.
2. Ubijać różgą lub mieszadłem na średnich obrotach do uzyskania puszystej, stabilnej konsystencji.

V. UŁOŻENIE NA TALERZU I DEKORACJA

3. Delikatnie wyjąć terrinę z formy, usunąć papier.
4. Kroić ostrym nożem zanurzonym w gorącej wodzie, osuszonym przed każdym cięciem, aby uzyskać równe porcje.
5. Na talerzu ułożyć porcję terriny, następnie połączyć sosem jagodowym z lawendą
6. Udekorować łyżką kremu mlecznego.



Naleśnikowa Rolada Rocher

Kto powiedział, że naleśnik to tylko śniadanie? W tej odsłonie staje się delikatesowym płótnem dla cukierniczej kompozycji na najwyższym poziomie. Cieniutkie czekoladowe naleśniki otulają warstwę lekkiego, stabilnego kremu mlecznego i galaretkę wiśniową, która wnosi owocową świeżość. Całość zamknięta jest w aksamitnej polewie Rocher z mlecznej czekolady i migdałów – wykończeniu kojarzonym z klasyką eleganckich deserów. To zabawa formą, która łączy codzienny komfort prostego śniadania z finezją haute pâtisserie, tworząc deser gotowy na światowe witraży cukiernicze.

UŻYTE PRODUKTY TERRAVITA:

Czekolada Mleczna Bellaria 32% • MULTI CREAM Krem Mleczny (biały)

Naleśnikowa Rolada Rocher

Składniki na 1 szt.

CIASTO NALEŚNIKOWE

Mąka pszenna	120 g
Jajka	4 szt.
Cukier	60 g
Sól	1 g
Kakao	10 g
Masło	30 g
Czekolada Mleczna Bellaria 32%	30 g
Mleko	300 g

GALARETKA WIŚNIOWA

Wiśnie puree (mrożone przetarte przez sito)	120 g
Cukier	18 g
Agar	1,5 g

WHIPPING GANACHE NA MULTI CREAMIE

MULTI CREAM	250 g
Krem Mleczny (biały)	
Laska wanilii	1 szt.
Śmietana gotowana	100 g
Żelatyna + woda 15 g	5 g
Mascarpone	200 g
Śmietana zimna	300 g

NADZIEWANIE I FORMOWANIE ROLADY

Usmażone naleśniki
Ubity krem mleczny
Schłodzona galaretka wiśniowa

POLEWA ROCHER

Czekolada Mleczna Bellaria 32%	500 g
Oliwa virgin	100 g
Słupki migdałów	150 g

Przygotowanie

I. CIASTO NALEŚNIKOWE

1. Wbić do miski jajka, dodać cukier, wymieszać różgą.
2. Dodać sól, przesianą mąkę i przesiane kakao, następnie połączyć na gładką masę.
3. Dodać mleko i wymieszać.
4. Rozpuścić masło, dodać do niego czekoladę i mieszać do całkowitego rozpuszczenia się czekolady.
5. Powoli wlewać do ciasta masę maślano-czekoladową i mieszać do pełnego połączenia się składników.
6. Na patelni roztopić odrobinę masła, wylać porcję ciasta, rozprowadzić cienko i smażyć naleśniki z obu stron na kolor.

II. GALARETKA WIŚNIOWA

1. Podgrzać wiśnie z cukrem i agarem do minimum 85°C.
2. Schłodzić masę aby nie była zbyt gorąca, około 40-50 °C.
3. Zwinąć wałek z folii do czekolady o średnicy 2 cm. Zabezpieczyć spód wałka folią strecz i dokładnie zakleić.
4. Wylać do wałka małą ilość galaretki, zamrozić ją.
5. Następnie dolać wałek do pełna z reszty galaretki.
6. Schłodzić do stężenia.

III. WHIPPING GANACHE NA MULTI CREAMIE

1. Żelatynę wymieszać z wodą i zostawić do napęcznienia.
2. Rozciąć wzdłuż łaskę wanilii, z obu połówek nożem wybrać nasionka.
3. Śmietanę wlać do rondelka i podgrzewać, dodać wanilię: zarówno nasiona jak i łaskę.
4. Partiami dodawać Multi Cream Mleczny i mieszać do pełnego połączenia składników.
5. Dodać namoczoną wcześniej żelatynę.
6. Usunąć z masy łaskę wanilii. Zblendować,
7. Dodać mascarpone oraz zimną śmietanę. Zblendować, następnie schłodzić krem.
8. Ubić różgą na puszysty krem.
9. Przełożyć krem do worka cukierniczego.

Naleśnikowa Rolada Rocher

Przygotowanie

IV. NADZIEWANIE I FORMOWANIE ROLADY

1. Naleśniki ułożyć w rząd nakładając je lekko na siebie.
2. Szprycować krem: paski co 3 cm, następnie rozsmarować szpatułką kątową na równą warstwę.
3. Na skrajnym naleśniku, kilka cm od brzegu ułożyć galaretkę wiśniową.
4. Zawinąć naleśniki w rulon.
5. Wyrównać końce w razie potrzeby.
6. Owinąć folią spożywczą i schłodzić min. 12h godzin w lodówce.

V. POLEWA ROCHER

1. Oliwę podgrzać, dodać czekoladę i wymieszać na gładką masę.
2. Dodać słupki migdałów i wymieszać.
3. Wyjąć schłodzoną roladę, ustawić na kratce nad blachą.
4. Polać równomiernie polewą pokrywając całą powierzchnię.
5. Pozostawić w temp. pokojowej do zastygnięcia. Odstawić do chłodni.

VI. WYKOŃCZENIE I PODANIE

1. Po zastygnięciu polewy porcjować na kawałki.
2. Każdy kawałek udekorować gałązką świeżych czerwonych porzeczek.



▶ OBEJRZYJ FILM



Ekler z Orzechami i Nektarynką

Klasyczne, lekkie jak piórko ciasto parzone skrywa wewnątrz wypełnione puszystym ganache czekoladowym na mascarpone. Na wierzchu – gładki krem orzechowy, który harmonizuje z chrupkością karmelizowanych orzechów laskowych. Prawdziwym zaskoczeniem są jednak smażone na maśle nektarynki z listkami otartego tymianku – technika rodem z francuskiej kuchni, która wydobywa naturalną słodycz owocu i nadaje mu subtelny, ziołowy aromat. Efekt? Deser o wielowarstwowym smaku i wytwornej prezencji.

UŻYTE PRODUKTY TERRAVITA:

MULTI CREAM Krem Orzechowy (orzech laskowy 13%) •
MULTI CREAM Krem Czekoladowy

Ekler z Orzechami i Nektarynką

Składniki na 11 szt.

CIASTO PARZONE (PÂTE À CHOUX)

Masło	75 g
Sól	3 g
Cukier	3 g
Mleko	75 g
Woda	60 g
Mąka pszenna	75 g
Jajka	125 g

KREM CZEKOLADOWY (NA MASCARPONE)

MULTI CREAM	250 g
Krem Czekoladowy	
Mascarpone (schłodzone)	250 g
Śmietanka 30–36% (schłodzona)	250 g
Pasta/nasiona wanilii (opcjonalnie)	

NEKTARYNKI Z TYMIANKIEM

Nektaryny	2 szt.
Masło	60 g
Suszony tymianek	5 g

KARMEL I ORZECHY

Cukier	300 g
Orzechy laskowe całe	100 g

GLAZUROWANIE

MULTI CREAM Krem Orzechowy
(orzech laskowy 13%)

DEKORACJA: ORZECHY I NEKTARYNKI

Orzechy w karmelu
Nektaryny z tymiankiem

Przygotowanie

I. CIASTO PARZONE (PÂTE À CHOUX)

1. W garnku zagotować wodę z masłem, solą i cukrem.
2. Jednorazowo wsypać mąkę, intensywnie mieszać do powstania gładkiej masy.
3. Przełożyć masę do miski, przestudzić do temperatury letniej.
4. Dodawać jajka partiami, miksując do uzyskania gładkiego ciasta.
5. Szprycować eklerki na blachę z papierem, zachowując odstępy.
6. Wypiec do stabilnej, suchej skorupki (parametry: 180°C / 45 min / 0 para). Wystudzić na kratce.

II. KREM CZEKOLADOWY (NA MASCARPONE)

1. W misie umieścić MULTI CREAM Krem Czekoladowy z mascarpone i śmietankę.
2. Ubić do konsystencji stabilnej, jedwabistej (nie przebijając).
3. Przełożyć do worka cukierniczego (tylka do nadziewania).

III. NADZIEWANIE KREMEM CZEKOLADOWYM

1. Odcinać wzdłuż góry eklerów nożem.
2. Nadziewać kremem z worka do wyczuwalnego wypełnienia.
3. Przykrywać górnymi częściami eklerów.

IV. NEKTARYNKI Z TYMIANKIEM

1. Na patelni rozpuścić masło.
2. Dodać cząstki nektaryn; krótko przesmażyć, aby zmiękły.
3. Nektarynki posypać tymiankiem.
4. Odsączyć na papierowym ręczniku i wystudzić.

V. KARMELIZACJA ORZECHÓW

1. Z cukru na patelni przygotować karmel do barwy bursztynowej.
2. Wsypać orzechy, dokładnie obtoczyć.
3. Wysypać na papier, rozdzielić, wyciągnąć karmelową nitkę przy każdym orzechu.
4. Zostawić do pełnego zastygnięcia.

Ekler z Orzechami i Nektarynką

Przygotowanie

VI. GLAZUROWANIE

1. Delikatnie podgrzać MULTI CREAM Krem Orzechowy do konsystencji gładkiej, lśniącej glazury (nie przegrzewać).
2. Zanurzać „grzbiet” eklerów.
3. Odstawić na kratce do wstępnej stabilizacji.

VII. DEKORACJA: ORZECZY I NEKTARYNKI

1. Na jeszcze lekko miękkiej glazurze osadzić trzy cząstki nektaryn z tymiankiem; docisnąć delikatnie, by związały z glazurą.
2. Ułożyć orzechy karmelowymi czubkami do góry; docisnąć.
3. Schłodzić do pełnej stabilizacji. Podawać świeże.



▶ OBEJRZYJ FILM



Biała Lawa w Fondancie

Odwrócony fondant, w którym z wnętrza intensywnie czekoladowego ciasta wypływa gęsta, biała lawa z MULTI CREAMU Mlecznego. Podany na kruchym, kakaowym spodzie i otoczony świeżymi malinami – efektowny deser dla prawdziwych smakoszy.

UŻYTE PRODUKTY TERRAVITA:

Czekolada Bellaria 55% • Czekolada Bellaria 70% •
Czekolada Bellaria biała 33% • MULTI CREAM Krem Mleczny (Biały)

Biała Lawa w Fondancie

Składniki na 10 szt.

CIASTO NA FONDANT

Jajka	135 g
Cukier	110 g
Masło	150 g
Czekolada gorzka Bellaria 55%	100 g
Sól	2,5 g
Mleko	30 g
Czekolada gorzka Bellaria 70%	40 g
Mąka pszenna (przesiana)	80 g

KRUSZONKA KAKAOWA

Masło (miękkie)	88 g
Mąka pszenna	165 g
Cukier	88 g
Kakao	10 g

KREM MLECZNY

Masło	64 g
Mleko	40 g
Czekolada biała	40 g
MULTI CREAM	100 g
Krem Mleczny (Biały)	

Przygotowanie

I. CIASTO NA FONDANT

1. Wbić jajka do misy miksera, dodać cukier i ubijać do uzyskania jasnej, gładkiej masy.
2. W rondelku rozpuścić masło z mlekiem i solą.
3. Dodać czekoladę, mieszać do całkowitego rozpuszczenia i uzyskania jednolitej masy.
4. Wlać masę czekoladową do ubitej masy jajecznej, wymieszać.
5. Dodać przesianą mąkę i miksować do gładkości.
6. Przełożyć ciasto do rękawa cukierniczego.

II. WYKONANIE KRUSZONKI KAKAOWEJ I WYPIEK SPODÓW

1. W misce połączyć masło, mąkę, cukier i kakao.
2. Szybko zagnieść palcami na drobną kruszonkę.
3. Uformować krążki w ringach o średnicy 11 cm.
4. Wypiekać w temperaturze 190°C przez 10 minut, aż uzyskają lekko chrupką strukturę.
5. Wystudzić na kratce.

III. PRZYGOTOWANIE KREMU MLECZNEGO DO WNĘTRZA FONDANTA

1. W rondelku podgrzać masło z mlekiem.
2. Dodać białą czekoladę oraz MULTI CREAM Krem Mleczny, mieszać do uzyskania gładkiej, jednolitej masy.
3. Wystudzić do temperatury pokojowej, następnie przełożyć do rękawa cukierniczego.

IV. NADZIEWANIE FONDANTU KREMEM PRZED WYPIEKIEM

1. Napełnić silikonowe foremki do 1/3 wysokości ciastem czekoladowym.
2. Łyżeczką uformować masę tak, aby przylegała do brzegów formy, tworząc wgłębienie.
3. Wypełnić wgłębienie kremem mlecznym, nie dochodząc do krawędzi (zostawić przestrzeń).
4. Dopełnić foremki ciastem czekoladowym, zamykając krem w środku.

V. WYPIEK FONDANTA

1. Piec w temperaturze 210°C przez 10 minut, aż boki będą ścięte, a środek pozostanie płynny.
2. Delikatnie wyjąć z formy.

Biała Lawa w Fondancie

Przygotowanie

VI. PRZYGOTOWANIE MALIN

1. Oczyszczyć i osuszyć maliny.
2. Pokroić w plasterki/talarki.

VII. USTAWIENIE I DEKORACJA NA TALERZU

1. Na środku talerza ułożyć krążek kruszonki kakaowej.
2. Wokół ułożyć wianuszek z talarków malin.
3. Na kruszonkę postawić ciepły fondant.
4. Podawać od razu — po przekrojeniu powinien wypłynąć biały, gęsty krem z wnętrza.



▶ OBEJRZYJ FILM



Torcik truflowy Choco Max

Torcik truflowy Choco Max to hołd dla głębi czekolady i charakteru truflowego smaku. Bogata masa truflowa, przygotowana z biszkoptu i dwóch rodzajów czekolady Terravita, nabiera wyrazistości dzięki orzechom włoskim i delikatnej nucie alkoholu. To połączenie tworzy intensywny, szlachetny profil smakowy: gęsty, głęboki i niezwykle satysfakcjonujący. Lśniąca polewa i subtelna dekoracja podkreślają elegancję tego truflowego tortu.

UŻYTE PRODUKTY TERRAVITA:

Czekolada Terravita 55% • Czekolada mleczna Terravita 37% • Polewa Multi Intense Terravita

Torcik truflowy Choco Max

Składniki

SPÓD

Choco Max (Seltre)	1000 g
Jaja	450 g
Olej	400 g
Woda	200 g

BISZKOPT CZEKOLADOWY DO ŚRODKA MASY:

Choco Max (Seltre)	500 g
Jaja	550 g

MASA TRUFLOWA

Biszkopt Choco Max	1000 g
Czekolada Terravita 55%	500 g
Czekolada mleczna Terravita 37%	500 g

Przygotowanie

I. SPÓD

1. Połączyć wszystkie składniki i miksować końcówką liść na średnich obrotach przez ok. 5 minut.
2. Przebrać masę na blachę i piec w temp. 180°C przez ok. 20 minut.
3. Z wystudzonego spodu wyciąć krążek o średnicy 19 cm.

II. BISZKOPT CZEKOLADOWY DO ŚRODKA MASY

1. Ubić jaja końcówką różga przez ok. 10 minut na puszystą masę.
2. Dodać Choco Max i miksować przez 1 minutę na wysokich obrotach.
3. Przebrać masę na blachę 40x60 cm wyłożoną papierem do pieczenia.
4. Piec w temp. 180°C przez ok. 15 minut.
5. Wystudzić biszkopt i pokruszyć.

III. MASA TRUFLOWA

1. Rozpuścić w kąpielii wodnej czekoladę 55% i mleczną wraz z masłem i cukrem wanilinowym.
2. Połączyć z pokruszonym biszkoptem.
3. Wymieszać i wyłożyć na przygotowany spód.
4. Wymieszać i wyłożyć na przygotowany spód.

IV. POLEWA

1. Rozpuścić polewę w kąpielii wodnej z masłem i olejem.
2. Półać wierzch torciku i rozprowadzić równomiernie.

V. DEKORACJA

1. Ozdobić kulkami czekoladowymi i suszem kwiatów według uznania.



Torcik Sacher

Torcik Sacher to prawdziwy klasyk wśród tortów: elegancki, wyważony i pełen charakteru. Wilgotne czekoladowe blaty, nasączone lekkim syropem, skrywają aksamitny mus czekoladowy i owocową nutę moreli. Całość wieńczy lśniąca polewa z czekolady Terravita, która nadaje mu wyjątkowy wygląd i podkreśla jego szlachetny smak. To tort, który zawsze budzi podziw: prosty w formie, ponadczasowy, a zarazem niezwykle efektowny.

UŻYTE PRODUKTY TERRAVITA:

Czekolada Terravita 55% • Polewa Multi Intense Terravita •
Temperowana czekolada Terravita

Torcik Sacher

Składniki

SYROP CUKROWY

Cukier	300 g
Woda	750 g
Sok z cytryny	1 szt.
Alkohol	100 g

BLATY CZEKOLADOWE CHOCO MAX (SELTRE):

Choco Max (Seltre)	1000 g
Jaja	450 g
Olej	400 g
Woda	200 g

MUS CZEKOLADOWY

Śmietana 36%	1000 g
Czekolada Terravita 55%	300 g
Żelatyna spożywcza	15 g
Woda do żelatyny	75 g
Nadzienie morelowe	300 g

POLEWA

Polewa Multi Intense Terravita	100 g
Olej	15 g
Masło	15 g

DEKORACJA

Temperowana czekolada Terravita

Przygotowanie

I. SYROP CUKROWY

1. Zagotować wodę, wsypać cukier i wymieszać.
2. Do wystudzonego syropu dodać sok z cytryny i alkohol, połączyć składniki.

II. BLATY CZEKOLADOWE

1. Połączyć wszystkie składniki i miksować końcówką liść na średnich obrotach przez ok. 5 minut.
2. Przebrać masę na blachę 40x60 cm.
3. Piec w temp. 180°C przez ok. 20 minut.

III. MUS CZEKOLADOWY

1. Zagotować 300 g śmietany, dodać 300 g czekolady 55% Terravita i wymieszać do połączenia składników.
2. Wystudzić masę.
3. Ubić 700 g śmietany do konsystencji półsztywnej.
4. Połączyć ze schłodzonym gęszem czekoladowym.
5. Rozpuścić żelatynę w gorącej wodzie i dodać do musu czekoladowego.

IV. POLEWA

1. Rozpuścić polewę w kąpielii wodnej z masłem i olejem.

V. PRZEŁOŻENIE TORTU

1. Wyciąć z blatów trzy równe krążki.
2. Nasączyć je syropem cukrowym.
3. Na pierwszy blat wylać ok. 300 g musu czekoladowego, rozprowadzić i dodać 150 g nadzienia morelowego.
4. Powtórzyć czynność dwa razy.
5. Przykryć całość trzecim blatem.

IV. DEKORACJA

1. Oblać tort polewą.
2. Ozdobić temperowaną czekoladą Terravita według uznania.

„W naszych wyrobach polegamy na czekoladzie 55% Terravita oraz polewie MultiIntense, które pozwalają nam tworzyć torty o wyjątkowo głębokim smaku, aksamitnej konsystencji i intensywnej ciemnej barwie. Cieszymy się, że możemy współpracować z partnerem, który inspirował nas do sięgania po nowoczesne rozwiązania w duchu tradycji.”

Monika Ewiak

Specjalista ds. Systemu Zarządzania Jakością i Menedżer Produkcji P.H. BIZON

ROZDZIAŁ 2:

Sweet Rebels

Nowa fala cukiernictwa, która bez oporów miesza style, smaki i inspiracje.

Tu klasyczne formy spotykają się z odważnymi dodatkami, a każdy deser staje się hiper-sensorycznym doświadczeniem. To propozycje, które wyłapują trendy, grają kontrastami temperatur i tekstur, i bez kompleksów wchodzą w świat social mediów.

Zaskakujące połączenia kuchni wschodnioazjatyckiej i amerykańskiej, zapożyczenia z PRLu, odwrócone role składników, ukryte nadzienia i efekty wizualne, które zatrzymują spojrzenie. To desery, które nie tylko smakują – one mają swoją osobowość.

Tu znajdziesz receptury:

CinnaTwist Migdał

Puszyste ciasto drożdżowe owija się spiralą wilgotnego kremu migdałowego, a sos z cynamonu i cytrynowego zestu daje lekki punch. Na górze świeże truskawki dla soczystego kontrastu. Klasyczna cynamonka? Bardziej cukierniczy plot twist.

Cookies z Tahini & Chunksami

Chrupiąca krawędź, miękki środek z nutą tahini, topniejące kawałki białej i deserowej czekolady, a w środku krem orzechowy. Na wierzchu kawałki karmelizowanego białego i czarnego sezamu, które chrupią jak szalone. Trzy poziomy tekstury, zero nudy.

Berry Glam

Miękka jak brownie czekoladowa muffina z konfiturą wiśniową w środku. Na górze rozetka kremu i złożone jeżyny – bo trochę glam w życiu musi być. Muffin, który robi robotę zarówno na talerzu, jak i na feedzie.

WZ Black Edition

Czarny jak noc biszkopt kakaowy i krem mleczny, który trzyma formę, ale rozpływa się w ustach. Klasyka w odświeżonej wersji – dla tych, którzy lubią stare dobre rzeczy, ale w nowym looku.



CinnaTwist Migdał

Puszyste, maślane ciasto drożdżowe oplata spiralę wilgotnego kremu frangipane – migdałowego, z delikatnie maślaną słodyczą, oprószonego cynamonem. Na wierzchu – krem mleczny doprawiony cynamonem i skórką z tartej cytryny, w którym zanurzone są świeże, soczyste truskawki. Ciepły aromat przypraw, cytrusowa świeżość i owocowa soczystość spotykają się tu w jednej formie. Klasyczna cynamonka? Bardziej cukierniczy plot twist z migdałowym sercem.

UŻYTE PRODUKTY TERRAVITA:

MULTI CREAM Krem Mleczny (biały)

CinnaTwist Migdał

Składniki na 20 szt.

CIASTO DROŻDŻOWE

Mleko (letnie)	200 g
Drożdże świeże	35 g
Cukier	300 g
Mąka pszenna	525 g
Jajka	100 g
Sól	5 g
Masło (miękkie)	100 g

KREM FRANGIPANE

MULTI CREAM	190 g
Krem Mleczny (biały)	
Mąka migdałowa	108 g
Mąka pszenna	62 g
Jajka	62 g

CYNAMON Z MUSCOVADO

Cukier muscovado	50 g
Kora cynamonu	7,5 g

KREM DO DEKORACJI

Mascarpone	100 g
Cukier trzcinowy	20 g
Cukier puder	75 g
Mleko	50 g
Skórka otarta z cytryny + sok z cytryny	½ szt.
Kora cynamonu	1 g

DEKORACJA

Truskawki świeże

Przygotowanie

I. CIASTO DROŻDŻOWE

1. Przygotować rozczyń: wymieszać letnie mleko, drożdże, cukier, przesianą mąkę, następnie posypać z wierzchu mąką i odstawić na 40 minut.
2. Dodać mąkę, wyrobić gładkie ciasto i dodać sól.
3. Stopniowo dodawać miękkie masło, wyrabiając do pełnego wchłonięcia.
4. Przykryć i odstawić do wyrośnięcia na 1 godzinę.

II. ROZWAŁKOWANIE CIASTA

1. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na podsypaną mąką powierzchnię.
2. Rozwałkować do prostokąta o grubości ok. 5 mm.

III. PRZYGOTOWANIE KREMU FRANGIPANE NA BAZIE KREMU MLECZNEGO BIAŁEGO

1. W misie utrzeć MULTI CREAM Krem Mleczny z jajkami.
2. Dodać mąkę, mąkę migdałową i mieszać do połączenia składników.
3. Przełożyć do worka cukierniczego.

IV. SZPRYCOWANIE I ROZSMAROWANIE FRANGIPANE NA CIEŚCIE

1. Szprycować krem frangipane na rozwałkowanym cieście.
2. Rozsmarować szpatułą na równą warstwę.

V. POSYPANIE CYNAMONEM Z MUSCOVADO, SKŁADANIE I KROJENIE

1. Utrzeć na tarce korę cynamonu i równomiernie posypać nim powierzchnię frangipane.
2. Posypać równomiernie powierzchnię ciasta z frangipane muscovado.
3. Złożyć ciasto na dwie części, lekko rozwałkować.
4. Pokroić na wstęgi o szerokości 2,5 cm.

VI. FORMOWANIE I WYPIEK

1. Każdą wstęgę skręcić spiralnie i uformować w kształt cynamonki.
2. Wkładać w ringi ułożone na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, posmarować roztopionym masłem, posypać muscovado.
3. Odstawić do ponownego wyrośnięcia na 60 minut.
4. Wypiekać w temp. 170°C przez 12 minut do złotobrazowego koloru.

CinnaTwist Migdał

Przygotowanie

VII. KREM DO DEKORACJI Z MASCARPONE, ZESTEM CYTRYNOWYM I CYNAMONEM

1. Mascarpone połączyć z cukrem trzcinowym, cukrem pudrem, mlekiem i wymieszać.
2. Dodać zest, sok z cytryny i startą korę cynamonu. Wymieszać na gładką masę.
3. Utrzymywać w temperaturze pokojowej do dekoracji

VIII. DEKORACJA Z TRUSKAWKAMI

1. Truskawki zanurzyć w przygotowanym kremie. Ułożyć na upieczonych i wystudzonych cynamonkach.
2. Polać dodatkowo kremem po wierzchu.



▶ OBEJRZYJ FILM



Cookies z Tahini & Chunksami

Najpierw wchodzi chrupka skórka i miękki środek pachnący tahini. Potem – kawałki białej i deserowej czekolady, które powoli się rozpuszczają, mieszając się z kremowym, orzechowym nadzieniem w środku. Na finał – kawałki karmelizowanego białego i czarnego sezamu, które chrupią jak szalone i zostawiają na języku lekko prażony, słodko-słony posmak. Trzy strzały smaku i tekstury w jednym kęsie.

UŻYTE PRODUKTY TERRAVITA:

Czekolada Biała Bellaria 33% • Czekolada 55% •
Krem Termostabilny o Smaku Orzecha Laskowego

Cookies z Tahini & Chunksami

Składniki na 12 szt.

CIASTO

Masło (miękkie)	170 g
Cukier brązowy	120 g
Cukier biały	120 g
Pasta tahini	40 g
Jajka	100 g
Mąka pszenna	275 g
Proszek do pieczenia	12 g
Czekolada Biała Bellaria 33% (posiekana)	50 g
Czekolada 55% (posiekana)	50 g

KREM

Krem Termostabilny
o Smaku Orzecha Laskowego

SEZAM W KARMELU

Cukier biały	200 g
Sezam biały	25 g
Sezam czarny	25 g

Przygotowanie

I. CIASTO

1. W misie połączyć masło z brązowym i białym cukrem, mieszać szpatułą do połączenia składników.
2. Dodać pastę tahini, wymieszać.
3. Wbić jajka, połączyć masę na jednolitą konsystencję.
4. W osobnej misce wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia, następnie dodać ciasta i wymieszać szpatułą.
5. Dodać posiekaną białą czekoladę, wymieszać.
6. Dodać posiekaną czekoladę 55%, delikatnie wmieszać.
7. Owinąć ciasto folią spożywczą i schłodzić min. 30 minut.

II. FORMOWANIE I WYPIEK

1. Wyjąć schłodzone ciasto z lodówki, rozpakować z folii.
2. Podzielić na równe porcje o masie 80 g.
3. Uformować kulki, ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Delikatnie spłaszczyć.
5. Wypiekać w temp. 180°C przez 12 minut, aż brzegi się zarumienią, a środek pozostanie miękki.

III. NADZIEWANIE KREMEM

1. Umieścić krem w rękawie cukierniczym z tyłką do nadziewania.
2. Szprycować krem do wnętrza ciepłych ciastek w 5 miejscach, pilnując, aby nie rozerwać ciasta.

IV. SEZAM W KARMELU

1. Na patelni rozpuścić cukier do uzyskania płynnej, bursztynowej, gęstej masy karmelowej.
2. Wsypać biały i czarny sezam, dokładnie wymieszać.
3. Wylać masę na pergamin, przykryć drugim pergaminem i szybko rozsmarować na cienką, równą warstwę.
4. Po wystudzeniu połamać na nieregularne kawałki.

V. DEKORACJA I WYKOŃCZENIE

1. Po pełnym wystudzeniu ciastek szprycować krem termostabilny po wierzchu, tworząc zakręcone „loczki”.
2. Wciskać kawałki sezamków w krem, ustawiając je pionowo dla efektu dekoracyjnego.



Berry Glam Muffin

Intensywnie czekoladowa, wilgotna jak brownie, kryje w środku kwaskowe wiśniowe serce: soczysty akcent i kontrast dla słodczy czekolady. Na wierzchu – gęsty krem i połówki jeżyn muśnięte złotym pudrem, które łapią światło jak małe klejnoty. Muffina, która wygląda jak dzieło sztuki, ale jest przyjemnie nieformalna, do zjedzenia palcami.

UŻYTE PRODUKTY TERRAVITA:

Czekolada gorzka Bellaria 60% •
MULTI CREAM Krem Orzechowy (13% orzechów laskowych)

Berry Glam Muffin

Składniki na 10 szt.

CIASTO NA MUFFINY

Mleko	200 g
Masło	110 g
Cukier	140 g
Czekolada gorzka	320 g
Bellaria 60%	
Jajka	70 g
Mąka pszenna	200 g
Proszek do pieczenia	3 g
Soda	3 g

KONFITURA WIŚNIOWA

Wiśnie bez pestek (świeże lub mrożone)	166 g
Cukier	50 g
Skrobia kukurydziana	4 g

KREM DO DEKORACJI

MULTI CREAM Krem Orzechowy

Przygotowanie

I. CIASTO NA MUFFINY

1. W rondelku podgrzać mleko z masłem i cukrem, aż składniki się rozpuszczą.
2. Dodać gorzką czekoladę 60% i mieszać do całkowitego upłynnienia masy.
3. Przebrać masę do misy miksera, wbić jajka i miksować na średnich obrotach.
4. W osobnej misce połączyć mąkę z proszkiem do pieczenia, sodą, a następnie dodać do masy czekoladowej.
5. Miksować do uzyskania jednolitego ciasta.
6. Przełożyć ciasto do rękawa cukierniczego.

II. WYPIEK MUFFINEK

1. Przygotować formę do muffinek, wyłożyć papilotkami.
2. Szprycować ciasto do połowy wysokości papilotki.
3. Wypiekać w temperaturze 180°C przez 25 minut, do tzw. suchego patyczka.
4. Wyjąć z pieca i wystudzić.

III. KONFITURA WIŚNIOWA

1. Podgrzać wiśnie z cukrem i skrobią, aż owoce puszczą sok.
2. Gotować na małym ogniu do uzyskania gęstej konsystencji.
3. Wystudzić przed użyciem.

IV. NADZIEWANIE MUFFINEK KONFITURĄ

1. W każdej wystudzonej muffince wydrążyć otwór łyżką paryską.
2. Nałożyć konfiturę wiśniową do otworów.

V. KREM DO DEKORACJI

1. Umieścić krem w worku cukiernicznym z ozdobną tyłką.
2. Szprycować rozetki na wierzchu każdej muffinki.

VI. DEKORACJA JEŻYNAMI W ZŁOCIE

1. Świeże jeżyny umyć i dokładnie osuszyć.
2. Wsypać złoty puder do małej miseczki.
3. Rolować owoce w pudrze, aby uzyskały złote pokrycie.
4. Przekroić jeżyny wzdłuż na połówki.
5. Dekorować muffinki połówkami jeżyn (po 3 połówki na muffinkę), delikatnie wciskając je w krem.



WZ Black Edition

Wuzetka – kultowe polskie ciastko, którego nazwa miała dwa możliwe źródła: od warszawskiej trasy W-Z, oddanej do użytku w 1949 roku, lub od skrótu „wypiek z kremem”. Dziś legenda wraca w wersji, w której intensywnie kakaowy, niemal czarny biszkopt łączy się z kremem chantilly z mascarpone, ustabilizowanym MultiCreamem Mlecznym, lekkim, aksamitnym, a jednocześnie pewnym swojej formy. To smak tradycji podany w odważniejszej, współczesnej estetyce.

UŻYTE PRODUKTY TERRAVITA:

Czekolada Bellaria 55% • Czekolada Bellaria 70% •
MULTI CREAM Krem Mleczny (Biały)

WZ Black Edition

Składniki

na 2 blachy 30x40 cm

CIASTO (BISZKOPT CZEKOLADOWY)

Czekolada Bellaria 55%	85 g
Czekolada Bellaria 60%	85 g
Masło	80 g
Jajka	650 g
Cukier	360 g
Mąka pszenna	300 g
Kakao czarne	72 g
Proszek do pieczenia (opcjonalnie)	8 g
Olej lub masło roztopione	160 g
Mleko	45 g

KREM CHANTILLY Z MASCARPONE

MULTI CREAM	450 g
Krem Mleczny (Biały)	
Śmietanka 30–36% (schłodzona)	720 g
Mascarpone	360 g
Pasta waniliowa lub nasiona wanilii (opcjonalnie)	2 szt.

PRZEŁOŻENIE BISZKOPTU KREMEM

Upieczony i wystudzony
biszkopt kakaowy
Krem chantilly z mascarpone

POLANIE WIERZCHU CZEKOLADĄ

Czekolada Bellaria 55% lub 70%	500 g
Olej roślinny	100 g

Przygotowanie

I. CIASTO (BISZKOPT CZEKOLADOWY)

1. W rondelku roztopić masło z mlekiem i olejem, podgrzać, dodać czekoladę, upłynnić i wymieszać na gładką masę.
2. Jajka wbić do misy, ubić na białą lśniąca masę.
3. Dodać przesianą mąkę, następnie kakao i proszek do pieczenia.
4. Masę wymieszać, następnie dodać do niej masę maślano-czekoladową i dobrze połączyć szpatułą.
5. Przełać masę do 2 form o wymiarach 30x40 cm wyłożonych papierem do pieczenia, wyrównać.
6. Wypiec w temperaturze 170°C przez 18 minut.
7. Wystudzić na kratce.

II. KREM CHANTILLY Z MASCARPONE

1. Schłodzoną śmietankę wlać do misy, dodać mascarpone.
2. Stopniowo dodawać MULTI CREAM Krem Mleczny, miksując na średnich obrotach do uzyskania puszystego, stabilnego kremu.

III. PRZEŁOŻENIE BISZKOPTU KREMEM

1. Przygotować dwa równe blaty biszkoptowe dopasowane wielkością do ramki.
2. Biszkopt czekoladowo-maślany nasaczyć sokiem z wiśni.
3. Część kremu odłożyć do rękawa cukierniczego do dekoracji.
4. Na pierwszy blat równomiernie nałożyć warstwę kremu chantilly.
5. Przykryć drugim blatem i lekko docisnąć.
6. Górny biszkopt cienko przesmarować resztą kremu.

IV. POLANIE WIERZCHU CZEKOLADĄ

1. Rozpuścić czekoladę w rozgrzanym oleju.
2. Wylać na wierzch ciasta, rozprowadzić równą warstwą.
3. Odstawić do stężenia.

V. WYKROJENIE I DEKORACJA

1. Wykroić porcje w kształcie prostokątnych kostek o wymiarach 4,5 × 4,5 cm.
2. Na każdej porcji wykonać rozetę z Chantill śmietankowy.
3. Na kremie umieścić czereśnię z ogonkiem.
4. Udekorować odrobiną złotą spożywczego.

 OBEJRZYJ FILM

Receptury w tym ebooku zostały przygotowane na bazie produktów dla profesjonalistów, którzy poszukują produktów o stabilnej jakości i doskonałej relacji jakości do ceny.

Kremy MultiCream – białe, orzechowe, czekoladowe, kokosowe i toffi – to gotowe do użycia kremy o powtarzalnej konsystencji i pełni smaku, sprawdzając się zarówno w nadzieniach, przekładaniu warstw, jak i oblewaniu.

Czekolady temperowane Terravita Pro to wszechstronny surowiec – idealne do oblewania, dekoracji i pralin, a zarazem cenione jako składnik kremów, musów i ciast. Dzięki nim cukiernicy mogą tworzyć wyroby, które łączą nowoczesne podejście z rzemieślniczą precyzją.



MULTI CREAM

Krem Smarowny Biały

Krem mleczny biały o kremowej barwie i neutralnym mlecznym smaku i smarownej konsystencji, łatwy w dozowaniu i aplikacji, gotowy do bezpośredniego użycia. Idealny do nadziewania i przekładania gotowych wyrobów cukierniczych. Doskonały także jako cover krem do oblewania.

TRWAŁOŚĆ:

10 mcy

PRZECHOWYWANIE:

15-20°C

ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU:

min. 30%

OPAKOWANIE:

wiadro 5 kg

KONSYSTENCJA W TEMPERATURZE POKOJOWEJ:

umiarkowanie smarowna



MULTI CREAM

Krem Smarowny Orzechowy

Krem o smaku orzechów laskowych, z 13% zawartością miazgi orzechowej, o orzechowo-brązowej barwie i smarownej konsystencji. Łatwy w dozowaniu i aplikacji, gotowy do bezpośredniego użycia. Idealny do nadziewania i przekładania gotowych wyrobów cukierniczych. Doskonały także jako cover krem do oblewania.

TRWAŁOŚĆ:

10 mcy

PRZECHOWYWANIE:

15-20°C

ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU:

min. 36%

OPAKOWANIE:

wiadro 5 kg

KONSYSTENCJA W TEMPERATURZE POKOJOWEJ:

silnie smarowna



MULTI CREAM

Krem Smarowny Czekoladowy

Krem o intensywnie czekoladowym smaku, głębokiej ciemnobrązowej barwie i smarownej konsystencji. Łatwy w dozowaniu i aplikacji, gotowy do bezpośredniego użycia. Idealny do nadziewania i przekładania gotowych wyrobów cukierniczych. Doskonały także jako cover krem do oblewania.

TRWAŁOŚĆ:

10 mcy

PRZECHOWYWANIE:

15-20°C

ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU:

min. 33%

OPAKOWANIE:

wiadro 5 kg

KONSYSTENCJA W TEMPERATURZE POKOJOWEJ:

silnie smarowna



CZEKOLADA MLECZNA 32% Czekolada temperowana w kostkach

Czekolada temperowana w formie kostek o zbalansowanym, harmonijnym smaku nut mlecznych i kakaowych i jasnobrązowej barwie. Służy do oblewania wyrobów cukierniczych i czekoladziarskich, jak również do tworzenia ozdób, dekoracji, pralin, tabliczek i figur czekoladowych. Idealna do grudkowania, formowania, tynkowania tortów i przygotowania czekoladowych dripów.

TRWAŁOŚĆ:

18 mcy

PRZECHOWYWANIE:

12-18°C

TEMPEROWANIE:

30-32°C

UPŁYNNIENIE:

45-50°C

MASA KAKAOWA:

min. 32%

ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU:

min. 32%

PŁYNNOŚĆ:

umiarkowana

LEPKOŚĆ:

umiarkowana

OPAKOWANIE:

karton 4 kg



CZEKOLADA biała 33% Czekolada temperowana w kostkach

Biała czekolada o głębokim pełnomlecznym smaku i kremowej barwie. Doskonała jako chunksy w ciastkach w stylu amerykańskim. Niezastąpiona baza do ciast, serników i deserów. Przeznaczona do oblewania wyrobów cukierniczych i czekoladziarskich, jak również do tworzenia ozdób, dekoracji, pralin, tabliczek i figur czekoladowych. Idealna do grudkowania, formowania, tynkowania tortów i przygotowania czekoladowych dripów.

TRWAŁOŚĆ:

12 mcy

PRZECHOWYWANIE:

12-18°C

TEMPEROWANIE:

28-29°C

UPŁYNNIENIE:

45-47°C

MASA KAKAOWA:

min. 25%

ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU:

min. 33%

PŁYNNOŚĆ:

umiarkowana

LEPKOŚĆ:

umiarkowana

OPAKOWANIE:

karton 10 kg



CZEKOLADA 55% Czekolada temperowana w kostkach

Harmonijna i wyważona czekolada i delikatnej brązowej barwie. Doskonała jako chunksy w ciastkach w stylu amerykańskim. Przeznaczona do oblewania wyrobów cukierniczych i czekoladziarskich, jak również do tworzenia ozdób, dekoracji, pralin, tabliczek i figur czekoladowych. Idealna do grudkowania, formowania, tynkowania tortów i przygotowania czekoladowych dripów.

TRWAŁOŚĆ:

24 mcy

PRZECHOWYWANIE:

12-18°C

TEMPEROWANIE:

30-32°C

UPŁYNNIENIE:

45-50°C

MASA KAKAOWA:

min. 55%

ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU:

min. 34%

PŁYNNOŚĆ:

wysoka

LEPKOŚĆ:

niska

OPAKOWANIE:

karton 4 kg



CZEKOLADA GORZKA 60%

Czekolada temperowana w kostkach

Gorzka czekolada temperowana w formie kostek o szlachetnym aromacie i ciemnobrązowej barwie. Doskonała do wyrobów cukierniczych typu terrine. Przeznaczona do oblewania wyrobów cukierniczych i czekoladziarskich, jak również do tworzenia ozdób, dekoracji, pralin, tabliczek i figur czekoladowych. Idealna do grudkowania, formowania, tynkowania tortów i przygotowania czekoladowych dripów.

TRWAŁOŚĆ:

24 mcy

PRZECHOWYWANIE:

12-18°C

TEMPEROWANIE:

30-32°C

UPŁYNNIENIE:

45-50°C

MASA KAKAOWA:

min. 60%

ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU:

min. 28%

PŁYNNOŚĆ:

niska

LEPKOŚĆ:

wysoka

OPAKOWANIE:

karton 10 kg



CZEKOLADA GORZKA 70%

Czekolada temperowana w kostkach

Wyrazista gorzka czekolada temperowana w formie kostek o intensywnie ciemnobrązowej barwie. Doskonała do ciast, w których chcemy uzyskać głęboki kolor i szlachetny smak. Przeznaczona do oblewania wyrobów cukierniczych i czekoladziarskich, jak również do tworzenia ozdób, dekoracji, pralin, tabliczek i figur czekoladowych. Idealna do grudkowania, formowania, tynkowania tortów i przygotowania czekoladowych dripów.

TRWAŁOŚĆ:

24 mcy

PRZECHOWYWANIE:

12-18°C

TEMPEROWANIE:

28-29°C

UPŁYNNIENIE:

45-50°C

MASA KAKAOWA:

min. 70%

ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU:

min. 32%

PŁYNNOŚĆ:

umiarkowana

LEPKOŚĆ:

umiarkowana

OPAKOWANIE:

karton 10 kg



KREM TERMOSTABILNY o smaku orzecha laskowego

do stosowania w cukiernictwie. Idealny do nadziewania wyrobów drożdżowych, pączków, rogalików, bułeczek i muffinek. Zachowuje stabilność podczas pieczenia, nie wycieka i nie traci walorów smakowych. Nadaje się zarówno do wypieków w piekarniku, jak i do pieców cukierniczych.

TRWAŁOŚĆ:

12 mcy

PRZECHOWYWANIE:

15-20°C

ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU:

min. 30%

KONSYSTENCJA W TEMPERATURZE POKOJOWEJ:

bardzo mocno smarowna