

terravita

FOR PROFESSIONALS

Od Tradycji do Precyzji



KOLEKCJA 12 NOWYCH
RECEPTUR CUKIERNICZYCH





spis treści

Wprowadzenie	3
Paryskie tartaletki z makaronikami	4
Torta Barozzi	8
Czekoladowa drożdżówka poznańska	10
Blok czekoladowo-orzechowy	12
Ciasto Opera	14
Czekoladowa Focaccia Topaz	18
Soczysta truskawka	20
Czekoladowe naleśniki z kremem truskawkowym	24
Orzeźwiająca cytryna	26
Czekoladowe trio	28
Monoporcyjne roladki owocowe	32
Okolicznościowe torciki bento	36
O autorze	39



wprowadzenie

Cukiernictwo rozwija się pomiędzy pamięcią smaku a precyzją współczesnego rzemiosła. Czerpie z receptur zakorzenionych w miejscach i kulturach, jednocześnie poszukując nowych form, tekstur i sposobów podania. Właśnie tę drogę, od tradycji do precyzji, opowiada kolekcja 12 receptur przygotowanych przez cukiernika Mariusza Góreckiego.

Każda forma ma swoje źródło. Włoska Torta Barozzi wyrasta z tradycji intensywnych ciast czekoladowo-migdałowych. Francuskie tartaletki i makaroniki wnoszą elegancję, lekkość oraz sztukę precyzyjnego wykończenia. Torciki bento czerpią z oszczędnej estetyki japońskiej, w której niewielki format, czysta forma i pojedynczy detal tworzą osobistą opowieść.

Pomiędzy nimi pojawia się współczesne piekarstwo cukiernicze: miękka drożdżówka spleciona z czekoladą i zaskakująca focaccia w słono-słodkiej odświeżeniu. Znane wypieki zyskują nowy rytm, bogatszą strukturę i formę stworzoną dla dzisiejszych kawiarni, pracowni rzemieślniczych, hoteli i cateringu.

Receptury łączy smak zakorzeniony w tradycji z wrażliwością na to, co dopiero zdobywa popularność. Są wśród nich warstwowe ciasta, owocowe monoporcje, delikatne musy, małe torty i wypieki przeznaczone do dzielenia się. Każda receptura została zbudowana wokół wyrazistego smaku, czytelnej formy i rzemieślniczej dokładności.

Ich podstawą są komponenty Terravita FOR PROFESSIONALS, wprowadzane obecnie w nowych formatach opakowań i formach dopasowanych do pracy profesjonalistów. Czekoladowe dropsy pozwalają precyzyjnie dozować i równomiernie topić czekoladę oraz polewę. Chunksy do zapiekania pozostają wyczuwalne w cieście, budując smak i strukturę gotowego wypieku. Polewy Amber, kremy Multi Cream i sosy deserowe dopełniają kompozycje kolorem, konsystencją i wykończeniem.

Od tradycji do precyzji prowadzi smak - zapisany w recepturze, ukształtowany ręką cukiernika.



Paryskie tartaletki z makaronikami

Tartaletki należą do kanonu francuskiego cukiernictwa, w którym kruchy spód staje się ramą dla kremów, musów i owocowych wnętrz. W tej interpretacji podłużną formę wypełnia śmietankowy krem na bazie Multi Creamu Białego i porzeczkowo-poziomkowa galaretka. Całość zamyka polewa Amber Multi Intense, a paryskie makaroniki z ganache na bazie białej czekolady Alabaster 28 podkreślają elegancję deseru. To współczesne petit gâteau: precyzyjne, wielowarstwowe i pełne niespodzianek.



Paryskie tartaletki z makaronikami

SKŁADNIKI

receptura na 10 sztuk

CIASTO KRUCHE

180 g	Masło
100 g	Cukier puder
45 g	Mąka migdałowa
100 g	Jajka
360 g	Mąka pszenna
40 g	Kakao
1 g	Sól

GALARETKA Z CZERWONEJ PORZECZKI I POZIOMKI

200 g	Czerwona porzeczka mrożona
20 g	Pasta poziomkowa
10 g	Cukier kryształ
20 g	Syrop glukozowy
3,2 g	Pektyna NH

KREM ŚMIETANKOWY

200 g	Śmietana 33%
200 g	Mascarpone
200 g	Terravita Multi Cream Białe

POLEWA

100 g	Polewa Terravita Amber Multi Intense
20 g	Olej

SPOSÓB WYKONANIA

CIASTO KRUCHE

Wszystkie suche składniki oraz masło wymieszać razem. Mieszać do momentu, aż masło nie będzie widoczne.

Następnie dodać jajka i połączyć.

Ciasto rozwałkować i wykroić odpowiednie kształty. Zamrozić.

Formy do tartaletek wyłożyć ciastem. Ponownie zamrozić.

Piec w temperaturze 175°C przez 12-15 minut.

GALARETKA Z CZERWONEJ PORZECZKI I POZIOMKI

Cukier wymieszać z pektyną.

Porzeczkę, pastę poziomkową i syrop glukozowy podgrzać do 40°C.

Dodać cukier z pektyną i wymieszać.

Zagotować.

Wylać do form silikonowych lub rantu. Zamrozić.

KREM ŚMIETANKOWY

Śmietankę wlać do misy miksera, dodać mascarpone oraz Multi Cream Białe.

Ubić różgą do uzyskania delikatnego kremu śmietankowego.

POLEWA

Polewę rozpuścić razem z olejem.



Paryskie tartaletki z makaronikami

SKŁADNIKI

receptura na 10 sztuk

MAKARONIKI

BEZA

300 g	Cukier puder
300 g	Mąka migdałowa
120 g	Białko I
300 g	Cukier kryształ I
75 g	Woda
120 g	Białko II
2,5 g	Albumina
5 g	Cukier kryształ II
qs	Barwnik zielony
qs	Barwnik fioletowy

GANACHE UBE

80 g	Śmietana 33%
6 g	Cukier inwertowany
2 g	Żelatyna
6 g	Zimna woda
7 g	Puder ube
9 g	Biała Czekolada Terravita Alabaster 28
150 g	Ser typu philadelphia

GANACHE MATCHA

60 g	Śmietana 33%
10 g	Cukier inwertowany
6 g	Herbata matcha
150 g	Biała Czekolada Terravita Alabaster 28

SPOSÓB WYKONANIA

MAKARONIKI

BEZA

Zblendować mąkę migdałową z cukrem pudrem. Dodać białko I oraz barwnik. Wymieszać. Białko II, albuminę i cukier I ubić razem. Cukier II i wodę zagotować do 121°C. Syrop wlać do bezy. Ubijać do 40–50°C. Bezę połączyć z pastą migdałową w 3 etapach. Wyszprycować na matę i odstawić do wysuszenia. Piec w temperaturze 150°C przez 18 minut.

GANACHE UBE

Żelatynę wymieszać z wodą. Śmietankę, puder ube i cukier inwertowany zagotować. Następnie przelać do czekolady i zblendować. Dodać ser i ponownie zblendować. Schłodzić.

GANACHE MATCHA

Śmietankę, cukier inwertowany i matchę dokładnie wymieszać. Podgrzać do 85°C. Następnie przelać do czekolady i zblendować. Schłodzić.

SPOSÓB ZŁOŻENIA

Do wypieczonej tartaletki wyszprycować krem śmietankowy do połowy. Włożyć galaretkę z czerwonej porzeczki. Wyrównać od góry szpatułką. Schłodzić. Wypieczone makaroniki wyszprycować ganache odpowiednio do koloru: fioletowe ganache ube, zielone ganache matcha. Schłodzić. Tartaletki oblać od góry polewą. Zanurzyć w niej makaroniki i przykleić je na tartaletki. Schłodzić.



Torta Barozzi

SKŁADNIKI

CIASTO

250 g	Gorzka Czekolada Terravita Topaz 70
150 g	Masło
38 g	Żółtko
120 g	Cukier I
72 g	Białko
40 g	Cukier II
50 g	Mąka migdałowa
50 g	Mielone orzechy laskowe
30 g	Espresso
20 g	Rum

SPOSÓB WYKONANIA

CIASTO

Czekoladę Terravita Topaz 70 i masło rozpuścić w mikrofali. Żółtka ubić z cukrem I w mikserze. Do ubitych żółtek dodać rum oraz espresso i połączyć. Do rozpuszczonej czekolady z masłem dodać mąkę migdałową oraz mielone orzechy laskowe. Wymieszać. Masę żółtkową dodać do masy czekoladowej i połączyć. Białko ubić z cukrem II. Ubite białko delikatnie połączyć z masą czekoladową. Masę wylać do jednej formy o średnicy 18 cm. Piec w temperaturze 165°C przez 45–55 minut. Schłodzić w temperaturze pokojowej. Wyciąć ciasto z rantu i posypać kakao wymieszanym z cukrem pudrem.

Torta Barozzi

Torta Barozzi pochodzi z Vignoli w Emilii-Romanii. Pod koniec XIX wieku stworzył ją cukiernik Eugenio Gollini, początkowo nadając jej nazwę „czarnego ciasta”. W 1907 roku wypiek otrzymał imię renesansowego architekta Jacopa Barozziego. Receptura Terravity nawiązuje do gęstej, wilgotnej struktury oryginału oraz jego intensywnego połączenia czekolady, migdałów, espresso i rumu. Gorzka czekolada Topaz 70 nadaje ciastu wyrazisty smak, zachowując surową, rustykalną formę włoskiego klasyka.





Czekoladowa drożdżówka poznańska

Inspiracją dla wypieku jest poznańska sznoka, czyli drożdżówka, której nazwa pochodzi od niemieckiego słowa Schneck – ślimak. W czekoladowej interpretacji ciasto wzbogacają termostabilne chunksy Jasper 43, zachowujące kształt podczas pieczenia. Gotową drożdżówkę wieńczy czekoladowa kruszonka lub porcja Multi Creamu Czekoladowego lub o smaku orzecha laskowego, który podkreśla jej smak i nadaje kremowe, dekoracyjne wykończenie.



Czekoladowa drożdżówka poznańska

SKŁADNIKI

receptura na 22 sztuki

CIASTO

250 g	Mleko
250 g	Cukier
50 g	Drożdże
750 g	Mąka pszenna typ 750
100 g	Kakao
125 g	Żółtka
125 g	Jajka
250 g	Mleko w proszku
125 g	Śmietana 33%
200 g	Masło
100 g	Deserowa Czekolada Terravita Topaz 60
400 g	Czekolada do zapiekania w chunkach Terravita Jasper 43
8 g	Sól

KRUSZONKA KAKAOWA

125 g	Masło
230 g	Mąka pszenna
125 g	Cukier kryształ
20 g	Kakao

DEKORACJA

Terravita Multi Cream
o smaku czekoladowym
lub
Terravita Multi Cream
o smaku orzecha laskowego

SPOSÓB WYKONANIA

KRUSZONKA

Wszystkie składniki umieścić w misie miksera. Wymieszać do uzyskania konsystencji kruszonki. Schłodzić w lodówce.

DROŻDŻÓWKI

Mleko, cukier, drożdże, mąkę, kakao, żółtka, jajka oraz mleko w proszku umieścić w dzieży miksera. Wyrabiać ciasto hakiem.

Masło i czekoladę Terravita Topaz 60 rozpuścić razem. Gdy ciasto będzie dobrze wyrobione, dodać sól i mieszać jeszcze przez kilka minut. Następnie dodać rozpuszczoną czekoladę z masłem i mieszać do połączenia składników. Na końcu dodać śmietanę i ponownie wyrobić ciasto. Schłodzić.

Schłodzone ciasto czekoladowe rozwałkować na blacie. Połowę jego powierzchni posmarować Terravita Multi Cream o smaku czekoladowym, a następnie równomiernie posypać chunkami Terravita Jasper 43. Ciasto złożyć na pół i pokroić w paski o szerokości 2–3 cm.

Każdy pasek zwinąć w ślimak i ułożyć na blasze. Drożdżówki pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze 35°C przez około 45 minut.

Wyrośnięte drożdżówki posmarować smarówką. Połowę każdej drożdżówki udekorować od góry schłodzoną kruszonką kakaową.

Piec w temperaturze 170°C przez 18–20 minut, do uzyskania prawidłowego wyrośnięcia i wypieczenia ciasta. Po wypieku schłodzić.

Wierzch drożdżówek udekorować za pomocą rękawa cukierniczego Terravita Multi Cream o smaku orzecha laskowego.



Blok czekoladowo-orzechowy

Blok czekoladowy ma w Polsce mocne korzenie związane z kuchnią PRL-u, kiedy przy ograniczonej dostępności klasycznej czekolady przygotowywano go z kakao, tłuszczu, mleka w proszku, herbatników i bakalii. Był prosty, sycący i efektowny, a jego charakterystyczna struktura, łącząca zwartą masę czekoladową z chrupiącymi dodatkami, stała się częścią polskiej pamięci kulinarnej.

W tej recepturze blok zostaje przeniesiony do współczesnej, bardziej precyzyjnej formy batonu. Mleczna czekolada Terravita Sienna 34,5 i deserowa czekolada Terravita Topaz 60 tworzą pełny czekoladowy profil, a Terravita Multi Cream o smaku orzecha laskowego pogłębia kremowość i orzechowy charakter masy. Herbatniki, migdały i orzechy laskowe nawiązują do klasycznej struktury bloku, natomiast częściowe zanurzenie w polewie Terravita Amber Cocoa Prima/Bambo Prima nadaje całości profesjonalne wykończenie. Liofilizowana truskawka dodaje kwasowości, koloru i lekkiego kontrastu wobec intensywnej, czekoladowo-orzechowej bazy.



Blok czekoladowo-orzechowy

SKŁADNIKI

BLOK

250 g	Mleczna Czekolada Terravita Sienna 34,5
200 g	Deserowa Czekolada Terravita Topaz 60
45 g	Masło
45 g	Śmietana 33%
10 g	Syrop glukozowy
1 g	Sól
65 g	Pasta z orzecha laskowego
50 g	Terravita Multi Cream o smaku orzecha laskowego
80 g	Orzechy laskowe
80 g	Migdały słupki
130 g	Herbatniki

POLEWA

100 g	Polewa Terravita Amber Cocoa Prima / Bambo Prima
20 g	Olej

SPOSÓB WYKONANIA

Obie czekolady, masło, śmietanę, syrop glukozowy oraz sól podgrzać w rondelku do upłynnienia.

Dodać pastę orzechową oraz Multi Cream o smaku orzecha laskowego. Wymieszać.

Do masy pokruszyć herbatniki, wsypać orzechy laskowe oraz migdały. Połączyć.

Masę rozwałkować między arkuszami papieru na grubość 4 cm. Schłodzić.

Pokroić na prostokąty o wymiarach: 3 cm szerokości, 11 cm długości i 2 cm grubości. Schłodzić.

Polewę Terravita Amber Cocoa Prima / Bambo Prima rozpuścić z olejem.

Batoniki zanurzyć w polewie do 1/3 długości.

Udekorować liofilizowaną truskawką.





Ciasto Opera

Kostka Opera jest jednym z symboli francuskiego cukiernictwa XX wieku. Jej współczesną postać wiąże się z paryskim domem Dalloyau, gdzie układano cienkie warstwy tak, aby wszystkie smaki spotykały się w jednym kęsie. Nazwa przywołuje paryską Operę Garnier, a prostokątny przekrój eksponuje architekturę deseru. W wersji Terravity gorzkie i deserowe czekolady Topaz budują głębię smaku, a mleczna czekolada Sienna nadaje kremowi kawowemu łagodność. Równe warstwy i gładkie wykończenie oddają istotę francuskiej precyzji.



Ciasto Opera

SKŁADNIKI

ROLADA BISZKOPTOWA

250 g	Masło
720 g	Żółtko
640 g	Białko
355 g	Cukier
250 g	Mąka migdałowa
250 g	Mąka pszenna

SYROP DO NASĄCZENIA

170 g	Espresso
72 g	Cukier
20 g	Rum
90 g	Woda

GANACHE CZEKOLADOWY

225 g	Mleko
45 g	Śmietana 33%
335 g	Deserowa Czekolada Terravita Topaz 60
80 g	Masło
1 g	Sól

BUTTER CREAM KAWOWY

760 g	Mleko
144 g	Kawa w ziarnach
208 g	Żółtko
190 g	Cukier
20 g	Kawa rozpuszczalna
20 g	Masło
200 g	Mleczna Czekolada Terravita Sienna 34,5

SPOSÓB WYKONANIA

ROLADA BISZKOPTOWA

Białko ubić z cukrem na puszystą masę. Dodać żółtka do bezy i delikatnie wymieszać. Suche składniki połączyć razem. Masło rozpuścić. Masło i suche składniki dodawać naprzemiennie do masy jajecznej. Odważyć po 600 g masy na blachę 60 × 40 cm, łącznie 4 sztuki. Wypiekać w temperaturze 170°C przez 8–10 minut.

SYROP DO NASĄCZENIA

Cukier, rum i wodę zagotować razem. Dodać espresso, wymieszać i schłodzić.

GANACHE CZEKOLADOWY

Mleko, śmietanę i sól zagotować. Gorącym płynem zalać czekoladę Topaz 60. Zblendować do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodać masło i ponownie zblendować. Pozostawić w temperaturze pokojowej.

BUTTER CREAM KAWOWY

Mleko zagotować razem z kawą w ziarnach. Żółtka wymieszać z cukrem. Zalać żółtka 1/3 gorącego mleka i połączyć. Pozostałe mleko przelać do drugiego rondelka, przecedzając kawę w ziarnach. Zahartowane żółtka przelać do reszty mleka i gotować do temperatury 82°C. Masę przelać do pojemnika z masłem, kawą rozpuszczalną i czekoladą mleczną. Całość zblendować. Schłodzić w lodówce.

Ciasto Opera

SKŁADNIKI

CZEKOLADA DO PRZESMAROWANIA

190 g	Deserowa Czekolada Terravita Topaz 56
25 g	Olej

GLAÇAGE CZEKOLADOWY

450 g	Woda
900 g	Cukier
900 g	Syrop glukozowy
900 g	Gorzka Czekolada Terravita Topaz 77
600 g	Śmietana 33%
75 g	Żelatyna

SPOSÓB WYKONANIA

CZEKOLADA DO PRZESMAROWANIA

Czekoladę rozpuścić razem z olejem.

GLAÇAGE CZEKOLADOWY

Wodę, cukier i syrop glukozowy doprowadzić do temperatury 103°C.

Dodać namoczoną żelatynę do czekolady.

Gorący syrop wlać do miarki z czekoladą i zblendować.

Dodać śmietanę i ponownie zblendować.

Schłodzić.

SPOSÓB ZŁOŻENIA

Jedną roladę posmarować czekoladą i schłodzić.

Roladę z czekoladą położyć na blaszce czekoladą do spodu.

Nasączyć syropem kawowym.

Ubić butter cream i rozsmarować połowę kremu na roladzie.

Ułożyć kolejną roladę i ponownie nasączyć.

Rozsmarować ganache czekoladowy.

Ułożyć kolejną roladę, ponownie nasączyć i schłodzić.

Rozsmarować kolejną połowę butter cream, zostawiając 200 g na ostatnią warstwę.

Ułożyć kolejną roladę i ponownie nasączyć.

Rozsmarować pozostały butter cream na górze i schłodzić.

Podgrzać glaçage czekoladowy i rozsmarować na górze ciasta.

Schłodzić.

Opcjonalnie można udekorować złotymi ringami na wierzchu.

Pokroić na prostokątne kostki.





Czekoladowa Focaccia Topaz

SKŁADNIKI

receptura na 1 blachę

CIASTO

825 g	Woda
250 g	Zakwas pszenny
5 g	Drożdże
525 g	Mąka manitoba
525 g	Mąka pszenna typ 750
75 g	Oliwa z oliwek
100 g	Deserowa Czekolada Terravita Topaz 55
200 g	Czekolada do zapiekania w chunksach Terravita Jasper 43
27 g	Sól

SPOSÓB WYKONANIA

CIASTO

Do dzieży odmierzyć wodę, zakwas, drożdże oraz obie mąki. Mieszać hakiem na wolnych obrotach.

Gdy ciasto zacznie się wyrabiać, dodać sól i delikatnie przyspieszyć mieszanie.

Czekoladę rozpuścić z oliwą z oliwek. Dodawać partiami do mieszającego się ciasta.

Na koniec dodać chunksy Jasper i krótko wymieszać.

Ciasto przełożyć do pojemnika i naciągnąć, aby było sprężyste.

Po 40 minutach powtórzyć proces naciągania jeszcze 2 razy.

Po ostatnim naciąganiu odczekać 40 minut. Ciasto przełożyć na blachę wysmarowaną oliwą z oliwek.

Rozciągnąć ciasto na blaszce. Po 15 minutach można powtórzyć proces rozciągania.

Posypać z wierzchu chunksami Jasper oraz solą Maldon, następnie poleć oliwą z oliwek.

Piec w temperaturze 240°C przez 16 minut: para 80%, 1. wiatrak.

Następnie piec w temperaturze 190°C przez 12 minut: komin otwarty, 4. wiatrak.

Schłodzić na kratce, aby ciasto odparowało od spodu.

Czekoladowa Focaccia Topaz

Focaccia wywodzi się z włoskiej tradycji piekarskiej i jest szczególnie mocno związana z Ligurią oraz Genuą. Jej rozpoznawalną cechą pozostaje miękkie, sprężyste ciasto z zagłębieniami formowanymi palcami. W deserowej interpretacji oliwę i wytrawne dodatki zastępuje intensywność czekolady Topaz 55. Ciasto wzbogacają czekoladowe chunksy Jasper 43, które zachowują strukturę w czasie pieczenia. Swobodna forma focaccii łączy się tutaj z bogactwem cukierniczego wypieku przeznaczonego do łamania i dzielenia. Focaccię można podawać zarówno na słodko: z dżemem lub miodem, jak i w wersji wytrawnej: z oliwą, serem i świeżymi ziołami.





Soczysta truskawka

Truskawka przywołuje smak polskiego lata, lecz forma deseru wywodzi się ze współczesnej francuskiej sztuki trompe-l'œil – cukierniczej iluzji, w której monoporcja naśladuje prawdziwy owoc. Pod błyszczącą polewą Amber Strawberry kryje się truskawkowa namelaka, rzeński compote z truskawki i poziomki oraz czekoladowo-orzechowa chrupka. Intensywny kolor, realistyczny kształt i rozpoznawalny smak budują deser na granicy rzemiosła i małej formy rzeźbiarskiej.



Soczysta truskawka

SKŁADNIKI

receptura na 10 sztuk

CHRUPIKA CZEKOLADOWO-ORZECHOWA

75 g	Terravita Multi Cream o smaku orzecha laskowego
90 g	Cornflakes
80 g	Deserowa Czekolada Terravita Topaz 60
30 g	Orzechy laskowe w karmelu

COMPOTE Z TRUSKAWKI I POZIOMKI

150 g	Puree z truskawki
30 g	Pasta poziomkowa
30 g	Cukier
15 g	Glukoza
10,5 g	Pektyna NH
0,45 g	Kwasek cytrynowy
150 g	Truskawki świeże

NAMELAKA TRUSKAWKOWA

80 g	Puree z truskawki
27 g	Syrop glukozowy
5 g	Żelatyna
25 g	Woda zimna
55 g	Polewa Terravita Amber Strawberry
80 g	Mascarpone
150 g	Śmietana 33%

SPOSÓB WYKONANIA

CHRUPIKA CZEKOLADOWO-ORZECHOWA

Czekoladę rozpuścić w mikrofali.
Dodać Multi Cream orzechowy i wymieszać.
Dodać cornflakes i orzechy.
Połączyć całość.
Rozwałkować między arkuszami papieru.
Wyciąć odpowiedni kształt i schłodzić.

COMPOTE Z TRUSKAWKI I POZIOMKI

Cukier i kwasek cytrynowy wymieszać z pektyną.
Puree, glukozę i pastę poziomkową podgrzać do temperatury 40°C.
Dodać cukier z pektyną i wymieszać.
Zagotować.
Świeże truskawki pokroić w kostkę i dodać do zagotowanej galaretki.
Wylać do form silikonowych i zamrozić.

NAMELAKA TRUSKAWKOWA

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie.
Puree zagotować.
Zalać polewą i żelatynę, a następnie zblendować.
Do masy dodać mascarpone i śmietanę, po czym ponownie zblendować.
Schłodzić w lodówce.

Soczysta truskawka

SKŁADNIKI

receptura na 10 sztuk

ROCHER TRUSKAWKOWE

200 g	Polewa Terravita Amber Strawberry
20 g	Olej

CZERWONY GLAÇAGE CZEKOLADOWY

450 g	Woda
900 g	Cukier
900 g	Syrop glukozowy
900 g	Biała Czekolada Terravita Alabaster 28
600 g	Śmietana 33%
75 g	Żelatyna
qs	Barwnik czerwony

SPOSÓB WYKONANIA

ROCHER TRUSKAWKOWE

Polewę truskawkową rozpuścić razem z olejem.

CZERWONY GLAÇAGE CZEKOLADOWY

Wodę, cukier i syrop glukozowy doprowadzić do temperatury 103°C.
Dodać namoczoną żelatynę do czekolady.
Gorący syrop wlać do miarki z czekoladą i zblendować.
Dodać śmietanę oraz barwnik i ponownie zblendować.
Schłodzić.

SPOSÓB ZŁOŻENIA

Ubić namelakę truskawkową.
Wyszprycować ją do formy silikonowej.
Włożyć compote z truskawki do środka.
Ponownie wyszprycować namelakę do formy.
Na końcu ułożyć chrupkę.
Wyrównać szpatułą cukierniczą i zamrozić.
Zanurzyć truskawki w polewie truskawkowej.
Gdy polewa zastygnie, oblać deser czerwonym glaçage.
Posypać białym sezamem i udekorować szypułką z masy cukrowej.





Czekoladowe naleśniki z kremem truskawkowym

Cienkie placki pojawiają się w wielu kuchniach Europy - od francuskich crêpes po dobrze znane polskie naleśniki. Ich siłą jest prostota oraz niezliczone możliwości komponowania potrawy bezpośrednio przed podaniem. Czekoladowe ciasto połączono tutaj z kremem truskawkowym na bazie polewy Amber Strawberry, mleczną czekoladą Sienna 34,5 i Sosem Słony Karmel. Owocowa świeżość, mleczna łagodność i karmelowa słoność nadają codziennej formie wielowymiarowy charakter. Danie może być serwowane jako śniadanie na słodko lub deser.



Czekoladowe naleśniki z kremem truskawkowym

SKŁADNIKI

CIASTO NALEŚNIKOWE

120 g	Mąka pszenna
200 g	Jajka
60 g	Cukier
1 g	Sól
7 g	Kakao
30 g	Masło
50 g	Mleczna Czekolada Terravita Sienna 34,5
300 g	Mleko

KREM TRUSKAWKOWY

200 g	Śmietana 33% I
8 g	Żelatyna
32 g	Zimna woda
300 g	Polewa Terravita Amber Strawberry
400 g	Śmietana 33% II
100 g	Mascarpone

DEKORACJA

100 g	Czekolada do zapiekania w chunksach Terravita Jasper 43
-------	---

SPOSÓB WYKONANIA

CIASTO NALEŚNIKOWE

Jajka wbić do miski, dodać cukier i wymieszać różgą. Dodać sól, przesianą mąkę pszenną oraz przesiane kakao, następnie połączyć do uzyskania gładkiej masy. Dodać mleko i wymieszać. Masło rozpuścić, dodać czekoladę mleczną i mieszać do całkowitego rozpuszczenia czekolady. Masę maślano-czekoladową powoli wlewać do ciasta, cały czas mieszając do pełnego połączenia składników. Na patelni roztopić odrobinę masła, wylać porcję ciasta, cienko rozprowadzić i smażyć naleśniki z obu stron do uzyskania odpowiedniego koloru.

KREM TRUSKAWKOWY

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Śmietanę I zagotować. Gorącą śmietaną I zalać polewę truskawkową i namoczoną żelatynę, następnie zblendować. Do masy dodać mascarpone oraz śmietanę II i ponownie zblendować do uzyskania gładkiej konsystencji. Schłodzić w lodówce.

SPOSÓB ZŁOŻENIA

Krem truskawkowy ubić. Przełożyć do worka cukierniczego z końcówką. Krem wyszpycować na połowę naleśnika i posypać deserową czekoladą w chunksach Terravita Jasper 43. Naleśnik złożyć. Ułożyć trzy sztuki na talerzu. Krem wyszpycować na końcach naleśników. Truskawki pokroić i ułożyć na kremie. Całość posypać chunksami Jasper. Naleśniki połączyć sosem Terravita o smaku słonego karmelu lub innym z szerokiej palety dostępnych wariantów (malinowy, truskawkowy, toffi, czekoladowy, kiwi i jabłko, mango i marakuja). Podawać od razu po przygotowaniu.



Orzeźwiająca cytryna

Cytryna jest jednym z najbardziej charakterystycznych motywów kulinarnych Sycylii, gdzie cytrusowa świeżość przenika dania wytrawne, desery, kremy i napoje. W naszej recepturze sycylijska inspiracja spotyka się z francuską techniką trompe-l'œil. Monoporcja przyjmuje kształt dojrzałego owocu, a polewa Amber Lemon nadaje jej świetlisty kolor i wyrazisty cytrynowy profil. Pod powierzchnią odkrywamy kontrastujące ze sobą: lekki mus na bazie mascarpone z ziołową nutą bazylii, orzeźwiający lemon curd na białej czekoladzie Alabaster 33 i dakłas z gorzkiej czekolady.



Orzeźwiająca cytryna

SKŁADNIKI

receptura na 8 sztuk

DAKŁAS CZEKOLADOWY

40 g	Białko
27 g	Cukier
1 g	Albumina
20 g	Gorzka Czekolada Terravita Topaz 70
38 g	Mąka migdałowa
3 g	Skrobia kukurydziana

LEMON CURD

78 g	Jajka
58 g	Cukier
58 g	Sok z cytryny
1 g	Zest z limonki
58 g	Masło
20 g	Biała Czekolada Terravita Alabaster 33
1,5 g	Żelatyna
7,5 g	Woda

POLEWA CYTRYNOWA I ZAMSZ

300 g	Polewa Terravita Amber Lemon
45 g	Olej rzepakowy
45 g	Masło kakaowe
60 g	Margaryna

MUS CYTRYNOWO-BAZYLIOWY

3,5 g	Żelatyna
18 g	Woda zimna
62 g	Śmietana 33% zagotowana
2,3 g	Bazylija – świeże listki
125 g	Polewa Terravita Amber Lemon
53 g	Mascarpone
125 g	Śmietana 33% ubita

SPOSÓB WYKONANIA

DAKŁAS CZEKOLADOWY

Białko ubić z cukrem i albuminą.
Czekoladę rozpuścić.
Suche składniki wymieszać razem.
Do ubitej bezy dodać suche składniki i wymieszać.
Dodać czekoladę i wymieszać.
Wysprycować do form silikonowych.
Wypiekać w temperaturze 165°C przez 10–12 minut.

LEMON CURD

Jajka, cukier, sok z cytryny i zest podgrzać do temperatury 85°C.
Dodać namoczoną żelatynę i wymieszać.
Dodać masło, czekoladę i zblendować.
Rozlać do form silikonowych.
Zamrozić.

POLEWA CYTRYNOWA I ZAMSZ

Polewę cytrynową rozpuścić z olejem, margaryną i masłem kakaowym. Zblendować.

MUS CYTRYNOWO-BAZYLIOWY

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie.
Śmietanę zagotować z bazylią.
Gorącą śmietaną zalać polewę cytrynową i żelatynę w pojemniku.
Zblendować, dodać mascarpone i ponownie zblendować.
Śmietanę ubić na 3/4 i połączyć z ganache cytrynowym.

SPOSÓB ZŁOŻENIA

Do formy wlać mus cytrynowy.
Włożyć jedną część lemon curd do formy.
Dolać mus i ułożyć dakłas czekoladowy.
Włożyć kolejną część lemon curd.
Przykryć drugą częścią formy i dolać mus cytrynowy.
Zamrozić.
Oblać polewą cytrynową.
Zamrozić.
Napryskać polewę cytrynową pistoletem cukierniczym.
Udekorować listkiem.



Czekoladowe trio

Mousse, którego francuska nazwa oznacza pianę, należy do podstawowych form klasycznego cukiernictwa francuskiego. W tym deserze technika została rozwinięta w trzy wyraźne warstwy pianki przygotowane z czekolad: deserowej Topaz 60, mlecznej Sienna 34,5 i białej Alabaster 28. Chrupiąca podstawa stworzona z prażynki, gorzkiej czekolady Topaz 70 i Multi Creamu o smaku orzecha laskowego wnosi kontrastową teksturę, a polewa Amber Multi Intense tworzy miętko spływające wykończenie w stylu drip. Klasyczna idea trzech czekolad zyskuje formę małej, precyzyjnie zbudowanej monoporcji.



Czekoladowe trio

SKŁADNIKI

receptura na 20 sztuk

CHRUPIĄCA CZEKOLADOWA

10 g	Masło kakaowe
10 g	Olej
60 g	Terravita Multi Cream o smaku orzecha laskowego
70 g	Prażynki
30 g	Gorzka Czekolada Terravita Topaz 70

MUS CZEKOLADOWY 60%

50 g	Mleko
15 g	Śmietana 33%
6 g	Cukier inwertowany
13 g	Żółtko
1 g	Żelatyna
5 g	Woda zimna
90 g	Deserowa Czekolada Terravita Topaz 60
108 g	Śmietana 33%, ubita

MUS MLECZNY

150 g	Śmietana 33%, zagotowana
3,8 g	Żelatyna
19 g	Woda zimna
150 g	Mleczna Czekolada Terravita Sienna 34,5
104 g	Śmietana 33%, ubita

MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY

72 g	Śmietana 33%, zagotowana
32 g	Mleko
7 g	Żelatyna
30 g	Woda zimna
72 g	Biała Czekolada Terravita Alabaster 28
160 g	Śmietana 33%, ubita

SPOSÓB WYKONANIA

CHRUPIĄCA CZEKOLADOWA

Masło kakaowe, olej i czekoladę rozpuścić w mikrofali. Dodać Multi Cream orzechowy i wymieszać. Dodać prażynki. Połączyć całość.

MUS CZEKOLADOWY 60%

Mleko, śmietankę, cukier inwertowany i żółtko odmierzyć do rondelka, a następnie wymieszać. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Masę z rondelka podgrzać do temperatury 82°C. Przeleć do pojemnika z czekoladą i żelatyną. Całość zblendować. Śmietankę ubić na 3/4 i połączyć z ganache.

MUS MLECZNY

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Śmietankę odmierzyć do rondelka i zagotować. Przeleć do pojemnika z czekoladą i żelatyną. Całość zblendować. Śmietankę ubić na 3/4 i połączyć z ganache.

MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Śmietankę odmierzyć do rondelka i zagotować. Przeleć do pojemnika z czekoladą i żelatyną. Całość zblendować. Śmietankę ubić na 3/4 i połączyć z ganache.

Czekoladowe trio

SKŁADNIKI

receptura na 20 sztuk

POLEWA CZEKOLADOWA

200 g	Polewa Terravita Amber Multi Intense
20 g	Olej

SPOSÓB WYKONANIA

POLEWA CZEKOLADOWA

Polewę Amber Multi Intense rozpuścić razem z olejem.

SPOSÓB ZŁOŻENIA

Na spód formy wyłożyć chrupkę czekoladową i schłodzić.

Wylać do formy po 13 g musu z czekolady Topaz 60 na sztukę.

Schłodzić.

Wylać do formy po 19 g musu z czekolady mlecznej na sztukę.

Schłodzić.

Wylać do formy po 18 g musu z białej czekolady na sztukę.

Zamrozić.

Wyjąć z formy i połączyć górę oraz boki polewą Amber Multi Intense.

Udekorować dyskiem z białej czekolady.





Monoporcjowe roladki owocowe

Rolada biszkoptowa jest obecna w wielu tradycjach cukierniczych Europy. Jej charakter tworzy spiralny przekrój, powstający przez zwinięcie delikatnego ciasta wokół kremowego nadzienia. W miniaturowej wersji intensywnie czekoladowy biszkopt na bazie Topaz 70 otacza krem przygotowany na bazie białej czekolady Alabaster 33 i Multi Creamu o smaku kokosowym. Słodycz przełamuje konfitura pomarańczowa. Trzy polewy – Amber Multi Intense, Amber Strawberry i Amber Lemon – pozwalają zmieniać smak oraz kolor wykończenia, zachowując tę samą bazową formę.

Tradycyjna rolada zostaje przekształcona w deser na kilka kęsów. Liofilizowana truskawka i mango w wariantach owocowych dodają świeżości i chrupiącej tekstury. Słupki migdałów zatopione w wariacie z polewą kakaową w stylu rocher nadają roladce elegancji.



Monoporcjowe roladki owocowe

SKŁADNIKI

receptura na 9 sztuk

ROLADA CZEKOLADOWA

210 g	Białko
56 g	Cukier inwertowany
90 g	Cukier
57 g	Mąka migdałowa
45 g	Mąka pszenna
25 g	Kakao
3 g	Proszek do pieczenia
26 g	Masło
40 g	Gorzka Czekolada Terravita Topaz 70
90 g	Śmietana 33%
70 g	Żółtko
30 g	Olej

KREM KOKOSOWY

100 g	Mleko kokosowe
60 g	Biała Czekolada Terravita Alabaster 33
150 g	Terravita Multi Cream o smaku kokosowym
7 g	Żelatyna
28 g	Zimna woda
200 g	Mascarpone
300 g	Śmietana 33%

KONFITURA Z POMARAŃCZY

1,5 l	Woda
1000 g	Pomarańcza
900 g	Cukier do gotowania
200 g	Cukier

SPOSÓB WYKONANIA

ROLADA CZEKOLADOWA

Białko ubić z cukrem oraz cukrem inwertowanym. Suche składniki wymieszać razem. Śmietanę zagotować, następnie zalać nią czekoladę. Dodać olej oraz masło i zblendować na gładką masę. Do ubitej bezy dodać żółtko i delikatnie wymieszać. Do masy dodawać naprzemiennie po połowie masy czekoladowej oraz suchych składników, każdorazowo mieszając przed dodaniem kolejnej partii. Całą masę rozsmarować równomiernie na blasze 60 × 40 cm. Wypiekać w temperaturze 210°C przez 8–10 minut. Schłodzić.

KREM KOKOSOWY

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Mleko kokosowe oraz Terravita Multi Cream o smaku kokosowym podgrzać do temperatury 60°C. Gorącą masą zalać białą czekoladę, dodać namoczoną żelatynę i zblendować. Do masy dodać mascarpone oraz śmietanę, następnie ponownie zblendować do uzyskania gładkiej konsystencji. Schłodzić w lodówce.

KONFITURA Z POMARAŃCZY

Pomarańcze pokroić razem ze skórką. Skórki przełożyć do garnka z wodą i cukrem. Gotować przez 10–15 minut. Odcedzić pomarańcze i powtórzyć proces gotowania dwukrotnie. Częstki pomarańczy oraz skórki rozłożyć na blasze i posypać cukrem. Wstawić do pieca nagrzanego do 140°C na około 60 minut. Zblendować na gładką masę. Podczas blendowania można dolać sok z pomarańczy, jeżeli konfitura jest za sztywna. Schłodzić.

Monoporcjowe roladki owocowe

SKŁADNIKI

ROCHER CZEKOLADOWE

200 g	Polewa Terravita Amber Multi Intense
20 g	Olej
50 g	Migdały w słupkach

ROCHER CYTRYNOWE

200 g	Polewa Terravita Amber Lemon
20 g	Olej
15 g	Mango liofilizowane

ROCHER TRUSKAWKOWE

200 g	Polewa Terravita Amber Strawberry
20 g	Olej
15 g	Truskawka liofilizowana

SPOSÓB WYKONANIA

ROCHER CZEKOLADOWE

Polewę Amber Multi Intense rozpuścić razem z olejem.
Dodać migdały w słupkach i wymieszać.

ROCHER CYTRYNOWE

Polewę cytrynową rozpuścić razem z olejem.
Dodać liofilizowane mango i wymieszać.

ROCHER TRUSKAWKOWE

Polewę truskawkową rozpuścić razem z olejem.
Dodać liofilizowaną truskawkę i wymieszać.

SPOSÓB ZŁOŻENIA

Wypieczoną roladę czekoladową posmarować 350 g
konfitury z pomarańczy.

Całość zamrozić.

Krem kokosowy ubić, następnie rozsmarować 900 g kremu
na warstwie konfitury.

Schłodzić przez 1 godzinę w lodówce.

Całość zwinąć w jedną roladę.

Roladę zamrozić.

Połączyć trzema przygotowanymi polewami rocher.

Pokroić na porcje o długości 8 cm.





Okolicznościowe torciki bento

Nazwa bento pochodzi od japońskich pudełek z precyzyjnie ułożonym posiłkiem, natomiast współczesne torciki bento zyskały popularność w cukierniach Korei Południowej. Łączą niewielki format z oszczędną dekoracją, pastelową kolorystyką i krótkim, osobistym komunikatem. Torciki są zbudowane z warstw biszkoptu nasączonego ponczem mandarynkowym, chrupki czekoladowej, w której użyto gorzkiej czekolady Topaz 70 i Multi Creamu o smaku orzecha laskowego, galaretki jagodowej oraz kremu śmietankowego na bazie białej czekolady Alabaster 28 i Multi Creamu białego. Pełna konstrukcja tortu zostaje zamknięta w kameralnej formie przeznaczonej dla jednej lub dwóch osób – lekko wizualnie, osobistej i dopracowanej w detalu. Jedna receptura - trzy warianty wykończenia.



Okolicznościowe torciki bento

SKŁADNIKI

BISZKOPT JASNY

550 g	Jajka
350 g	Cukier
250 g	Mąka pszenna
100 g	Mąka ziemniaczana
50 g	Masło
25 g	Olej

CHRUPTKA CZEKOLADOWA

70 g	Masło kakaowe
70 g	Olej
400 g	Terravita Multi Cream o smaku orzecha laskowego
500 g	Prażynki
200 g	Gorzka Czekolada Terravita Topaz 70

GALARETKA JAGODOWA

220 g	Jagoda mrożona
65 g	Malina mrożona
30 g	Cukier kryształ
6 g	Pektyna NH

KREM ALABASTER NA MASCARPONE

100 g	Śmietana 33%
100 g	Biała Czekolada Terravita Alabaster 28
1 g	Puder z wanilii
200 g	Terravita Multi Cream Białe
7,5 g	Żelatyna
30 g	Zimna woda
200 g	Mascarpone
300 g	Śmietana 33%

SPOSÓB WYKONANIA

BISZKOPT JASNY

Jajka ubić z cukrem.
Mąkę pszenną i mąkę ziemniaczaną wymieszać razem.
Masło i olej rozpuścić.
Około 100 g ubitych jajek dodać do podgrzanych tłuszczów i wymieszać.
Mąki dodać do ubitych jajek w dwóch partiach, każdorazowo delikatnie mieszając.
Dodać tłuszcze połączone z częścią masy jajecznej i wymieszać do połączenia.
Masę rozlać do form o średnicy 14 cm.
Wypiekać w temperaturze 170°C przez około 35 minut.

CHRUPTKA CZEKOLADOWA

Masło kakaowe, olej i czekoladę rozpuścić w mikrofali lub ąpieli wodnej.
Dodać Multi Cream orzechowy i wymieszać.
Dodać prażynki.
Całość dokładnie połączyć.

GALARETKA JAGODOWA

Cukier wymieszać z pektyną.
Jagody i maliny podgrzać do temperatury 40°C.
Dodać cukier z pektyną i wymieszać.
Całość zagotować.
Wylać do form silikonowych lub rantu.
Zamrozić.

KREM ALABASTER NA MASCARPONE

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie.
Śmietanę, Multi Cream Białe i puder z wanilii podgrzać do temperatury 60°C.
Gorącą masą zalać białą czekoladę, dodać namoczoną żelatynę i zblendować.
Do masy dodać mascarpone oraz pozostałą śmietanę, następnie ponownie zblendować do uzyskania gładkiej konsystencji.
Schłodzić w lodówce.

Okolicznościowe torciki bento

SKŁADNIKI

POLEWA CZEKOLADOWA

300 g	Polewa Terravita Amber Multi Intense
127 g	Śmietana 33%
18 g	Syrop glukozowy

POLEWA CYTRYNOWA

300 g	Polewa Terravita Amber Lemon
127 g	Śmietana 33%
18 g	Syrop glukozowy

POLEWA TRUSKAWKOWA

300 g	Polewa Terravita Amber Strawberry
127 g	Śmietana 33%
18 g	Syrop glukozowy

PONCZ MANDARYNKOWY

200 g	Sok z mandarynki
100 g	Cukier

SPOSÓB WYKONANIA

POLEWA CZEKOLADOWA

Śmietankę połączyć z glukozą i zagotować. Zalać polewą Terravita Amber Multi Intense. W razie potrzeby podgrzać całość, jeżeli polewa się nie rozpuści w całości. Zblendować.

POLEWA CYTRYNOWA

Śmietankę połączyć z glukozą i zagotować. Zalać polewą Terravita Amber Lemon. W razie potrzeby podgrzać całość, jeżeli polewa się nie rozpuści w całości. Zblendować.

POLEWA TRUSKAWKOWA

Śmietankę połączyć z glukozą i zagotować. Zalać polewą Terravita Amber Strawberry. W razie potrzeby podgrzać całość, jeżeli polewa się nie rozpuści w całości. Zblendować.

PONCZ MANDARYNKOWY

Sok z mandarynki zagotować razem z cukrem. Schłodzić.

SPOSÓB ZŁOŻENIA

Do rantu włożyć biszkopt i nasączyć go ponczem mandarynkowym.

Na biszkopcie rozsmarować chrupkę orzechową. Krem ubić, następnie rozsmarować porcję kremu na chrupce.

Włożyć zamrożoną galaretkę jagodową.

Rozsmarować kolejną porcję kremu.

Ułożyć drugi blat biszkoptu i nasączyć go ponczem.

Całość schłodzić w lodówce.

Boki tortu posmarować kremem.

Tort przemrozić.

Połączyć wybraną przygotowaną polewą i udekorować według potrzeb.

o autorze

MARIUSZ GÓRECKI

Mariusz Górecki jest mistrzem cukiernictwa, trenerem i twórcą receptur cukierniczych. Od początku zawodowej drogi stawiał sobie wysoko poprzeczkę. Reprezentował Polskę na Mistrzostwach Świata Młodych Cukierników, został laureatem Best Pastry Chef, zdobył brązowy medal na Kulinarnej Olimpiadzie w Luksemburgu, a także zwyciężył w Łódzskich Mistrzostwach Polski i polskich eliminacjach Valrhona C3. Konkursy nauczyły go dyscypliny i precyzji, ale również odwagi potrzebnej do szukania własnego języka.

Dziś prowadzi poznańską cukiernię Polivalente. To miejsce, w którym przygotowuje wspólnie ze swoim zespołem rzemieślnicze pieczywo, monoporcje, torty okolicznościowe i desery. Jego drożdżówki poziomkowe stały się znane w całej okolicy. Mariusz pracuje blisko produktu: obserwuje jego strukturę, sprawdza możliwości i szuka dla niego najlepszego zastosowania. Klasyczne receptury traktuje jak punkt wyjścia. Zachowuje ich istotę, a następnie nadaje im współczesne proporcje, tekstury i formy.

Najważniejszy pozostaje dla niego smak. Forma ma go wydobywać, a technika zapewniać lekkość, precyzję i powtarzalność. W jego pracy jest miejsce na skupienie, ciekawość i twórczą swobodę. Tą samą uważnością dzieli się podczas szkoleń. Pokazuje rozwiązania, wyjaśnia procesy i zostawia uczestnikom przestrzeń do rozwijania poznanych technik we własnych pracowniach. Inspiruje kolegów z branży, ale sam również pozostaje otwarty na wymianę doświadczeń.

Mariusz jest autorem receptur publikowanych w tym e-booku oraz wielu innych inspiracji Terravita FOR PROFESSIONALS.

Więcej receptur przygotowanych przez profesjonalnych cukierników znajdziecie na stronie www.terravitapro.pl.



terravita

FOR PROFESSIONALS

From Tradition to Precision

Od ponad pół wieku Terravita rozwija się jako rodzinna firma budowana na doświadczeniu, odpowiedzialności i szacunku do surowca.

Nasza nazwa łączy dwa słowa: Terra – ziemia i Vita – życie. To właśnie one najlepiej opisują fundament naszej filozofii: tworzenie produktów zakorzenionych w naturze, jakości i autentycznym rzemiośle.

Wierzymy, że dobra czekolada zaczyna się od uważności – od świadomego wyboru składników, zrozumienia procesu i dbałości o każdy detal. Łączymy wieloletnią tradycję z nowoczesną technologią, aby dostarczać profesjonalistom rozwiązania, które są powtarzalne, funkcjonalne i inspirujące w codziennej pracy.

Czekolada jest dla nas czymś więcej niż produktem.

To materia twórcza – medium, które pozwala cukiernikom, piekarzom, lodziarzom i szefom kuchni przekładać pomysły na smak, strukturę i emocje.

Dlatego rozwijamy Terravita For Professionals jako markę wspierającą kreatywność, precyzję i swobodę tworzenia.

TERRAVITA SP. Z O.O.

Szarych Szeregów 48, 60-462 Poznań, Polska

terravita@terravita.pl

www.terravitapro.pl



TerravitaPro



terravitapro



terravitaczekolada



@TerravitaPRO