Desery do cateringu

Pot Desserts

UNIFINE
Food & Bake Ingredients

Unifine Food & Bake Ingredients wytwarza wysokiej jakości komponenty cukiernicze o innowacyjnej i nowoczesnej koncepcji.

Nasza kompetencja, silna pozycja na rynku oparta jest na bogatym doświadczeniu, światowych osiągnięciach, oraz innowacyjnym sposobie myślenia.

Posiadamy liczne zakłady produkcyjne i sieć punktów sprzedaży w całej Europie. Pozwala nam to na śledzenie najnowszych trendów, które możemy użyć do rozwoju naszych nowych produktów.

Unifine Food & Bake Ingredients jest solidnym, elastycznym i kompetentnym partnerem. Poza naszymi niezawodnymi produktami, oferujemy naszym klientom innowacyjne pomysły, przepisy, konsultacje prawne, systemy zarządzania jakością, jak również szkolenia i seminaria.

Z pytaniami i prośbami o pomoc technologiczną prosimy zwracać się do naszych pracowników odpowiednich wydziałów, którzy zawsze chętnie służą pomocą.

Można również pisać do nas na adres info@unifine.pl lub zajrzeć na stronę www.unifine.pl

Unifine Food & Bake Ingredients

Index

Przygotowanie fondu 4 - 5

Czarny Las 6 - 7

Chococcinno 8 - 9

Wanilia z czarną porzeczką 10 - 11

Sernik z owocami lasu 12 - 13

Pomarańcza i cytryna 14 - 15

Biała czekolada z maliną 16 - 17

Szampan i truskawki 18 - 19

Gruszka karmelowa 20 - 21

Rabarbar i wanilia 22 - 23

Karmelowe Jabłko korzenne 24 - 25

Przygotować wszystkie składniki.

Wsypać SUCREA® Fond do miski i dodać wodę.

Dobrze wymieszać.

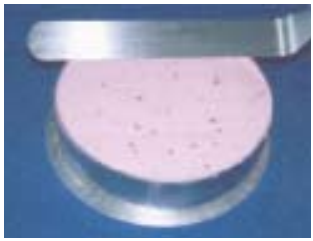
Dodać 1/3 lekko ubitej śmietany.

Dodać resztę śmietany.

Zmieszać razem.

Umieścić w rancie.

Wypełnić rant.



Wyrównać powierzchnię.

Przygotowanie Fondu

SUCREA® Fonds

Przepis podstawowy
125g SUCREA® Fond Neutralny (125g - 150g dla Fondów smakowych)
125g Woda (letnia woda opóźnia proces żelowania)
SUCREA® Compound - pasta aromatyzująca odpowiednio do zalecanych proporcji.
600g Bita śmietana (lekko ubita)

1. Przygotować składniki przed rozpoczęciem mieszania fondu.
2. Wsypać zawartość jednej saszetki Fond Neutralny/ smakowy do miski.
3. Dodać wodę i dobrze wymieszać.
4. Dodać Compound - pasta aromatyzująca zgodnie z zalecaną proporcją - używając Fondu Neutralnego.
5. Dodać około 1/3 bitej śmietany używając rózgi.
6. Dodać resztę śmietany.
7. Używać zaraz po przygotowaniu i schłodzić końcowy produkt.

Fond Quark
Przepis podstawowy
150g SUCREA® Fond Quark
250g Woda (letnia woda opóźnia proces żelowania)
250g Śmietana (lekko ubita)

Przygotowywać jak powyżej.

Czarny Las

Czarny Las

Daje 32 porcje

Składniki:
SUCREA® Fond Neutralny 125g
FRUIBEL® Delifruit Ciemna Wiśnia 1280g
Śmietana 700g
Cieńki spód czekoladowego biszkoptu
SUCREA® Compound Kirschwasser 40g
Ciepła woda 200g
Wiórki czekoladowe

Przygotowanie dwóch warstw spodu

Krok 1 - Wycisnąć 40g of FRUIBEL® Delifruit Ciemnej Wiśni na spód formy.

Krok 2 - Umieścić mały kwadrat czekoladowego biszkoptu na wierzchu warstwy owocowej Delifruit Czarna Wiśnia.

Przygotowanie dwóch górnych warstw

Krok 3 - Wsypać 125g of SUCREA® Fond Neutralny do miski dodać 200g wody i dobrze wymieszać.

Krok 4 - Dodać 40g of SUCREA® Compound Kirschwasser.

Krok 5 - Stopniowo dodawać 700g delikatnie ubitej śmietany i mieszać.

Krok 6 - Włożyć mieszankę do worka cukierniczego i wycisnąć 33g na wierzch czekoladowego biszkoptu.

Krok 7 - Posypać wierzch wiórkami czekoladowymi.

Chocóccinno

Chocóccinno

Daje 20 porcji

Składniki:
SUCREA® Fond Czekoladowy 150g
Bita śmietana 1400g
Ciepła woda 400g
SUCREA® Fond Neutralny 125g
SUCREA® Compound Mocca 20g
Czekoladowe ziarna kawy

Przygotowanie musu czekoladowego

Krok 1 - Wsypać 150g of SUCREA® Fond Czekolada do miski i dodać 200g wody, dobrze wymieszać.

Krok 2 - Stopniowo dodawać 700g lekko ubitą śmietanę.

Krok 3 - Wymieszać razem.

Krok 4 - Włożyć mieszankę do worka cukierniczego i wycisnąć 50g na spód formy.

Przygotowanie musu kawowego

Krok 1 - Włożyć 125g SUCREA® Fond Neutraly do miski i dodać 200g wody, dobrze wymieszać.

Krok 2 - Dodać 20g SUCREA® Compound Mocca.

Krok 3 - Stopniowo dodawać 700g lekko ubitej śmietany.

Krok 4 - Wymieszać.

Krok 5 - Włożyć mieszankę do worka cukierniczego i wycisnąć 50g na wierzch musu kawowego.

Krok 6 - Udekorować czekoladowymi ziarnami kawy

Wanilia z czarną porzeczką

Wanilia z czarną porzeczką

Daje 32 porcje

Składniki:
SUCREA® Fond Neutralny 125g
FRUIBEL® Delifruit Czarna Porzeczka 1600g
Bita śmietana 700g
Biszkoptowe paluszki x 32
SUCREA® Vanilla Mauritius 5g
Ciepła woda 200g

Przygotowanie wanilia z czarną porzeczką

Krok 1 - Przełamać 1 paluszek biszkotowy na połowę i umieścić w formie.

Krok 2 - Wsypać 125g of SUCREA® Fond Neutralny do miski, dodać 200g wodę i dobrze wymieszać.

Krok 3 - Dodać 5g of SUCREA® Vanilla Mauritius.

Krok 4 - Stopniowo dodawać 700g lekko ubitej śmietany i wszystko wymieszać.

Krok 5 - Włożyć mieszankę do worka cukierniczego i wycisnąć 32g na wierzch biszkoptowego paluszka.

Krok 6 - Wycisnąć 50g of FRUIBEL® Delifruit Czarna Porzeczka na wierzch waniliowego musu.

Sernik z owocami lasu

Sernik z owocami lasu

Daje 24 porcje

Składniki:

FRUIBEL® Delifruit Owoce Lasu 960g

Biszkoptowe paluszki x 24

SUCREA® Fond Quark 150g

Śmietana 500g

Przygotowanie sernika z owocami lasu

Krok 1 - Przełamać 1 biskoptowy paluszek na połowę i umieścić w formie.

Krok 2 - Zmieszać 150g SUCREA® Fond Quark z 250g wody i dodać 250g lekko ubitej śmietany.

Krok 3 - Wycisnąć 50g Fondu Quark na wierzch biszkoptowego paluszka.

Krok 4 - Wycisnąć 40g of FRUIBEL® Delifruit Owoce Lasu na wierzch.

Pomarańcza i cytryna

Pomarańcza i cytryna

Daje 17 porcji

Składniki :

FRUIBEL® Delifruit Pomarańcza 850g

Biszkoptowe paluszki x17szt.

Śmietana 700g

SUCREA® Fond Cytryna 150g

Ciepła woda 200g

Ołówki z białej czekolady

Przygotowanie musu pomarańcza i cytryna

Krok 1 - Wycisnąć 50g of FRUIBEL® Delifruit Pomarańcza do wnętrza formy.

Krok 2 - Przełamać 1 biszkoptowy paluszek na pół i umieścić na wierzchu Delifruit Pomarańcza.

Krok 3 - Wsypać 150g of SUCREA® Fond Cytryna do miski, doddać 200g wody i dobrze wymieszać.

Krok 4 - Stopniowo dodawać 700g lekko ubitej śmietany.

Krok 5 - Wymieszać razem.

Krok 6 - Włożyć mieszankę do worka cukierniczego i wycisnąć 60g na wierzch biszkoptowego palucha.

Krok 7 - Udekorować ołówkami z białej czekolady.

Biała czekolada z maliną

Biała czekolada z maliną

Daje 18 porcji

Składniki:
FRUIBEL® Delifruit Malina 720g
Biszkoptowe paluszki x 18
SUCREA® Fond Biała czekolada100g
Ciepła woda 100g
Śmietana 500g
Wiórki z białej czekolady

Przygotowanie dwuwarstwowego spodu

Krok 1 - Wycisnąć 40g of FRUIBEL® Delifruit Malina na spód formy.

Krok 2 - Przelamać 1 biszkoptowy paluszek na pół i umieścić na wierzchu Delifruit Malina.

Przygotowanie dwuwarstwowego wierzchu

Krok 3 - Nasypać 100g of SUCREA® Fond Biała czekolada do miski dodać 100g of wody i dobrze wymieszać.

Krok 4 - Stopniowo dodawać 700g lekko ubitej śmietany.

Krok 5 - Wymieszać razem.

Krok 6 - Włożyć mieszankę do torby cukierniczej i wycisnąć 50g na wierzch biszkoptowego palucha.

Krok 7 - Posypać wiórkami z białej czekolady.

Szampan i truskawki

Szampan i truskawki

Daje 32 porcje

Składniki:
SUCREA® Fond Truskawka 150g
Śmietana 1400g
Ciepła woda 400g
SUCREA® Fond Neutralny 125g
SUCREA® Compound Champain 40g
FRUIBEL® Delifruit Truskawka 1600g

Przygotowanie musu truskawkowego

Krok 1 - Wsypać 150g of SUCREA® Fond Truskawka do miski i dodać 200g wody, dobrze wymieszać.

Krok 2 - Stopniowo dodawać 700g lekko ubitej śmietany.

Krok 3 - Wymieszać razem.

Krok 4 - Włożyć mieszankę do worka cukierniczego i wycisnąć 35g na spód naczynia.

Przygotowanie musu Champain

Krok 5 - Wsypać 125g of SUCREA® Fond Neutralny do miski, dodać 200g wody i dokładnie zmieszać.

Krok 6 - Dodać 40g of SUCREA® Compound Champain.

Krok 7 - Stopniowo dodawać 700g lekko ubitej śmietany.

Krok 8 - Wymieszać razem.

Krok 9 - Włożyć mieszankę do worka cukierniczego i wycisnąć 32g na wierzch musu truskawkowego.

Krok 10 - Wycisnąć 50g FRUIBEL® Delifruit Truskawka na wierzch musu Champain.

Gruszka karmelowa

Gruszka karmelowa

Daje 30 porcji

Składniki:
SUCREA® Caramel Topping 450g
Biszkoptowe paluszki x 30szt.
FRUIBEL® Delifruit Gruszka 1500g
SUCREA® Fond Neutralny 125g
SUCREA® Compound Caramel 40g
Śmietana 700g
Ciepła woda 200g

Przygotowanie dwóch warstw spodu.

Krok 1 - Umieścić 15g SUCREA® Caramel Topping na spodzie naczynia.

Krok 2 - Przełamać 1 biszkoptowy paluszek na połowę i umieścić na wierzchu karmelowego toppingu.

Przygotowanie dwóch warstw wierzchu

Krok 3 - Wycisnąć 40g of FRUIBEL® Delifruit Gruszka na wierzch biszkoptowego paluszka.

Krok 4 - Wsypać 125g of SUCREA® Fond Neutralny do miski, dodać 200g wody i dokładnie wymieszać.

Krok 5 - Dodać 40g of SUCREA® Compound Caramel.

Krok 6 - Stopniowo dodawać 700g lekko ubitej śmietany i wymieszać.

Krok 7 - Włożyć mieszankę do worka cukierniczego i wycisnąć 35g na wierzch Delifruit Gruszka

Rabarbar i wanilia

Rabarbar i wanilia

Daje 15 porcji

Składniki:
FRUIBEL® Delifruit Rabarbar 600g
SUCREA® Creme Carmona 350g
Śmietana 300g
Woda 1000g
Dekoracja czekoladowa

Przygotowanie rabarbaru z wanilią

Krok 1 - Wycisnąć 40g FRUIBEL® Delifruit Rabarbar na spód formy.

Krok 2 - Dodać 1000g wody do 350g SUCREA® Creme Carmona i ubijać do uzyskania gładkiej masy.

Krok 3 - Wycisnąć 90g kremu budyniowego na wierzch rabarbaru.

Krok 4 - Wycisnąć 20g ubitej śmietany na wierzch kremu.

Krok 5 - Udekorować

Karmelowe Jabłko korzenne

Karmelowe Jabłko korzenne

Daje 32 porcji

Składniki:
SUCREA® Topping Karmelowy 480g
Biszkoptowe paluszki x 32
SUCREA® Fond Neutralny 125g
SUCREA® Aromat Piernikowy 8g
FRUIBEL® Delifruit Jabłko 750g
Śmietana 700g
Ciepła woda 200g

Przygotowanie dwóch warstw spodu

Krok 1 - Umieścić 15g SUCREA® Toppingu Karmelowego na spodzie naczynia.

Krok 2 - Przełamać 1 biszkoptowy paluszka na połowę i umieścić na wierzchu Toppingu Karmelowego.

Przygotowanie dwóch warstw wierzchu

Krok 3 - Wsypać 125g of SUCREA® Fond Neutralny do miski i dodać 200g wody, dobrze wymieszać.

Krok 4 - Dodać 8g SUCREA®Aromat Piernikowy

Krok 5 - Stopniowo dodawać 700g lekko ubitej śmietany i zmieszać razem.

Krok 6 - Włożyć mieszankę do worka cukierniczego i wycisnąć 35g na wierzch biszkoptowego paluszka.

Krok 7 - Wycisnąć 50g of FRUIBEL® Delifruit Jabłko na wierzch cynamonowego musu.

SUCREA Chef Line

Polecamy gamę produktów dla gastronomii pod marką SUCREA®Chef Line.

W skład tej linii produktów wchodzą najwyższej jakości:

- Fondy stabilizatory do śmietany
- Desery w proszku (Panna Cotta, Creme Brulee, Fondant Chocolate)
- Aromaty cukiernicze
- Owoce w żelu
- Decorgele - żele dekoracyjne
- Toppingi - sosy

Stosowanie produktów z gamy Chef Line zapewnia doskonały efekt końcowy, oszczędność czasu i możliwość kreatywnego komponowania deserów.

Unifine Food & Bake Ingredients Polska Sp. z o.o.
ul. Przepiórcza 6
62-081 Przeźmierowo
Telefon +48 814 22 63
Telefax +48 814 22 63

Email: info@unifine.pl
internet: www.unifine.pl

SUCREA FRUIBEL

* 01.2009