

POMADA CUKIERNICZA BIAŁA

do polewania, do której polecamy barwniki o smaku:



czekoladowym



czzerwonej truskawki



malinowym



czarnej porzeczki



toffi



żółtej cytryny



zielonej pistacji



pomarańczy

NOWOŚCI
W CENTRUM

Kolejne premiery w Centrum Polska!

DONUTS Specjalna mieszanka do produkcji amerykańskich pączków z dziurką



Pomada wodna biała doskonała do zamrażania i rozmrażania

AROMATY Z KOLOREM I AROMATY NA BAZIE WODNEJ:

- woda naturalnym nośnikiem,
- duży ciężar właściwy; podnosi ciężar ciasta,
- temperatura otoczenia nie ma wpływu na odparowanie aromatu,
- utrzymuje wilgotność ciasta,
- stałe: odporne na ogrzewanie i chłodzenie,
- multum kolorów i smaków,
- tańsze od aromatów glikolowych i spirytusowych,
- łatwe w użyciu: gęsta konsystencja – nie lejąca się,
- możliwość mrożenia z pomadami (właściwości fizykochemiczne pomad również muszą spełniać wymóg mrożenia),
- zastosowanie: ciasta, kremy śmietankowe, lody, pomady cukiernicze.



Technolog Centrum rekomenduje:
Aromat z kolorem: 10g/1kg = 100g/10 kg

CENTRUM POLSKA
IMPORT EKSPORT PRODUKCJA SERWIS

Producent:
Centrum Polska Sp. z o.o.
Ogorzelczyn 1A, 62-740 Tuliszków
Tel: 63 280 39 00, Fax: 63 280 39 20

www.centrumpolska.pl



CENTRUM

WASZ DOSTAWCA

ELITE

PĄCZEK MIX

Z JAJKIEM

15% koncentrat ciasta drożdżowego

Receptura na pączek/drożdżówkę:

Mąka pszenna typ 500	10,00 kg
Elite Pączek	1,50 kg
Olej	1,00 kg
Drożdże	0,50 kg
Cukier	0,45 kg
Woda	5 litrów

ELITE

PĄCZEK MIX

BEZ JAJKA

15% koncentrat ciasta drożdżowego

Receptura na pączek/drożdżówkę:

Mąka pszenna typ 500	10,00 kg
Elite Pączek	1,80 kg
Olej	1,10 kg
Drożdże	0,50 kg
Jaja	20 szt.
Woda	4 litry

Mieszanka Pączek 15% zapewnia dużą objętość pączków, minimalizuje wchłanianie tłuszczu oraz wydłuża świeżość. Dodatkowo z mieszanki można wyrabiać drożdżówki, ciasta, chałki.

Cechy produktu: gwarancja najwyższej jakości, неповtarzalny smak, wspaniały wygląd, zachowuje świeżość przez długi czas, szerokie zastosowanie.

KULE SEROWE

Mieszanka do produkcji smażonych kul serowych

Receptura	Perły twarogowe	Perły maślankowe
Składniki	Ilość w kg.	Ilość w kg.
Mieszanka kule serowe	1,00	1,00
Twaróg	0,50	x
Maślanka	x	0,85
Mąka pszenna	x	0,20
Olej	0,10	0,10
Woda	0,35	x
Jajka	0,50	0,50
Razem	2,45	2,65

Sposób przygotowania:

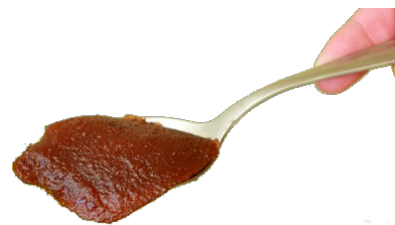
Wszystkie składniki mieszamy na średnich obrotach przez 2-3 min. Wymieszane ciasto pozostawiamy na 10 min. Następnie za pomocą łyżeczki dodajemy ciasto do gorącego oleju. Temperatura oleju: 170°C. Czas smażenia: 9 minut.

- łatwe i szybkie do przygotowania,
- możliwość wariacji z innymi produktami mlecznymi jak jogurt, maślanka czy śmietana,
- doskonały smak z soczystym miękiszem



OWOCE POLSKIE

MARMOLADA WIELOOWOCOWA



Składniki:

przeciery owocowe z jabłek, aronii, wiśni, śliwek, porzeczek, truskawek, kwas cytrynowy – regulator kwasowości, cukier.

Warunki przechowywania:

przechowywać w suchym i chłodnym miejscu w temp. od 0°C do 21°C



IDEALNA NA NADZIENIA



POLEWA BURSZTYN DESEROWA

Składniki:

Cukier, tłuszcz roślinny częściowo utwardzony (palmowy, rzepakowy), kakao o obniżonej zawartości tłuszczu 16%, miazga kakaowa, emulgatory: lecytyna SOJOWA i E 476, aromat

Sposób przygotowania: Polewę można podgrzewać do temperatury max 55°C. Podgrzewanie i rozpuszczanie polewy należy przeprowadzać w zbiornikach zaopatrzonych w płaszcz wodny.

Cukier Puder Nietopliwy ELITE Biały

Doskonały, nietopliwy cukier puder dekoracyjny do posypywania jeszcze ciepłego ciasta!

DOBRA CENA

BARDZO PUSZYSTY

WYJĄTKOWA JAKOŚĆ



10kg



Cukier Puder Nietopliwy ELITE Biały

Nietopniejący cukier puder dekoracyjny, przeznaczony do posypywania ciast tłustych, gofrów, pączków, strucli, wafli, ciast śmietanowych i owocowych. Stabilny zarówno na zimnych jak i gorących wyrobach. Dobrze przylega do upieczonych powierzchni. Brak ograniczeń w stosowaniu.

Faworki

100% mieszanka do produkcji faworków/chruścików/chrustów oraz innych ciast smażonych na głębokim tłuszczu

Zalety produktu:

- Powtarzalna produkcja
- Przyjemny maślano-waniliowy smak
- Niezależnie od grubości pozostają zawsze delikatne i kruche
- Surowe ciasto jest delikatne w konsystencji i łatwe do wałkowania
- Ciasto po zamieszaniu i spoczynku nadaje się do obróbki
- Różnorodność zastosowań – faworki klasyczne i puszyste ciastka smażone.

Faworki kruche, klasyczne receptura

Faworki	1.000 g
Margaryna	300 g
Jaja	200 g
Woda	200 g
Łącznie	1.700 g



Wykonanie: Składniki ciasta połączyć i wyrobić w mieszarce. Ciasto podzielić na porcje do wałkowania i odstawić do spoczynku. Następnie rozwałkować jak najcieniej i uformować faworki według uznania. Ciastka odstawić do spoczynku. Smażyć na głębokim tłuszczu. Gotowe faworki posypać pudrem dekoracyjnym