

ELITE

Produkty i rozwiązania
dla cukiernictwa



CENTRUM POLSKA

IMPORT EKSPORT PRODUKCJA SERWIS

**Schapfen
Mühle**

seit 1452



Główne autoryzowane
biuro handlowe w Polsce
firmy Schapfen Mühle

ELITE **RZYM SKIE CIASTKA**

Mieszanka do produkcji batonów z nasion

Sezamix mieszanka ziaren

Składniki: sezam, słonecznik, dynia, rodzynki.

Sposób przygotowania:

Mieszkę ziaren (1) połączyć z mieszką w proszku (2) w stosunku 1:1, wszystko dokładnie wymieszać. Formować batony (formy silikonowe) z częstym przemieszaniem całości.

Piec w temperaturze około 160-180°C przez około 10-15 minut w zależności od wielkości naważki.

Gotowe kruche tartaletki



Ø 50 mm, wys. 23 mm
Ø 65 mm, wys. 23 mm
Ø 80 mm, wys. 23 mm
Ø 100 mm, wys. 23 mm
Ø 170 mm, wys. 23 mm

SPIS TREŚCI

Nowości	02	Koncentraty ciastek	20
Batony i dodatki	06	Aromaty	23
Baton zbożowy	10	Gofry, naleśniki, pączki	24
Masy cukrowe	11	Lody	25
Koncentraty ciast	12	Stwórz swój opłatek	26
Koncentraty biszkoptów	17	Kremy budyniowe	27
Koncentraty babek	18	Stabilizatory	28

PREPAROWANE ZIARNA PSZENICY W POWŁOCIE MIODOWEJ



Przykład ziaren preparowanych
w polewie czekoladowej lub
w zależności od upodobań

To niezwykle produkt otrzymywany z wysokiej jakości pszenicy, poddanej procesowi puffingu, dodatkowo ziarno oblane jest złocistą, miodową polewą. Produkt ten idealnie komponuje się z różnorodnymi wyrobami przemysłu piekarniczociukierniczego, tj. pieczywa, dekoracji ciast, ciasteczek, deserów, tortów, a także własnych, czasem magicznych indywidualnych zastosowań w produkcji

ELITE SEZAMKI

Mieszanka do produkcji batonów z nasion

Sezamix mieszanka ziaren
Składniki: sezam..

Sposób przygotowania:

Mieszkę ziaren (1) połączyć z mieszką w proszku (2) w stosunku 1:1, wszystko dokładnie wymieszać. Formować batony (formy silikonowe) z częstym przemieszaniem całości. Piec w temperaturze około 160-180°C przez około 10-15 minut w zależności od wielkości naważki.

ELITE
Ciasto
BROWNIE

Ciasto BROWNE marki **Elite** to kompozycja specjalnie dobranych składników do wypieku ciast i ciasteczek typu **amerykańskiego**, gotowy wyrób charakteryzuje się:

- ✓ **mocno kakaowo-czekoladowym smakiem**
- ✓ **bardzo wilgotnym miękiszem**, dzięki czemu ciasto dłużej zachowuje swą świeżość.

Dodatkowe informacje do receptury:

Dla urozmaicenia i wzbogacenia smaku do masy ciasta na sam koniec mieszania można dodać (150-200 g na 1 kg mieszanki) **posiekane orzechy** (laskowe, włoskie, arachidowe), **płatki migdałowe**, **wiórki kokosowe**, **rodzynki**, **owoce kandyzowane**, **dropsy czekoladowe** lub zastosować wiele innych dodatków według własnego uznania.

Natomiast, aby ciasto dłużej zachowało swą świeżość, zalecamy wypieczone i wystudzone ciasto oblać np. **czekoladą**, dzięki temu miękisz ciasta pozostanie dłużej wilgotny, a wierzch ciasta proponujemy udekorować **całymi orzechami**, **płatkami migdałowymi**, itp. lub według własnej kompozycji.



Słodka ikona
Ameryki!



Receptura:

1000 g **Elite Ciasto BROWNE**
350 g olej
350 g jaja



Glaze Gel

Mieszanka do wyrobu stabilnych glazur i żelów *klarowny i przezroczysty*

Sposób przygotowania:

Mieszankę dobrze wymieszać z wodą i podgrzać temperatury do 85°C. Po wychłodzeniu już do około 45°C produkt jest gotowy do użycia.

Wyższa temperatura zastygania – to oszczędność czasu i pieniędzy!

W zależności od oczekiwań – dodać aromat np. morelowy do wody aby uzyskać Glaze Gel morelowy.

W zakresie temp. 45-85°C dedykowany również do żelownic.

Składniki	Ilość w kg
Mieszanka Glaze Gel	1,0
Cukier	4,0
Woda	10,0
Razem	15,0



ŻELFRUT

Żelfrut jest to zagęstnik do soków, owoców, mas, nadzień cukierniczych, lodowych i gastronomicznych (mieszanka wyselekcjonowanych najwyższej jakości skrobi żelujących na zimno, termostabilnych, odpornych na mrożenie).



Z wykorzystaniem Żelofrutu można np.:

- przez cały rok produkować ciasta z wykorzystaniem owoców mrożonych, które to owoce po wypieku będą wyglądać jak świeże
- stworzyć owoce w żelu (na zimno, na gorąco) – wszystkie receptury są dostępne
- wykorzystać soki owocowe
- przygotować farsze i sosy gastronomiczne
- zagęścić zbyt wilgotne masy, kremy i soki.

Krem Nutelfix



Krem o smaku orzechowym

- Krem Nutelfix to krem o wysokiej jakości, wysublimowanym i intensywnym smaku, odpowiedniej gęstości i wszechstronnym zastosowaniu.
- Krem ten wyprodukowany jest z naturalnych surowców, bez dodatku sztucznych barwników i aromatów, bez dodatku konserwantów, bez dodatku tłuszczów trans.
- Krem Nutelfix o smaku orzechowym jest na bazie kakao, cukru, mleka, tłuszczu beztransowego, aromatów, lecytyny, z dodatkiem orzecha laskowego.
- Jest to krem, który można stosować do: nadziewania, przekładania wyrobów cukierniczych, gastronomicznych; jako baza do nadzień, polew, kremów, śmietan; variegowania mas, kremów, lodów po napowietrzeniu z 20-30% margaryny do np.. przekładania wafli.
- Krem jest odporny na chłodzenie oraz mrożenie – konsystencja powraca do pierwotnej.

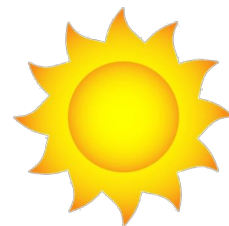


Charakterystyka

- Opakowanie: 4 kg, 13 kg
- Postać: kremowa, smarowna
- Okres przydatności: 12 miesięcy.



Havana Shine Premium



Polewa czekoladowa z linii polew specjalistycznych

Zastosowanie



- Jako polewa twarda (**lekko strzela przy łamaniu wydając znany dźwięk czekolady**) na ciasta, ciastka, ciasteczka, batony, wafle, lody (po rozpuszczeniu)
- Zabezpiecza wszystko co obleje mikrobiologicznie i daje świetny połysk, szybko wiąże
- Jako nadzienie do markiz (po rozmiękczeniu)
- Jako nadzienie do wafli (po lekkim rozmiękczeniu i napowietrzeniu)
- Jako wiórki do dekoracji (po starciu, zwiórkowaniu)
- Jako surowiec do produkcji dekoracji cukierniczych (ażurków, spirali, tafli, korpusów, batonów, itp.)
- Jako baza do produkcji masy dekoracyjnej plastycznej wałkowanej (po rozpuszczeniu i zmieszaniu z syropem ziemniaczanym)
- Jest mieszalna z olejami jadalnymi (rzepakowy, słonecznikowy, sojowy) i staje się miękka, plastyczna oraz błyszcząca

Opis



Polewa jest podobna, porównywalna w wyglądzie, smaku i zapachu do czekolady. Jest produkowana na tłuszczach o podobnych właściwościach jakie posiada masło kakaowe. Jest produkowana na tłuszczu nieuwodornionym, nieutwardzonym, beztransowym (do 1%). Ma szerokie zastosowanie w branży piekarniczej, cukierniczej, lodziarskiej. Różnicą temperatury przy rozpuszczaniu można regulować grubość powłoki na wyrobie. Nie wymaga temperowania. Nie matowieje. Temperatura rozpuszczania ok. 40-45°C. Nie wymaga przechowywania w lodówce. W związku z wysoką jakością zawartych składników smak równoważy się z czekoladą.



Charakterystyka

- Wygląd: kostka prostokątna 4 kg
- Jednostkowe opakowanie: 16 kg (worek 4x4 kg)
- Termin przydatności: 12 miesięcy od daty produkcji

Ciasto parzone Pokusa

czysta
etykieta
produktu
gotowego

Ciasto idealna na:

- Eklery
- Ptysie
- Karpatkę
- Groszek ptysiowy

Mamy oko na detale ;)

Receptura podstawowa

Ciasto parzone Pokusa	1000 g
jaja	1800 g
woda	1200 g
olej	400 g

SMAKOWAŁO NIE TYLKO BONAPARTE!



Receptura:

Krem PREMIUM	400 g
Woda	1000 g

Krem mieszamy z wodą, następnie ubijamy w maszynie na średnich obrotach ok. 3-4 min.

Krem Napoleona PREMIUM

- Delikatny krem budyniowy o smaku śmietankowym do wypełnień, dekoracji i przekładania delikatnych ciast.
- Nadaje się do łączenia z kremem budyniowym jak również z bitą śmietaną.
- Doskonale łączy się z różnymi dodatkami smakowymi, pastami, kremami, alkoholem, śmietaną, tłuszczami, czekoladą i nie tylko.
- Nie ciągnie się przy krojeniu.
- Szybki i łatwy w przygotowaniu.
- Opakowanie: worek 10 kg



Mamy oko na detale ;)

ELITE **KULE SEROWE** Mieszanka do produkcji kul serowych

***Najbardziej serowe
kule na rynku!***

Receptura

Składniki	Rec. I	Rec. II
Mieszanka kule serowe	1,00 kg	1,00 kg
Twaróg	0,50 kg	x
Maślanka	x	0,80 kg
Mąka pszenna	x	0,25 kg
Olej	0,10 kg	0,13 kg
Woda	0,35 kg	x
Jajka	0,50 kg	0,50 kg
Razem	2,45 kg	2,68 kg

Wszystkie składniki mieszamy na średnich obrotach przez 1,5-2 minuty, do połączenia składników. Wymieszane ciasto pozostawiamy na 10 minut. Odpowiednie porcje ciasta dozujemy na gorący tłuszcz (frytura, smalec, olej). Temperatura tłuszczu: 160°C. Czas smażenia ok. 9 min.

- ***Dobrze się kulają podczas smażenia;***
- ***Przewracają się;***
- ***Zachowują długą świeżość.***

Receptura

Składniki	Rec. I	Rec. II
Elite Choco Kule	1,00 kg	1,00 kg
Twaróg	0,50 kg	x
Maślanka	x	0,80 kg
Mąka pszenna	x	0,25 kg
Olej	0,10 kg	0,13 kg
Woda	0,4 kg	x
Jajka	0,50 kg	0,50 kg
Razem	2,45 kg	2,68 kg

Wszystkie składniki mieszamy na średnich obrotach przez 1,5-2 minuty, do połączenia składników. Wymieszane ciasto pozostawiamy na 10 minut. Odpowiednie porcje ciasta dozujemy na gorący tłuszcz (frytura, smalec, olej). Temperatura tłuszczu: 160°C. Czas smażenia ok. 9 min.

- ***Dobrze się kulają podczas smażenia;***
- ***Przewracają się;***
- ***Zachowują długą świeżość.***



ELITE **CHOCO KULE** Mieszanka do produkcji kul czekoladowych



ELITE

Baton Bantix

Spód Ciemny – Ciasto Brownie lub Czekoladowe

Receptura:

1,00 kg - Elite Ciasto Brownie
0,35 kg – Olej
0,35 kg – Jajka
0,10 kg – Woda
1,80 kg masa ciasta

1,00 kg - Elite Ciasto Czekoladowe
0,40 kg – Olej
0,35 kg – Jajka
0,20 kg – Woda
1,95 kg masa ciasta

Mieszanekę Elite Ciasto połączyć dokładnie z pozostałymi składnikami, całość mieszać płaskim mieszadłem przez ok. 3-5 min., do uzyskania jednolitej konsystencji. Piec w temperaturze ok. 180°C przez około 25-35 minut, w zależności od wielkości naważki.

Górna część – Kokomiks

Receptura:

1,00 kg - Kokomiks
0,40 kg - Woda

1,40 kg masa ciasta

Składniki mieszamy płaskim mieszadłem na wolnych obrotach około 3-5 min. do uzyskania jednolitej masy, odstawiamy na około 10 min. Temp. wypieku: 180-200°C, czas pieczenia: około 20 min.



Wypieczone blaty łączymy ze sobą za pomocą roztopionej czekolady (0,30 kg). Po zastygnięciu blatów dzielimy je według uznania. Podzielone batony oblewamy czekoladą. Marka Elite poleca wysokiej jakości polewę czekoladową **Hawana Shine Premium**.

Polewa o wielu zastosowaniach wysokiej jakości.

Polecamy przełożyć ciasto kremem Crocanto orzechowym z chrupkami.

Firma Centrum Polska i marka Elite służą pomocą i wieloletnim doświadczeniem.

Nasi technolodzy są do państwa dyspozycji.

Centrum Polska Twój partner w biznesie!

Koszt jednego batona to +/- 60 gr / 70 g



ELITE GRUNCH MIX

Mieszanka do produkcji batonów zbożowych

Chrunch Mix mieszanka ziaren (1)

Składniki: pufingowane ziarna [orkisz, pszenica, ryż], słonecznik, dynia, sezam, siemę lniane, preparowane ziarno amarantusa.

Crunch Mix mieszanka w proszku (2)

Sposób przygotowania:

Po rozpakowaniu mieszanek ziaren (2x1 kg) połączyć je i starannie wymieszać. Tak przygotowaną mieszankę ziaren (1) połączyć z mieszanką w proszku (2) w stosunku 1:1, wszystko dokładnie wymieszać. Formować batony (formy silikonowe) z częstym przemieszaniem całości. Piec w temperaturze około 160-180°C przez około 10-15 minut w zależności od wielkości naważki.

Zalecenia:

Gotową mieszankę Crunch Mix rozprowadzić równomiernie (nożem, szpatułką lub skrobką cukierniczą) wypełniając wgłębienia formy silikonowej, delikatnie ubić i wyrównać powierzchnię.

**+300%
objętości**

Crunch Mix sprawdza się również jako dekoracja do posypywania ciast (przed wypiekiem). Po wyjęciu z pieca uzyskujemy błyszczącą magiczną powłokę z ziaren o wyjątkowych walorach smakowych, zdrowotnych i estetycznych.

Formy silikonowe

Zakres temperatur od -60°C do +280°C

Proste użytkowanie. Potrawa podczas pieczenia nie przypala się. Specjalny materiał umożliwia łatwe wyjęcie potrawy z formy oraz znaczną oszczędność miejsca podczas składowania.

Formy są bardzo odporne i pod warunkiem dotrzymania zaleceń zawartych w instrukcji użytkowania – praktycznie niezniszczalne. Nie pochłaniają zapachów. Łatwe do czyszczenia i bezpieczne dla zdrowia. Do zastosowania w piekarnikach gazowych, elektrycznych, z obiegiem gorącego powietrza, mikrofalowych oraz w zamrażarkach. Można myć w zmywarce do naczyń.



**Oferujemy
szeroki
wachlarz
opakowań**



MASY CUKROWE do modelowania

Idealne do pokrycia tortów czy cupcake'ów.
Wyczarujesz z nich figurki, kwiaty i inne cuda.
Bardzo łatwa w użyciu, miękka i plastyczna.

Dostępne 20 kolorów!

Mała waga jednostkowa 250g pozwala na
ekonomiczne dobieranie kilku kolorów jednocześnie!



SZEROKI WYBÓR DEKORACJI CUKIERNICZYCH!



Koncentraty ciast

Jogos Gold

100% mieszanka do wypieku ciast, muffin oraz babek biskoptowo-tuszczowych. Doskonała baza do wypieku szerokiego asortymentu ciast i babek o smaku jogurtowym.

Receptura:

1000 g Elite Jogos Gold

400 g olej

350 g jaja

150 g woda



Jogurtowe Classic

100% mieszanka do wypieku różnego rodzaju ciast o smaku jogurtowym. Doskonała do produkcji muffin oraz babek piaskowych

Receptura:

1000 g Elite Jogurtowe Classic

400 g olej

350 g jaja

150 g woda



Ciasto Maślane

100% mieszanka do produkcji ciast o smaku maślanym. Odpowiednia również do wypieku muffin oraz wyśmienitych babek tłuszczowo-biskoptowych.

Receptura:

1000 g Elite Ciasto Maślane

400 g olej

450 g jaja

100 g woda



Ciasto Czekoladowe

100% mieszanka do wypieku szerokiego asortymentu ciast czekoladowych. Mieszanka doskonale sprawdza się również w produkcji muffin.

Receptura:

1000 g Elite Ciasto Czekoladowe
400 g olej
350 g jaja
200 g woda



Ciasto Krówka z ziarnami

100% gotowa mieszanka do produkcji ciasta zawierającego ziarna. W skład mieszanki wchodzi ziarno słonecznika, orzeszki arachidowe, siemię lniane oraz sezam.

Receptura:

1000 g Elite Ciasto Krówka
300 g olej
300 g jaja
150 g woda



Ciasto Karotka

100% gotowa mieszanka do produkcji ciasta marchewkowego.

Receptura:

1000 g Elite Ciasto Karotka
280 g olej
280 g jaja
280 g woda



Ciasto Wiedeńskie

100% gotowa mieszanka do produkcji tradycyjnego ciasta wiedeńskiego.

Receptura:

1000 g Elite Ciasto Wiedeńskie
500 g olej
500 g jaja



Ciasto Cytrynowe

100% mieszanka do wypieku babek i innych ciast biszkoptowo-tłuszczowych o smaku cytrynowym w płaskiej foremce (korytku). Łatwa i szybka metoda wykonania gwarantuje powtarzalną i bardzo dobrą jakość wypieku. Gotowe ciasto charakteryzuje się bardzo intensywnym smakiem i zapachem.

Receptura:

1000 g Elite Ciasto Cytrynowe
400 g olej
350 g jaja
200 g woda

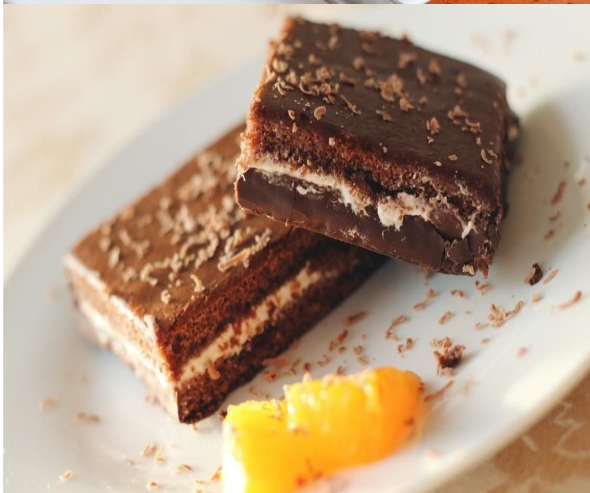


Ciasto Pomarańczowe

100% mieszanka do wypieku babek i innych ciast biszkoptowo-tłuszczowych o smaku pomarańczowym. Gotowy wypiek charakteryzuje się bardzo intensywnym smakiem i zapachem.

Receptura:

1000 g Elite Ciasto Pomarańczowe
400 g olej
350 g jaja
200 g woda



Ciasto Korzenne

100% mieszanka do produkcji pulchnego i pysznego ciasta, idealnego na pikniki, wyjazdy i wycieczki. Sprawdzi się też zamiast drożdżówki na drugie śniadanie czy po prostu do kawy, mleka lub herbaty.

Receptura:

1000 g Elite Ciasto Korzenne
320 g olej
450 g jaja
100 g woda



Ciasto orzechowe Acapulco

100% Gotowa mieszanka do wypieku ciast biszkoptowo - tłuszczowych o smaku orzecha laskowego z dodatkiem orzecha ziemnego. Smak gotowego produktu podkreślają krojone kawałki orzecha ziemnego zawartego w mieszance.

Receptura:

1000 g Elite Ciasto orzechowe Acapulco
400 g olej
350 g jaja
100 g woda



Ciasto Makowe

100% koncentrat ciasta z dodatkiem wysokiej jakości maku, który nadaje ciastu oryginalny smak. Dodatek aromatu migdałowego potęguje jeszcze doznania smakowe. Ciasto jest wilgotne, puszyste i może być łączone z bitą śmietaną, kremami, masą serową lub kokosową. Można też do ciasta dodać bakalie.

Receptura:
1000 g Elite Ciasto
400 g olej
350 g jaja
200 g woda



Piernik LUX

Służy do jednofazowej metody produkcji najwyższej jakości piernika. Dodatek naturalnych przypraw nadaje ciastu niepowtarzalny smak. Marmolada dodana do receptury powoduje, iż piernik zachowuje świeżość i wilgotność przez dłuższy czas.

Receptura na piernik:
1000 g Elite Piernik LUX
400 g jaja
200 g oleju
200 g woda
200 g marmolada



Kruche-Mix

100% mieszanka do wypieku pełnego asortymentu ciast i ciasteczek kruchych. Doskonale sprawdza się również do wypieku spodów typu kruchego ciasta.

Receptura podstawowa:
1000 g Elite Kruche-Mix
450 g margaryna
50 g jaja



Półkruche-Mix

100% mieszanka do wypieku pełnego asortymentu ciast i ciasteczek półkruchych ciemnych. Doskonale sprawdza się również do wypieku spodów typu kruchego ciasta.

Receptura podstawowa:
1000 g Elite Półkruche-Mix
450 g margaryna
50 g jaja



Piernik

100% mieszanka do wypieku ciast i ciasteczek piernikowych, np. szprycowanych marmoladą lub drobnymi wałkowanych. Z koncentratu można również wypiekać babki piernikowe.

Babka piernikowa:

1000 g Elite Piernik
400 g jaja
200 g oleju
200 g woda
200 g mleko

Pierniczki szprycowane z marmoladą:

1000 g Elite Piernik
500 g mąka pszenna
350 g miód
100 g olej
250 g jaja
300 g woda
250 g marmolada



Keks

100% mieszanka do produkcji ciasta biszkoptowo-tłuszczowego.

Receptura:

1000 g Elite Keks
300 g olej
350 g jaja
50-100 g woda



Soczysta Pomarańcza

100% mieszanka do produkcji ciast pomarańczowych z soczystymi kawałkami pomarańczy

Receptura:

1000 g Elite Soczysta Pomarańcza
300 g olej
400 g jaja
100 g woda



Ciasta Bananowe i Gruszkowe

100% mieszanka do produkcji ciast o smakach: bananowym i gruszkowym.

Receptura:

1000 g Elite Ciast Bananowe / Gruszkowe
400 g olej
350 g jaja
150 g woda

Koncentraty biszkoptów

Gotowe mieszanki ciast biszkoptowych przeznaczone do produkcji spodów do tortów, rolad, a także wszelkich innych wyrobów na bazie biszkoptów.

☆ Biskopt-Mix

Receptura na spody:

1000 g Elite Biskopt-Mix
500 g jaja
200 g woda

Receptura na rolady:

1000 g Elite Biskopt-Mix
750 g jaja
150 g woda



☆ Biskopt-Mix ciemny

Receptura na spody:

1000 g Elite Biskopt-Mix ciemny
650 g jaja
150 g woda

Receptura na rolady:

1000 g Elite Biskopt-Mix ciemny
750 g jaja
150 g woda



☆ Biskopt-Mix **NOWOŚĆ!** z obniżoną zawartością cukru

Receptura na spody:

1000 g Elite Biskopt-Mix
500 g jaja
200 g woda

Receptura na rolady:

1000 g Elite Biskopt-Mix
750 g jaja
150 g woda

Zalety koncentratów Elite:

- ❖ Duża objętość ❖ Delikatna struktura
- ❖ Dobra krajalność ❖ Przedłużony okres świeżości

BisKon PL

10% Koncentrat Ciasta Biszkoptowego

Aromat wedle życzenia,
np. Waniliowy. Ubijać 7-8
min. na średnich obrotach.
Naważka: Forma ø26 cm
Biszkopt jasny 600 g,
Biszkopt ciemny 700 g
Temperatura pieczenia:
200°C. Czas pieczenia:
około 30 min

Receptura:

1320 g	Mąka pszenna
390 g	BisKon PL
1,290 g	Cukier
1,500 g	Jaja
600 g	Woda
5,100 g	Razem



Mieszanki babek piaskowych

- ☆ **Baba-Mix**
- ☆ **Baba-Mix Cytrynowa**
- ☆ **Baba-Mix Cytrynowa z kawałkami cytryny**
- ☆ **Baba-Mix Pomarańczowa**
- ☆ **Baba-Mix Pomarańczowa z kawałkami pomarańczy**
- ☆ **Choco Baba-Mix z kawałkami czekolady**
- ☆ **Babka Adwokat**
- ☆ **Babka Karmelowa**
- ☆ **Babka Maślana**
- ☆ **Babka Twarogowa**
- ☆ **Babka Migdałowa **nowość****

Receptura*:

**1000 g Elite koncentrat
babki piaskowej**

450 g jaja

350 g oleju

100 g woda

*** w zależności od babki – patrz etykieta**

Babka Czekoladowa niskoglutenowa

Zalety koncentratów Elite:

- ❖ Łatwa i szybkie przygotowanie
- ❖ Powtarzalna jakość
- ❖ Soczyste ciasto o wyrazistym smaku
- ❖ Aromatyczny zapach
- ❖ Długotrwała świeżość
- ❖ Różnorodne zastosowanie

Babki piaskowe przeznaczone są do wypieków w różnego rodzaju formach **okrągłych z kominem !**



MIESZANKI ELITE BABEK WYKWINTNYCH:

- ☆ Babka Wykwintna
- ☆ Babka Wykwintna **Arbuzowa**
- ☆ Babka Wykwintna **Kokosowa**
- ☆ Babka Wykwintna **Pistacjowa**
- ☆ Babka Wykwintna **Szpinakowa**
- ☆ Babka Wykwintna Śmietankowa
- ☆ Babka Wykwintna Śmietankowa (foremka prosta)
- ☆ Babka Wykwintna Waniliowa
- ☆ Babka Wykwintna Adwokat
- ☆ Babka Wykwintna Karmelowa
- ☆ Babka Wykwintna Cytrynowa
- ☆ Babka Wykwintna Cytrynowa z kawałkami cytryny
- ☆ Babka Wykwintna Pomarańczowa
- ☆ Babka Wykwintna Pomarańczowa z kawałkami pomarańczy
- ☆ Babka Wykwintna Choco z kawałkami czekolady
- ☆ Babka Wykwintna Twarogowa
- ☆ Babka Wykwintna Migdałowa
- ☆ Babka Wykwintna **Gruszkowa**
- ☆ Babka Wykwintna **Tropikana**

Receptura:

1000 g Elite babka wykwintna

450 g jaja

400 g olej

100 g woda



Babki wykwintne przeznaczone są do wypieków w formach okrągłych oraz korytkowych.



Elite Mieszanka na Ciastka Orkiszowe

Receptura podstawowa

Elite Ciastka Orkiszowe	1000 g
-------------------------	--------

Margaryna	430 g
-----------	-------

Woda	100 g
------	-------

Mieszanie płaskim mieszadłem 2-3 min. na wolnych obrotach. Pieczenie w 200°C przez około 20 min. w zależności od wielkości ciastek.



Elite Mieszanka na Ciastka Żytnie z żurawiną

Receptura podstawowa

Elite Ciastka Żytnie z żurawiną	1000 g
---------------------------------	--------

Margaryna	430 g
-----------	-------

Woda	100 g
------	-------

Mieszanie płaskim mieszadłem 2-3 min. na wolnych obrotach. Pieczenie w 200°C przez około 20 min. w zależności od wielkości ciastek.



Elite Mieszanka na Ciastka Pieguski

Receptura podstawowa

Elite Ciastka Pieguski	1000 g
------------------------	--------

Margaryna	500 g
-----------	-------

Woda	50 g
------	------

Wszystkie składniki mieszać przez 1-1,5 min. na wolnych obrotach do uzyskania jednolitej masy. Ciasto ukształtować w wałki odpowiedniej grubości (wg uznania). Włożyć ciasto do lodów na godzinę lub do zamrażarki na 0,5 godziny. Po wyjęciu kroić ciastka.



Elite Mieszanka na Ciastka Owsiane

Receptura podstawowa

Elite Ciastka Owsiane	1000 g
Margaryna	430 g
Dodatkowy składnik - rodzynki	100- 200 g
Woda	100 g

Mieszanie płaskim mieszadłem
2-3 min. na wolnych obrotach.
Pieczenie w 200°C przez
około 20 min. w zależności
od wielkości ciastek.



Elite Mieszanka na Ciastka Owsiane

o smaku jabłkowo-cynamonowym

Receptura podstawowa

Elite Ciastka Owsiane o smaku jabłkowo-cynamonowym	1000 g
Margaryna	430 g
Woda	100 g

Mieszanie płaskim mieszadłem
2-3 min. na wolnych obrotach.
Pieczenie w 200°C przez
około 20 min. w zależności
od wielkości ciastek.



Elite Mieszanka na Kokosanki

Receptura podstawowa

Elite Ciastka Kokosanki	1000 g
Woda	400 g

Składniki mieszamy płaskim
mieszadłem na wolnych obrotach
ok. 3-5 min. do uzyskania jednolitej
masy, odstawiamy na ok. 10 min.
Temperatura wypieku: 180-200°C, czas
pieczenia: ok. 20 min



Choco Coco

Ciasteczka o obniżonej zawartości glutenu - niskogluténowe

Wyjątkowo pyszne i kruche ciasteczka dla całej rodziny:

- zdrowe
- smaczne
- pożywne

Doskonale na śniadanie, do szkoły, na lunch lub wycieczkę.

Przywitaj dzień porcją energii!



**Schapfen
Mühle**
seit 1452



BisCon



6-8% Koncentrat ciasta biszkoptowego - szeroki zakres zastosowania i gwarancja profesjonalnego wyniku końcowego:

- Biszkopt jasny
- Biszkopt ciemny
- Rolady
- Babki
- Keksy
- Ciasta

Łatwe wykonanie różnych wariantów ciasta - wystarczy wymieszać świeżo zrobioną masę z różnymi dodatkami.





DONUTS
25% Specjalna
mieszanka
do produkcji
amerykańskich
pączków z
dziurką.
Przykładowo
zabarwiona
pomada

POMADA BIAŁA CUKIERNICZA

do polewania, do której polecamy barwniki o smaku:



Czekoladowym



Czerwonej truskawki



Malinowym



Czarnej porzeczki



Toffi



Żółtej cytryny



Zielonej pistacji



Pomarańczy

**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,
- utrzymuje wilgotność ciasta,
- stałe: odporne na ogrzewanie i chłodzenie,
- multum kolorów i smaków,
- tańsze od aromatów glikolowych i spirytusowych,,
- możliwość mrożenia z pomadami
- zastosowanie: ciasta, kremy śmietankowe,
- lody, pomady cukiernicze.

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



Elite Bułka Mleczna

20% mieszanka na bułkę mleczną, chałki, ciasta drożdżowe i croissanty



Receptura podstawowa

Elite Bułka Mleczna	2,0 kg
Mąka pszenna 550	10,0 kg
Cukier	1,0 kg
Tłuszcz	1,0 kg
Drożdże	0,6 kg
Woda	5,5 l

Czas mieszania: miesiarka spiralna – 2 min. wolno, 6 min. szybko. Temp. ciasta 24-26°C. Leżakowanie ciasta 15 min. Naważka kęsów 2,4 kg. Garowanie kęsów 23-40 min. Czas pieczenia 16-18 min. Temp. pieca 180-200°C. Z wymienionych składników wyrobić ciasto dodając tłuszcz pod koniec mieszania. Wyrabiać okrągłe lub podłużne kształty i układać na blachach wyłożonych pergaminem, przed wypiekiem posmarować jajkiem.

Bułki mleczne - idealne na śniadanie - np. do sera białego ze szczypiorkiem czy dżemem. Są lekkie i delikatne. Chrupiące z zewnątrz oraz mięciutkie i mleczne w środku. Idealne będą również z miodem.

Elite Pączek 15% → mieszanka z jajkiem → mieszanka bez jajka

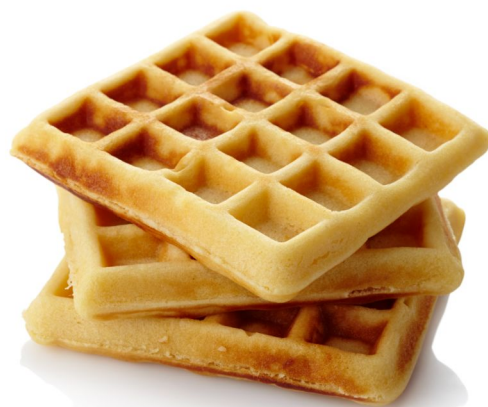
Mieszanka zapewnia dużą objętość pączków, minimalizuje wchłanianie tłuszczu oraz wydłuża świeżość. Dodatkowo z mieszanki można wyrabiać drożdżówki, ciasta, chałki.



Receptura podstawowa

Elite Pączek 15% bez jajka	1,8 kg
Mąka pszenna 500	10,0 kg
Olej	1,1 kg
Drożdże	0,5 kg
Jaja	20 szt.
Woda	4,0 l

Sposób przygotowania – pączki, drożdżówki. Wsypać do kotła wszystkie składniki i mieszać 3 min. na wolnych obrotach i 6 min. na szybkich. Ciasto wyważyć na presy i zostawić na 10 min. Następnie podzielić na pączki/drożdżówki, które zostawiamy w garowniku na ok. 30-40 min. (temp. ok. 35°C). Kolejno pączki zostawić do wyschnięcia (ok. 10 min.). Pączki należy smażyć ok. 5+2 min. w temp. ok. 200°C.



Elite Gofry

100% mieszanka na gofry-koncentrat przeznaczony do produkcji gofrów o odpowiednio dobranych składnikach mieszanki. Prosty w użyciu: wystarczy tylko dodać olej i wodę, by zapewnić sobie uzyskanie gofrów o wspaniałych cechach organoleptycznych:

- chrupko-krucha struktura
- delikatny, waniliowy smak

Gofry otrzymane z koncentratu są wyjątkowo smaczne, puszyste i elastyczne.

Sposób przyrządzania:

Do 1 kg proszku dodać ok. 1 l wody i zmiksować. Następnie dodać 200 ml oleju.

Elite Naleśniki

100% mieszanka na naleśniki

Sposób przyrządzania:

Do 1 kg proszku dodać ok. 1,3 l wody i dokładnie wymieszać.





Koncentrat lodów Soft Plus:

- Śmietankowe
- Śmietankowe-Waniliowe
- Waniliowe
- **Czekoladowe**
- **Truskawkowe**
- **Arbuzowe**
- **Zielone jabłuszko**
- **Guma balonowa**
- **Czarny kokos**
- **Malinowe**
- **Poziomkowe**
- **Jagodowe I INNE**

Koncentrat lodów świderki:

- Śmietankowe
- Śmietankowe-Waniliowe
- Waniliowe
- **Czekoladowe**
- **Truskawkowe**
- **Arbuzowe**
- **Zielone jabłuszko**
- **Guma balonowa**
- **Czarny kokos**
- **Malinowe**
- **Poziomkowe**
- **Jagodowe, mango**

- Łatwo miesza się z wodą, a otrzymana masa jest jednorodna i nie ma konieczności przecedzania jej przez sito
- Uzyskana masa lodowa jest stabilna i nie rozwarstwia się
- Lody zrobione z koncentratu charakteryzują się doskonałym smakiem i aromatem oraz strukturą, która pozwala na odpowiednie nakręcanie masy lodowej na wafel

Mieszanka do produkcji pysznych, chrupiących bez, których można użyć także jako dekoracje do tortów, ciast i tam, gdzie wyobraźnia pozwoli

- Szybka i łatwa produkcja
- Nie chłonie wilgoci
- Szeroki wachlarz zastosowań
- Atrakcyjna cenowo

Elite Beza Centrum

Receptura na Bezę I

Elite Beza	1,00 kg
Cukier	1,00 kg
Woda (min. 50°C)	0,40 kg

Receptura na Bezę II

Elite Beza	1,00 kg
Woda (min. 50°C)	0,40 kg

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki dodać do wody (ciepła. min 50°C) wymieszać, a następnie ubijać na szybkich obrotach.
Piec w temperaturze 100 °C



Receptura na ciepłe lody

Elite Beza	1,00 kg
Woda przegotowana	1,00 kg
Cukier	0,85 kg
Galaretka	0,15 kg

Sposób przygotowania:

Do zagotowanej wody wsypać cukier i galaretkę, wymieszać, następnie wsypać bezę. Ubijać na szybkich obrotach, do uzyskania sztywnej masy.

TORT ZE SWOIM ZDJĘCIEM

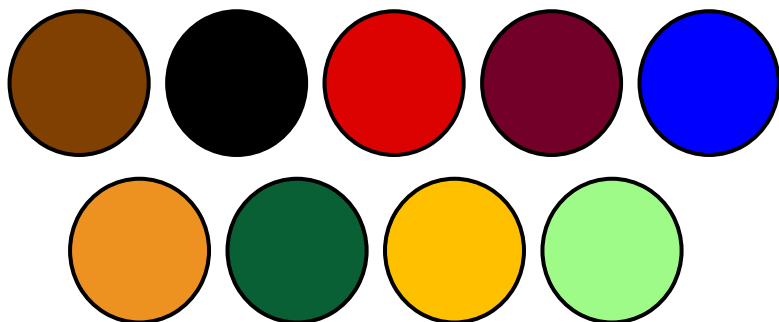
* OPŁATEK NA TORT Z TWOIM WŁASNYM ZDJĘCIEM I NAPISEM



Jadalne zdjęcie na tort to niezwykle efektowny, fantazyjny i zaskakująco prosty sposób dekoracji tortu. Po nałożeniu go na ciasto uzyskujemy foto tort. Tort jest zawsze wyczekiwany i kulminacyjnym punktem każdego przyjęcia. Nie musisz być cukiernikiem by zaskoczyć gości czymś wyjątkowym nie spędzając przy tym całego dnia w kuchni. Zaoszczędzony czas poświęć solenizantowi. Z pewnością to doceni.

BARWNE DNI Z CENTRUM

Barwniki spożywcze w proszku 8g



AromatiCentrum

Godnym dostawcą do cukierni i zakładów przemysłowych

Gama smaków aromatów etanolowych

Zalecane dozowanie: 2-7g na 1kg

Opakowanie: butelka 0,8L / kanister 4L

- Aromat etanolowy rumowy 90%
- Aromat etanolowy śmietankowy 90%
- Aromat etanolowy waniliowy 90%
- Aromat etanolowy zabajone 90%



KREMY BUDYNIOWE INSTANT – TERMOSTABILNE o szerokim wachlarzu zastosowań

Elite Waniliowy Raj:

- podstawowy
- premium
- biały (white snow)

Elite Krem Budyniowy o smaku:

- cytrynowym
- ajerkoniaku
- białej czekolady
- śmietankowym **NOWOŚĆ**

Doskonale łączą się z:

- ✓ śmietaną
- ✓ serami
- ✓ margaryną

Idealna do nadziewania:

- ✓ pączków
- ✓ drożdżówek
- ✓ rogalików

Składnik nadzień w produkcji pierogów

Sposób przyrządzania: 350-400 g kremu budyniowego **Elite** wsypać do naczynia, dodać 1000 ml przegotowanej i ostudzonej wody lub wody. Całość miksować ok. 2 min. Gotowy krem należy użyć bezpośrednio po wymieszaniu. Po kilku minutach krem gęstnieje.

Do gotowego kremu możemy dodać ubity w innym naczyniu tłuszcz z cukrem pudrem (ok. 700 g tłuszczu i 150 g cukru pudru). Tłuszcz dodawać stopniowo, intensywnie mieszając do uzyskania jednolitej gładkiej masy.

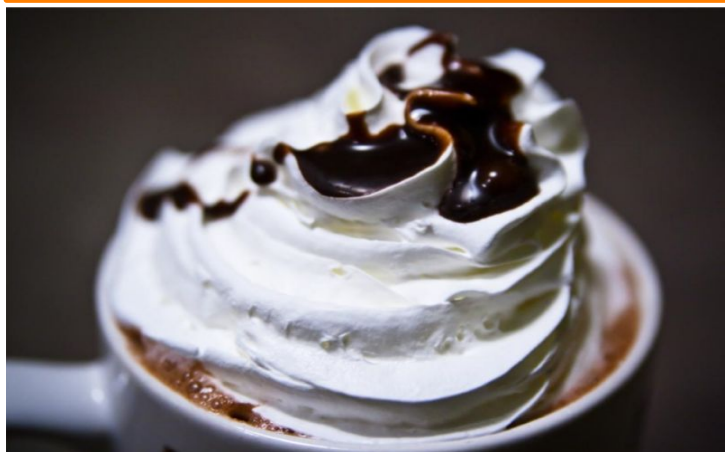


Elite Waniliowy Raj
Podstawowy/
premium



Elite Waniliowy Raj
biały (white snow)

SYMPATYCZNE
CENY



SERMIKS - Stabilizator do masy serowej, szczególnie polecany do produkcji ciast typu sernik wiedeński lub sernik krakowski oraz stabilizacji masy serowej w drożdżówkach. Nadaje sernikowi wyjątkową puszystość oraz delikatność, wyroby są dłużej świeże i wilgotne. **Sermiks** zapobiega opadaniu oraz pękaniu sernika po wyjęciu z pieca.

GALARETKI

- agrestowa
- ananasowa
- bananowa
- brzoskwiniowa
- cytrynowa
- jabłkowa
- jagodowa
- kiwi
- malinowa
- naturalna
- pomarańczowa
- tropikalna
- truskawkowa
- wiśniowa



ELITE

stabilizatory do śmietany

- **Stabilizator neutralny**
- Stabilizator cytrynowy z kawałkami owoców
- Stabilizator truskawkowy z kawałkami owoców
- Stabilizator gruszkowy z kawałkami owoców
- Stabilizator czarna porzeczka z kawałkami owoców
- Stabilizator o smaku truskawkowym
- Stabilizator o smaku cytrynowym
- Stabilizator o smaku pomarańczowym
- Stabilizator o smaku bananowym
- Stabilizator o smaku gruszkowym
- Stabilizator o smaku wiśniowym
- Stabilizator o smaku czekoladowym
- Stabilizator o smaku ajerkoniaku
- Stabilizator o smaku tiramisu
- Stabilizator o smaku malinowym
- Stabilizator o smaku cappuccino
- Stabilizator o smaku orzecha laskowego
- Stabilizator o smaku gumy balonowej **nowość**
- Stabilizator o smaku arbuzowym **nowość**
- Stabilizator o smaku mango **nowość**

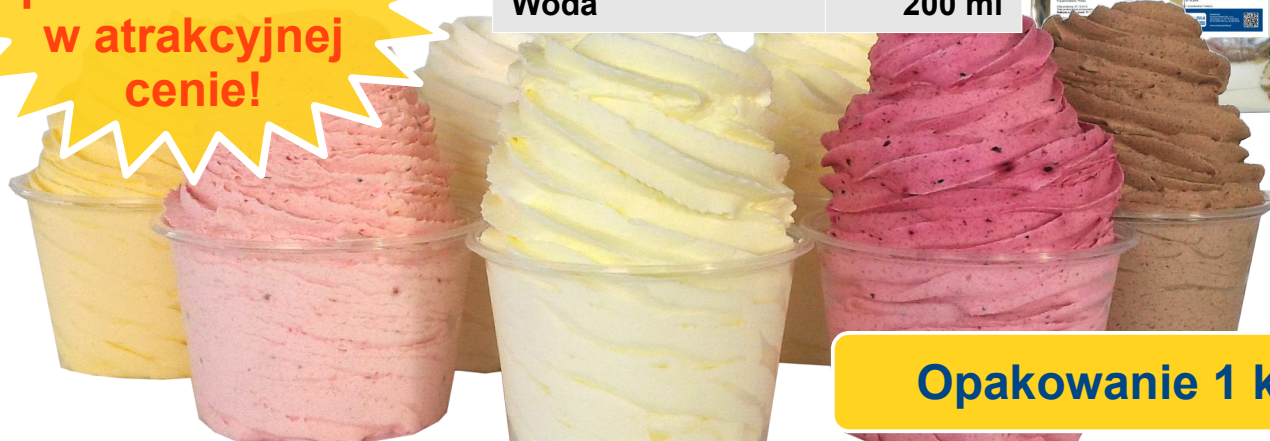
**z
kawałkami
owoców
!**

Wydajność, szybkie i proste przygotowanie to cechy wyróżniające nasz **Stabilizator** – niezastąpiony składnik kremowych deserów. Dzięki bardzo dobremu stabilizowaniu kremu znacznie ułatwia jego kształtowanie i zachowanie formy.

**Gwarancja
powtarzalności
w atrakcyjnej
cenie!**

Sposób użycia:

Stabilizator ELITE	200-250 g
Bitą śmietaną	1000 ml
Woda	200 ml



Opakowanie 1 kg

CENTRUM POLSKA
IMPORT EKSPORT PRODUKCJA SERWIS

Centrum Polska Sp. z o.o.
Ogorzelczyn 1A, 62-740 Tuliszków
Tel: 519 300 388

www.centrumpolska.pl

Znajdź nas na Facebook'u:
[www.fb.com/CentrumPolska](https://www.facebook.com/CentrumPolska)

