



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Wypiecz magię

ŚWIĄT

Zainspiruj się!

Najpiękniejszy czas w roku

OFERTA ŚWIĄTECZNA W CUKIERNI

Choć tradycja wypieku ciast świątecznych w wielu domach to stały element budujący niepowtarzalny charakter Bożego Narodzenia, to każdego roku część z Klientów biegnie do cukierni po gotowe rozwiązania.

Z myślą o Waszej ofercie przygotowaliśmy katalog inspiracji świątecznych łączący tradycyjne wypieki i różne receptury, aby na świątecznych stołach Waszych Klientów zagościła pewność smaku i komfort jakości, pomagając im budować świąteczną rodziną i piękną atmosferę w tym wyjątkowym czasie.

W tym katalogu znajdziecie receptury sprawdzone, łatwe do wdrożenia, a przede wszystkim oparte o grupę produktów, których używacie w cukierniach przez cały rok:

- Babka z metra Bakels
 - Ucierane „Czekoladowe” Bakels
 - Korzenny mix Bakels
 - Koncentrat ciasta drożdżowego Bakels
 - Chockex (non-temp) polewy Bakels
 - Trufle Bakels
 - Krem budyniowy Enbelett
- i wiele innych.

Zapraszamy do kontaktu, życzymy udanych i Wesołych Świąt!

KLASYCZNE MUFFINKI CZEKOŁADOWE

Muffinka

Ciasto ucierane „czekoladowe” Bakels	1000 g
Jaja całe	400 g
Olej roślinny	350 g
Woda	120 g

Dekoracja

Instant Cream Bakels	150 g
Woda	100 g
Mleko	100 g

*Klasyczne
babeczki
udekorowane
świątecznie*

METODA

1. Połącz Ciasto ucierane „czekoladowe” z wodą, zamieszaj wstępnie
2. Mieszaj przez 3 minuty na wolnych obrotach
3. Za pomocą rękawa przełóż ciasto do foremek na muffinki z przygotowanymi uprzednio papilotkami
4. Naważka ok. 90 g / formę
5. Wypiekaj w temperaturze 175°C przez ok. 25 minut
6. Przygotuj wodę, mleko i **Instant Cream Bakels**, łącząc delikatnie składniki w misie miksera
7. Ubijaj na wolnych obrotach przez około 1 minutę, następnie na szybkich przez około 5 minut
8. Udekoruj wystudzone babeczki masą śmietanową i dowolnymi dodatkami o charakterze świątecznym



*Ucierane
„czekoladowe”*



*Instant
cream*





RUDOLF Z BROWNIE

Brownie

Brownie Mix / 5 Ciastek Bakels	3000 g
Margaryna / masło	1200 g
Woda	600 g

Dekoracja

Chockex Dark Bakels	50 g
Trufła Biała Bakels	100 g
Smarties	24 szt
Precelki	48 szt

*Tworzenie postaci
i zabawa formą,
to prosty sposób
na magię świąt*

METODA

Brownie

1. Połącz **Brownie Mix / 5 Ciastek** z roztopionym tłuszczem i wodą, zamieszaj wstępnie
2. Mieszaj przez 2 minuty na wolnych obrotach
3. Przelóż ciasto do czterech okrągłych form o średnicy $\varnothing 20$ cm
4. Naważka ok. 1050 g / formę
5. Wypiekaj w temperaturze 160°C przez ok. 60 minut

Dekoracja

7. Po wystudzeniu podziel krążek na 8 równych trójkątów
8. Za pomocą polewy czekoladowej **Chockex Dark** zamocuj precelki jako poroże renifera oraz czerwony cukierek (Smarties) jako nos
9. Oczy renifera wykonaj z **Trufli Białej Bakels**, a źrenice ponownie z polewy **Chockex Dark**



*Brownie
5 ciastek*



*Chockex
dark*



*Trufła
biała*





PANE RUBY

Babka drożdżowa

Koncentrat Ciasta Drożdżowego	200 g
Mąka pszenna T500	1000 g
Olej	200 g
Cukier	200 g
Drożdże	100 g
Woda	500 g
Chockex Ruby Bakels	150 g
Mieszanka keksowa	300 g
Rodzynki	300 g

*Popularna babka
w bardzo prostej
jednofazowej
odskonie*

METODA

1. Przed przygotowaniem ciasta namocz rodzynek (30 minut, temp wody 90°C)
2. Połącz **Koncentrat Ciasta Drożdżowego Bakels** z mąką, wodą i pozostałymi składnikami ciasta
3. Wyrabiaj ciasto przez 4 minuty na wolnych i około 7 minut na szybkich obrotach
4. W końcowej fazie mieszania dodaj namoczone rodzynek, mieszankę keksową i pokruszoną na kawałki polewę **Chockex Ruby Bakels**
5. Pozostaw w spoczynku na ok. 20 minut
6. Naważka 550 g do wysokich form papierowych
7. Rozrost ciasta ok. 120 minut w temperaturze 30°C i 70% wilgotności
8. Temperatura pieczenia 180°C (górn / dół)
9. Czas wypieku 40-45 minut
10. Po wystudzeniu udekoruj polewą **Chockex Ruby Bakels** i dodatkami, np. migdałami lub malinami liofilizowanymi



*Konc. ciasta
drożdżowego*



*Chockex
ruby*





BABKA TYPU PANETTONE Z IG MIX

IG Mix Bakels	500 g
Mąka pszenna T500	1500 g
Cukier	200 g
Jaja	200 g
Masło	200 g
Emilki Pasta Bakels	100 g
Drożdże	120 g
Woda	812 g
Mieszanka keksowa	400 g
Rodzynki	400 g
Chockex White Bakels	300 g

METODA

1. Przed przygotowaniem ciasta namocz rodzyнки (30 minut, temp wody 90°C)
2. Połącz **IG Mix Bakels** z mąką, wodą i pozostałymi składnikami ciasta
3. Wyrabiaj ciasto przez 5 minuty na wolnych i około 8 minut na szybkich obrotach
4. W końcowej fazie mieszania dodaj namoczone rodzyнки, mieszankę keksową
5. Pozostaw w spoczynku na ok. 20 minut, następnie rozważ i przełóż do garowni
6. Naważka 450 g do form papierowych Panettone
7. Rozrost ciasta ok. 120 minut w temperaturze 30°C i 70% wilgotności
8. Temperatura pieczenia 190°C (górnica / dół)
9. Czas wypieku 40-45 minut
10. Po wystudzeniu udekoruj pole **Chockex White Bakels** i dodatkami, np. migdałami lub malinami liofilizowanymi.

Lubiana babka
z popularnej
mieszanki
IG Mix Bakels



IG mix
Bakels



Chockex
white





*Zapach tradycji
w nowoczesnej
formule*

METODA

1. Odważ składniki na ciasto
2. Mieszenie 6 minut wolne obroty i 6 minut szybkie
3. Leżakowanie: 10 minut, ciasto temp. 26-28°C
4. Ciasto rozwałkuj na grubość około 3 mm, płyty ciasta posmaruj pastą cynamonową Cynamon Redmons cienką warstwą do 1,5 mm
5. Ciasto zawiń w rulon, przecinaj w plastry ok 4 cm grubości
6. Układaj w okrągłej formie lub na tacy uzyskując porcje o masie około 360 g
7. Odstaw do fermentacji, czas rozrostu 40 minut, temperatura 30°C, wilgotność 70%
8. W czasie rozrostu przygotuj roztwór glazury EGGIN 200L rozpuszczając 50 g proszku w 0,5 litra ciepłej wody
9. Po rozroście spryskaj lub posmaruj surowe ciasto glazurą
10. Wypiek: 220°C góra ; 190°C dół przez ok 25 minut, bez zaparowania pieca
11. Po wypieku dekoruj według uznania

WIANEK DROŻDŻOWY

Koncentrat Ciasta Drożdżowego	175 g
Mąka pszenna	1000 g
Cukier	150 g
Margaryna	150 g
Woda	510 g
Drożdże	70 g
Redmons Cynamonowy / nadzienie	150 g
EGGIN 200L	50 g
Woda	500 g

*Konc. ciasta
drożdżowego*



*Eggin
200 L*





SERNIK KRÓLEWSKI

Spód

Ciasto ucierane „czekoladowe” Bakels	1000 g
Jaja całe	450 g
Olej roślinny	350 g
Woda	200 g

Masa serowa

Ser twarogowy	3000 g
Cukier	750 g
Jaja całe	1500 g
Krem budyniowy Enbelett Bakels	450 g

Dekoracja

Chockex White Bakels	200 g
Olej	20 g
Posypka	20 g

METODA

1. Połącz składniki na spód ciasta, mieszaj płaskim mieszadłem przez tylko 1 minutę na wolnych obrotach
2. Ciastem wypełnij krążki ø20 cm, wyłożone papierem pergaminowym, naważka 200 g
3. Połącz ser twarogowy z cukrem, mieszaj 3 minuty przy pomocy różgi na wolnych obrotach
4. Dodaj jaja do masy serowej, mieszaj 2 minuty na wolnych obrotach
5. Dodaj Krem budyniowy Enbelett i mieszaj przez kolejne 2 minuty na wolnych obrotach
6. Przelóż masę serową do krążków, naważka 550 g
7. Wypiekaj w temperaturze 160°C przez ok. 60 minut
8. Po wystudzeniu ciasta przygotuj polewę Chockex łącząc z olejem w temperaturze ok. 30°C
9. Udekoruj według uznania

*Idealnie
kremowy ser
na czekoladowym
blacie*



*Ucierane
„czekoladowe”*



*Enbelett
budyni*



*Chockex
white*



ŚWIĄTECZNE CIASTO BABUNI

Spód

Ciasto ucierane „czekoladowe” Bakels	1000 g
Jaja całe	800 g
Olej roślinny	350 g
Woda	200 g
Przyprawa piernikowa / korzenna	50 g
Powidła śliwkowe	600 g
Donut Glaze Bakels	250 g
Mieszanka orzech + migdał	300 g

*Tradycyjne
czekoladowe
ciasto w świątecznym
wydaniu*

METODA

1. Połącz składniki na spód ciasta, mieszaj płaskim mieszadłem przez tylko 1 minutę na wolnych obrotach
2. Ciastem wypełnij krążki ø20 cm, wyłożone papierem pergaminowym. Naważka 400 g
3. Za pomocą rękawa cukierniczego nanieś powidła śliwkowe, ok. 200 g
4. Piecz w temperaturze 170°C przez ok. 50 minut
5. Po wystudzeniu rozgrzej do ok. 40°C żel **Donut Glaze Bakels** i udekoruj wierzch ciasta
6. Użyj orzechów, posypek i dekoracji według uznania

*Ucierane
„czekoladowe”*



Donut glaze





*Chrupka warstwa
pomiędzy czekoladowymi
blatami ciasta*

METODA

1. Połącz składniki na blaty ciasta, mieszaj płaskim mieszadłem przez tylko 1 minutę na wolnych obrotach
2. Ciasto rozłóż na dwie blaszki 60 x 40 cm, tworząc dwa równe blaty
3. Wypiekaj w temperaturze 180°C przez ok. 40 minut
4. Składniki nadzienia połącz razem, dokładnie wymieszaj dodając spirytus w końcowej fazie
5. Po wystudzeniu blatów wyłóż nadzienie z masy czekoladowej na pierwszy blat, przykryj drugim blatem, odłóż całość do schłodzenia
6. Podgrzej mleko i rozpuść w nim żelatynę oraz polewę **Chockex White**
7. Ubij śmietanę, połącz z masą mleczną, wysmaruj na drugi blat ciasta na gładko, odłóż do schłodzenia
8. Podgrzej Chockex Dark i dodaj wodę, posmaruj wierzch ciasta, udekoruj według uznania

TRIO CZEKOLADOWE

Blaty

Ciasto ucierane „czekoladowe” Bakels	2000 g
Jaja całe	1000 g
Olej roślinny	700 g
Woda	500 g

Nadzienie

Chocolate Mix Bakels	2000 g
Margaryna	400 g
Woda	200 g
Spirytus	100 g

Masa śmietanowa

Chockex White Bakels	450 g
Śmietana 30%	400 g
Mleko	1200 g
Żelatyna	200 g

Dekoracja

Chockex Dark Bakels	600 g
Woda	150 g

*Ucierane
„czekoladowe”*



*Chockex
white*



*Chocolate
mix*



*Chockex
dark*





METODA

1. Połącz wstępnie składniki płynne ciasta, dodaj Ciasto Ucierane Czekoladowe
2. Mieszaj na wolnych obrotach przez 1 minutę
3. Gotową mieszankę wylej na 1 blachę 60 x 40 cm
4. Piecz przez 15 minut w temperaturze 180°C
5. Po wystudzeniu wytnij z blatów 6 ringów o średnicy 18 cm (lub 8 ringów, 16 cm - na 4 warstwy)
6. Rozpuść żelatynę w podgrzanej wodzie, dodaj cukier
7. Bazę połącz z malinami, wymieszaj
8. Nadzieniem przekładaj 3 warstwy ringu czekoladowego (lub 4 warstwy śr 16 cm)
9. Żelatynę rozpuść w ciepłej wodzie
10. Diament czekoladowy połącz z wodą i żelatyną
11. Wylej żel Diament Czekoladowy na powierzchnię ciast
12. Polewę Chockex Dark rozpuść podgrzewając do ok. 35°C
13. Uformuj dowolne dekoracje do zdobienia tortu

TORT MALINOWY

Ciasto ucierane „czekoladowe”	750 g
Jaja	300 g
Olej	260 g
Woda	200 g

Żelka malinowa

Maliny mrożone	800 g
Cukier	150 g
Woda	200 g
Żelatyna	20 g

Dekoracja

Bakels Chockex Dark	50 g
Bakels Trufła Biała	100 g

Ucierane „czekoladowe”



Chockex dark



Trufła biała





METODA

- Połącz wstępnie składniki płynne ciasta, dodaj **Babkę ciętą z metra**
- Ubijaj na średnich obrotach przez 5 minut
- Gotową mieszankę wylej na 2 blachy 60 x 40 cm
- Piecz przez 15 minut w temperaturze 180°C
- Krem budyniowy Enbelett** zamieszaj z mlekiem
- Krem roślinny Bakels** ubij i połącz z budyniem
- Dodaj zaparzoną kawę rozpuszczalną
- Żelatynę rozpuść w ciepłej wodzie
- Dodaj żelatynę do masy, dokładnie wymieszaj
- Przygotuj nakropkę dodając alkohole, nasącz delikatnie oba blaty
- Na dolny blat wyłóż 1300 g kremu, resztę rozprowadź na górnym blacie
- Udekoruj kawą mieloną i dodatkami

KAWOWA WIECZERZA

Blaty

Babka cięta z metra Bakels	660 g
Jaja całe	800 g
Olej roślinny	630 g
Woda	60 g

Krem kawowy

Krem budyniowy Enbelett	600 g
Mleko	1500 g
Krem roślinny Bakels	1000 g
Kawa rozpuszczalna	40 g
Woda do kawy	100 g
Woda do żelatyny	300 g
Żelatyna	30 g
Nakropka	1000 g
Whisky	150 g
Spirytus	100 g

Babka
z metra



Krem
roślinny



Enbelett
budyni





METODA

1. Wszystkie składniki połącz wstępnie w kociołku
2. Mieszaj mieszadłem przez 4-5 minut na średnich obrotach
3. Masę wylej do 3 blach 10 x 60 cm
4. Jabłka połącz z cynamonem, wyszprycuj na wierzch ciasta paski po długości blachy
5. Posyp kruszonką pokrywając całe ciasto
6. Temperatura wypieku: 180°C góra/dół
Czas pieczenia ok. 55 minut
7. Udekoruj wg uznania

ŚWIĄTECZNA TRUFLOWA BABKA Z METRA

Babka cięta z metra Bakels	900 g
Cukier	660 g
Jaja	900 g
Olej	900 g
Kakao	135 g
Aromat rumowy	2 g

Dekoracja

Jabłka prażone	900 g
Cynamon	6 g
Kruszonka	900 g

Babka
z metra





ŚWIĄTECZNA MAKOWA BABKA Z METRA

Babka z metra Mix Bakels	1000 g
Cukier	800 g
Jaja	1200 g
Olej	950 g
Woda	100 g
Masa makowa	900 g

Dekoracja

Trufła biała Bakels	300 g
posypka dekoracyjna	50 g

METODA

1. Wszystkie składniki poza masą makową połącz w kociołku
2. Ubijaj różgą przez 5 minut na szybkich obrotach
3. Dodaj masę makową i wymieszać
4. Wylej masę do blach 10 x 60 cm, naważka 1500 g
5. Natnij babki wzdłuż przy pomocy skrobki wcześniej zanurzonej w oleju
6. Temperatura początkowa 180°C góra/dół przez 20 minut, temp. 160°C przez pozostałe 40 minut. Łączny czas wypieku ok. 60 minut (zamknięte lufy)
7. Po wystudzeniu podgrzej Trufłę białą Bakels do około 40°C i udekoruj górę i boki babki
8. Użyj posypki wg uznania



Babka
z metra



Trufła
biała





TRUFLOWA BABKA KORZENNA

Ciasto korzenne Mix 2500 g

Jaja 600 g

Woda 600 g

Dekoracja

Chockex Dark Bakels 200 g

Trufła Pomarańczowa Bakels 600 g

Orzechy włoskie 200 g

METODA

1. Wszystkie składniki ciasta poza orzechami połącz w kociołku
2. Mieszaj za pomocą łopaty przez 4-5 minut na średnich obrotach
3. Na dno przygotowanych foremek wsyp po ok. 20 g kruszonych orzechów włoskich
4. Wylej masę do form kominowych, naważka 400 g
5. Temperatura wypieku: 175°C góra/dół
6. Czas wypieku ok. 50 minut (otwarte te lufty)
7. Podgrzej Chockex Dark do płynnej konsystencji, dodaj Trufłę Pomarańczową Bakels i zanurz babki, dekorując górę i boki ciasta
8. Użyj orzechów i dekoracji wg uznania



Ciasto
korzenne



Chockex
dark



Trufła
pomarańczowa





ORZECHOWA NUTKA

Błat

Ciasto Ucierane „czekoladowe” Bakels 1000 g

Jaja	500 g
Olej	350 g
Woda	250 g

Krem orzechowy

Śmietanka kremowa 30%	800 g
Serek typu mascarpone	500 g
Chockex White Bakels	400 g
Śmietanka kremowa	100 g
Żelatyna	20 g
Woda	120 g
Orzech włoski	150 g
Orzech laskowy	150 g
Mak	50 g

Dekoracja

Instant Cream Bakels 450 g

Mleko	300 g
Woda	300 g

METODA

1. Wszystkie składniki na ciasto połącz i mieszaj około 1 minuty na wolnych obrotach
2. Wyłóż ciasto na blachę 60 x 40 cm
3. Piecz przez ok 15-18 minut w temperaturze 180°C
4. Orzechy upraż, zblenduj na gładką masę
5. Żelatynę namocz w wodzie i podgrzej do rozpuszczenia
6. Śmietanę (800 g) ubij wstępnie i połącz z serkiem typu mascarpone
7. Śmietanę (100 g) zagotuj, połącz z **Chockex White** i rozpuszczoną wcześniej żelatyną
8. Obie masy śmietanowe połącz ze sobą, dodaj mak i dokładnie wymieszaj
9. Krem rozprowadź na wystudzonym blacie, odłóż do schłodzenia
10. Przygotuj masę **Instant Cream Bakels**, wyszprycuj na wierzch kremu
11. Udekoruj oprószając makiem i dodatkami świątecznymi

Ucierane
„czekoladowe”



Chockex
white



Instant
cream





METODA

Szprycowane

1. Margarynę ubij na wysokich obrotach, powoli dodawaj jaja
2. Dodaj suche składniki i wymieszaj do dokładnego połączenia masy
3. Szprycuj na pergamin dużym zdobnikiem
4. Wypiekaj w temperaturze 230°C czas wypieku ok. 7 minut

Wałkowane

1. Połącz wszystkie składniki, wymieszaj wstępnie przez 1 minutę na wolnych obrotach
2. Mieszaj przez 2 minuty na wolnych obrotach
3. Ciasto rozwałkuj do grubości ok. 3 mm
4. Wycinaj pożądane kształty foremkowe
5. Wypiekaj w temperaturze 230°C czas wypieku ok. 7 minut

KORZENNE CIASTKA KRUCHE

Szprycowane

Ciasto korzenne Mix	1500 g
Mąka	300 g
Jaja	200 g
Margaryna	500 g

Wałkowane

Ciasto korzenne Mix	1700 g
Mąka	400 g
Jaja	200 g
Margaryna	500 g



2024.10