



Wsady owocowe

Dodatki dla cukierni, piekarni, lodziarni



Wsady owocowe do kremów cukierniczych, lodów, ...

Zastosowanie:

- do sporządzania owocowych kremów budyniowych – dozowanie ok.10%
- do sporządzania owocowych kremów na bazie śmietany - dozowanie ok.6%
- wsad do mas lodowych
- zamiennik past owocowych

Zalety:

- wyraźny aromat i smak owoców w kremie już przy 5% dodatku
- widoczne kawałki owoców
- wygodne w użyciu
- 100% owocowe

Smaki	Opakowanie
gruszka	
jabłko	
truskawka	
wiśnia	

Przetwórnia Owoców i Warzyw PROSPONA Sp. z o.o.
ul. Węgierska 11, 33-300 Nowy Sącz • POLAND
tel. (0-18) 443 69 05 • fax. (0-18) 444 28 02
handel@prospونا.com.pl, marketing@prospونا.com.pl,
www.prospونا.com.pl

Torcik owocowy

SKŁADNIKI:

Biskopt:

6 jajek
330 g cukru
260 g mąki
6 łyżek oleju

Krem:

400 g masła
250 g margaryny
250 g budyniu
200 g cukru pudru
260 g **Wsadu owocowego PROSPONA**
ok. 100 ml spirytusu

Dekoracja:

Posypki owocowe PROSPONA
Owoce kandyzowane PROSONA

PRZYGOTOWANIE:

Białka ubić z cukrem, dodać żółtka, mąkę, olej, delikatnie wymieszać, wylać do tortownicy o średnicy 24 cm. Piec ok. 50 min. Masło i margarynę utrzeć z budyniem i cukrem pudrem, dodać spirytus. Gotowy krem podzielić na dwie części, do jednej części dodać 130 g wsadu gruszkowego lub jabłkowego a do drugiej części 130 g wsadu wiśniowego lub truskawkowego.

Biskopt przekroić na 3 części, naponczować i przełożyć kremami. Obsypać posypką owocową. Udekorować owocami kandyzowanymi i kremem.

Torcik makowy z gruszką

SKŁADNIKI:

Biskopt:

6 jajek
330 g cukru
260 g mąki
6 łyżek oleju

Biskopt makowy:

4 jajek
600 g **Masy Makowej PROSPONA**
100 g cukru
30 g proszku do pieczenia

Krem 1:

100 g budyniu śmietankowego
200 g masła
150 g margaryny
50 g cukru
380 g **Frużeliny jagodowej PROSPONA**
ok. 100 ml alkoholu

Krem 2:

500 ml śmietany kremówki 30 %
150 g **Wsadu gruszkowego PROSPONA**
30 g żelatyny

Dekoracja:

1 paczka biskoptów
Owoce kandyzowane PROSPONA

PRZYGOTOWANIE:

1 blat:

Białka ubić z cukrem, dodać żółtka, mąkę, olej, delikatnie wymieszać. Wylać do tortownicy o średnicy 24 cm. Piec ok. 50 min.

2 blat:

Białka ubić z cukrem, dodać żółtka, Masę Makową, proszek do pieczenia, delikatnie wymieszać. Wylać do tortownicy o średnicy 24 cm. Piec ok. 30 min.

Krem 1

Masło i margarynę utrzeć z budyniem i cukrem pudrem, dodać Frużelinę, alkohol, Wyłożyć na 1 blat, przykryć blatem makowym.

Krem 2

Żelatynę namoczyć w wodzie, podgrzać, dodać wsad owocowy, wymieszać. Śmietanę ubić, delikatnie wymieszać z żelatyną i wyłożyć na blat makowy. Tort obłożyć biskoptami i udekorować owocami kandyzowanymi.

