

Posmakuj jesieni i zimy
Receptury



NADZIENIE POMARAŃCZOWO-DYNIOWE PREMIUM

WŁAŚCIWOŚCI

Produkt termostabilny – podczas wypieku nie zmienia nadanego wcześniej kształtu. Może być stosowany do zapiekania na zewnątrz i wewnątrz ciasta. Produkt gotowy do użycia, szybki w zastosowaniu. Nadaje się do głębokiego mrożenia.

ZASTOSOWANIE

Do wypieków pieczywa drożdżowego, ciasta kruchego, francuskiego i półfrancuskiego, ucieranego; do przekładania piernika, sprawdzi się także jako dodatek do deserów.

Zawartość owoców: 50% **Termin przydatności:** 5 miesięcy **Opakowanie:** wiadra 6 kg

POWIDŁA ŚLIWKOWE

WŁAŚCIWOŚCI

To produkt otrzymany przez długotrwałe gotowanie przecieru śliwkowego. Charakteryzuje się wyważonym, słodko-kwaśnym smakiem. Produkt przetarty. Nadaje się do nadziewarek dyszowych.

ZASTOSOWANIE

Do przekładania pierników i ciastek drobnych; doskonale komponuje się z miodownikami, ciastami korzennymi i czekoladowymi.

Termin przydatności: 9 miesięcy **Opakowanie:** wiadra 13 kg

OWOCE KANDYZOWANE

WŁAŚCIWOŚCI

Charakteryzują się długim okresem przydatności do spożycia, intensywnym zabarwieniem, doskonałym smakiem owocowym. Mogą być zapiekane wewnątrz ciast.

ZASTOSOWANIE

Dodatek do wypieku keksów, babek, serników, makowców; do dekoracji tortów, ciastek, ciasteczek kruchych, babeczek; jako wsad do kremów i mas bakaliowych.

W ofercie dostępne są: agrest, czereśnie, cukinia, mieszanka keksowa, skórka cytrynowa, skórka pomarańczowa oraz skórka pomarańczowa bez konserwantów (pod zamówienie).

Termin przydatności: 12 miesięcy **Opakowanie:** karton 2/10 kg

POMADA WODNA

WŁAŚCIWOŚCI

Gęsta, plastyczna masa, dobrze się upłynnia, nie pęka, szybko wysycha na powierzchni ciast tworząc białą powłokę z połyskiem. Można stosować do glazurowania sposobem ręcznym lub mechanicznie.

ZASTOSOWANIE

Do dekorowania powierzchni wyrobów ciastkarskich i pieczywa cukierniczego: drożdżówek, pączków, jabłeczników, babek, pierników, mazurków, a także serników.

Termin przydatności: 6 miesięcy **Opakowanie:** wiadra 15 kg

MIÓD SZTUCZNY

WŁAŚCIWOŚCI

Płynna konsystencja, klarowna, słomkowa barwa, delikatny smak i zapach naturalnego miodu. Nie ulega krystalizacji. Poprawia trwałość i utrzymuje wilgotność w cieście.

ZASTOSOWANIE

Podstawowy składnik pierników, miodowników, ciastek korzennych; składnik podsmażanych na miodzie orzechów, migdałów, sezamu.

Termin przydatności: 12 miesięcy **Opakowanie:** wiadra 7 i 14 kg

NADZIENIE POMARAŃCZOWO-DYNIOWE PREMIUM,
OWOCE KANDYZOWANE

CZEKOLADOWY PIERNIK Z DYNIĄ I POMARAŃCZĄ
RECEPTURA NA BLACHĘ 40 X 60 CM



Ciasto:

- 1500g **Mieszanka na ciasto czekoladowe Vortumnus**
- 680g jajka
- 600g olej
- 100g woda
- 100g przyprawa do piernika

Nadzienie:

- 1500g **Nadzienie pomarańczowo-dyniowe Premium Vortumnus 50% owoców**

Dekoracja:

- Polewa czekoladowa lub **Pomada wodna Vortumnus**
- **Skórka pomarańczowa kandyzowana Vortumnus**

WYKONANIE

Do **Mieszanki na ciasto czekoladowe Vortumnus** dodać jajka, olej, wodę i przyprawę do piernika. Całość wymieszać za pomocą miksera przez 3-4minuty. Wylać na dwie blachy 40 x 60 cm. Piec 20 minut w temperaturze 190 stopni. **Nadzienie pomarańczowo-dyniowe Premium Vortumnus** podgrzać do temp. ok. 40-50 stopni. Następnie przełożyć spody czekoladowe. Udekorować polewą czekoladową lub **Pomadą wodną Vortumnus** oraz posypać **Skórką pomarańczową kandyzowaną Vortumnus**.

NADZIE NIE POMARAŃCZOWO-DY N IOWE PREMIUM

DELIKATNY SERNIK Z DY NIĄ I POMARAŃ CZĄ

RECEPTURA NA RANT O ŚREDNICY 18 CM



Spód:

- 250g herbatniki
- 120g masło

Masa serowa:

- 1000g twaróg mielony
- 150g śmietana roślinna
- 100g mleko
- 130g cukier puder
- 12g żelatyna
- 100g woda do żelatyny

Nadzienie pomarańczowo-dyniowe:

- 400g **Nadzienie pomarańczowo-dyniowe Premium 50% owoców Vortumnus**
- 7g żelatyna
- 60g woda do żelatyny

WYKONANIE

Herbatniki pokruszyć na drobne kawałki. Połączyć z roztopionym masłem. Wyrobić na jednolitą masę. Wyłożyć na spód rantu . Odstawić do schłodzenia. Śmietanę ubić na sztywno. Połączyć z twarogiem, cukrem pudrem i mlekiem. Całość wymieszać za pomocą miksera przez 3-4 minuty. Żelatynę namoczyć w ziemnej wodzie. Odstawiać do napęcznienia. Żelatynę rozpuścić w kąpieli wodnej i połączyć z masą serową. Wyłożyć na rant o średnicy 18 cm. Do **Nadzie nia pomarańczowo-dyniowego Premium 50% owoców Vortumnus** dodać roztwór żelatyny. Wyłożyć na masę serową. Sernik odstawić do stężenia na ok. 1-2 godziny.

PIERNIKOSERNIK Z POWIDŁAMI ŚLIWKOWYMI

RECEPTURA NA TORTOWNICĘ O ŚREDNICY 22 CM



Piernik:

- 185 g mąka pszenna
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka sody
- szczypta soli
- 2 łyżki przyprawa korzenna
- 1 jajko
- 100 g cukier kryształ
- 125 g **Miód sztuczny Vortumnus**
- 70 g masło
- 125 g maślanka
- sok pomarańczowy/ likier do nasączenia piernika

Sernik:

- 500 g twaróg sernikowy
- 100 g cukier kryształ
- 2 łyżki sok z cytryny + skórka z 1 cytryny
- 125 g kwaśna śmietana 12%
- 3 łyżki mąka pszenna
- sok pomarańczowy/ likier do nasączenia piernika
- **Powidła śliwkowe Vortumnus**

WYKONANIE

Przesianą mąkę, kakao, sodę, sól oraz przyprawę korzenną wymieszać. Jajka ubić z cukrem na puszystą pianę. Wlać powoli **Miód sztuczny Vortumnus**, a na sam koniec rozpuszczone i ostudzone masło oraz maślankę. Całość delikatnie wymieszać do połączenia składników. Ciasto przelać do tortownicy o średnicy 22 cm. Piec w temperaturze 175 stopni ok. 40-45 minut. Piekarnik rozgrzać do 140 stopni, a na dole umieścić naczynie z wodą. Wszystkie składniki na sernik wymieszać razem. Wylać do tortownicy o średnicy 22 cm wyłożonej papierem pergaminowym. Tortownicę okryć dwoma/ trzema warstwami folii aluminiowej i wstawić do piekarnika na ok. 1,5-2 godziny. Po tym czasie wyłączyć piekarnik i pozostawić jeszcze na 1 godzinę przy uchylonych drzwiczkach. Sernik wystudzić i zostawić w lodówce na 12 godzin. Piernik przekroić na dwie części. Pierwszą nasączyć sokiem pomarańczowym oraz przesmarować **Powidłami śliwkowymi Vortumnus**. Następnie ułożyć sernik. Przesmarować kolejną warstwą powidła śliwkowego i przykryć drugą częścią piernika. Udekorować polewą czekoladową lub **Pomadą wodną** oraz **Owocami kandyzowanymi Vortumnus**.

PIERNIK Z POWIDŁEM

RECEPTURA NA BLACHĘ 40 X 60



Spody piernikowe:

- 2 500g Mieszanka na ciasto piernikowe
- 1 125g jaja
- 1 000g olej
- 500g woda

Powidło śliwkowe:

- 4 000g **Powidła śliwkowe Vortumnus**

Wykończenie:

- 1 500g **Pomada wodna Vortumnus**
- 200g mleko

WYKONANIE

Do Mieszanki na ciasto piernikowe dodać jajka, olej i wodę. Całość wymieszać za pomocą miksera przez 3-4 minuty. Wylać na blachę o wymiarach 40 x 60 m. Piec ok. 15-20 minut w temp. 190 - 200 stopni. **Powidło śliwkowe Vortumnus** podgrzać do temperatury ok. 60 stopni. Następnie przełożyć spody piernikowe. **Pomadę wodną Vortumnus** podgrzać. Dodać mleko. Całość delikatnie wymieszać. Wylać na piernik i równo rozprowadzić. Piernik można udekorować także **Owocami kandyzowanymi Vortumnus**.

DROŻDŻOWE ROGALIKI Z BIAŁYM LUB NIEBIESKIM MAKIEM

RECEPTURA NA 15 SZTUK



Ciasto:

- 500 g mąka pszenna
- 125 ml mleko
- 140 g jaja
- 200 g masło
- 25 g drożdże
- 20 g cukier
- 4 g sól

Nadzienie makowe:

- Masa makowa biały lub niebieski mak

Dekoracja:

- **Pomada wodna Vortumnus**
- **Skórka pomarańczowa Vortumnus**

WYKONANIE

Przygotować zaczyn i odstawić na 10 minut w ciepłe miejsce. Mąkę wymieszać wraz z solą, zaczynem, śmietaną, masłem i jajkiem. Zagnieść ciasto. Następnie odstawić do lodówki do wyrośnięcia. Schłodzone ciasto ponownie zagnieść i podzielić na 4 równe porcje. Rozwałkować na okrąg o średnicy ok. 30 cm. Każdy okrąg pokroić na 12 trójkątów. Kawałki ciasta posmarować nadzieniem i formować kształt rogalików. Przed pieczeniem posmarować żółtkiem. Piec w temp. 200 stopni przez 20-25 minut. Po upieczeniu udekorować **Pomadą wodną Vortumnus** oraz **Skórką pomarańczową Vortumnus**.

ŚWIĄTECZNE MINI KEKSY

RECEPTURA NA 10 SZTUK



Ciasto:

- 1000g **Mieszanka na Ciasto jogurtowe Vortumnus**
- 400g olej
- 400g jajka
- 50g woda
- 800g **Mieszanka keksowa Vortumnus**

Dekoracja:

- **Pomada wodna Vortumnus**
- **Mieszanka keksowa Vortumnus**

WYKONANIE

Do **Mieszanki na ciasto jogurtowe Vortumnus** dodać jajka, olej i wodę. Całość wymieszać za pomocą miksera przez 3-4 minuty. Dodać **Mieszankę keksową Vortumnus**. Całość delikatnie wymieszać. Wylać do foremek o wymiarach 16,3 x 9,3 cm. Piec ok. 45-50 minut w temp. 180 stopni. Udekorować **Pomadą wodną** oraz **Mieszanką keksową Vortumnus**.

PIERNICZKI WOLNO DOJRZEWAJĄCE

RECEPTURA NA BLACHĘ 40 X 60 CM



Ciasto:

- 500g mąka pszenna
- 1,5 łyżki kakao
- 200g **Miód sztuczny Vortumnus**
- 125g margaryna
- 2 łyżki przyprawa do piernika
- 100ml kwaśna śmietana 18%
- ½ łyżeczki soda oczyszczona
- ½ szklanki cukru
- 4 żółtka
- 2 białka

Dekoracja:

- 400g **Pomada wodna Vortumnus**
- 80g woda

WYKONANIE

Mąkę i kakao przesiać i wymieszać. Śmietanę połączyć z sodą. Odstawić na kilka minut. **Miód sztuczny Vortumnus** podgrzać z przyprawą do piernika. Zdjąć z ognia i dodać margarynę – mieszać do jej całkowitego rozpuszczenia się. Białka ubić na sztywną pianę, dodając stopniowo cukier i żółtka. Do mąki z kakao dodawać kolejno: ubite jajka, miód sztuczny z przyprawą oraz śmietanę z sodą. Całość dokładnie połączyć. Powstałe ciasto będzie trochę rzadkie, ale po 24 godzinach pozostawionych w lodówce, będzie miało odpowiednią konsystencję do wałkowania. Po tym czasie ciasto wyjąć z lodówki. Wałkować na grubość ok. 2 mm i wycinać różne kształty. Pierniczki ułożyć na blachę z papierem pergaminowym. Piec w temp. 180 stopni przez 5-7 minut. **Pomadę wodną Vortumnus** połączyć z wodą. Podgrzać do temp. ok. 40-45 stopni. Pierniczki dekorować według uznania **pomadą wodną**.

MIODOWNIK

RECEPTURA NA BLACHĘ 30 X 40 CM



Ciasto:

- 1000g mąka pszenna
- 140g masło
- 2 jajka
- 120 g śmietana 18%
- 5 g soda oczyszczona
- 100g cukier puder
- 150g **Miód sztuczny Vortumnus**

Masa budyniowa:

- 500g masło
- 300g margaryna Palma
- 400g **Krem budyniowy „Aksamitna Pokusa” o smaku śmietankowym Vortumnus**
- 400g **Krem budyniowy „Aksamitna Pokusa” o smaku waniliowym Vortumnus**

Dekoracja:

- Orzechy włoskie lub **Mieszanka keksowa Vortumnus**

WYKONANIE

Miód, masło i cukier puder rozpuścić, a następnie pozostawić do ostudzenia. Przesianą mąkę, sodę oczyszczoną, ostudzoną masę, jajko oraz śmietanę połączyć i zagnieść jednolite ciasto. Tak przygotowane ciasto podzielić na 6 równych części. Każdą część wałkować według wielkości blachy. Piec na złoty kolor. Masło i margarynę połączyć i ubić na puszystą masę przez ok 10-15 minut. Podzielić na dwie części. Pierwszą z nich połączyć z **Kremem budyniowym „Aksamitna Pokusa” o smaku śmietankowym Vortumnus** i ubić przez 2-3 minuty. Drugą - połączyć z **Kremem budyniowym „Aksamitna Pokusa” o smaku waniliowym Vortumnus** i również ubić. Wystudzone blaty miodowe przekładać masami budyniowymi. Wierzch ciasta udekorować cienką warstwą kremu, orzechami włoskimi lub **Mieszkanką keksową Vortumnus**.

KONTAKT



REGION I

Mariusz Zych

Doradca Technologiczny Klienta
Tel. 735 913 640

Adam Ziobro

Regionalny Przedstawiciel
Handlowy
Tel. 735 913 628

REGION II

Wojciech Gasz

Doradca Technologiczny Klienta
Tel. 735 913 638

Katarzyna Nowak-Przątko

Regionalny Przedstawiciel
Handlowy
Tel. 735 913 630

REGION III

Piotr Małkiewicz

Kierownik Regionalny,
Technolog
Tel. 735 913 635

Jolanta Andrzejczyk

Regionalny Przedstawiciel
Handlowy
Tel. 735 913 632

REGION IV

Krystian Bolin

Doradca Technologiczny Klienta
Tel. 735 913 633

Joanna Wolińska

Regionalny Przedstawiciel
Handlowy
Tel. 881 069 988

REGION V

Daniel Staroń

Doradca Technologiczny
Tel. 600 933 243

Jarosław Niedziela

Regionalny Przedstawiciel
Handlowy
Tel. 735 913 641

Vortumnus

MARIA I STANISŁAW WÓJCIK, ROK ZAŁ. 1977



Zapraszamy do współpracy

ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA OWOCÓW I WARZYW „VORTUMNUS” SP. Z O.O.

LISÓW 179, 38-242 SKOŁYSZYN

tel. centrala: +48 13 44 91 300, fax: +48 13 44 91 441,

dział handlowy – kraj: +48 13 44 91 621, zagranica: +48 13 44 91 057

info@vortumnus.pl

www.vortumnus.pl

