WARSZTATY
GASTRONOMICZNE

KATALOG PRODUKTÓW

SPIS TREŚCI

WYPIEKI
cappuccino 7
ciastka kruche z polewą 8
ciastka kruche z dziurką 10
keks 12
kokosanki 14
królewicz 15
makowiec zawijany 16
mazurek 17
orzechowiec 18
piernik 19
pierniczki ozdobne 20
rolada tortowa 22
rogaliki 23
rurki z kremem 24
sernik 25
sernik na cieście 26
seromakowiec 27
szarlotka 28
szarlotka na biszkopcie 29
słodkie babeczki 30
torty 32
GARMAŻERIA
pierogi 38
paszteciki 40
kopytka 41
krokiety 42
USŁUGI CATERINGOWE **44**

WYPIEKI

CAPPUCCINO

Biszkopt czekoladowy przełożony masą z kawą cappuccino i kokosem.

Produkty dostarczane przez klienta:

15 szt. jajek
0,1 kg wiórek kokosowych
50 ml spirytusu

CIASTKA KRUCHE Z POLEWĄ

Okrągłe ciasteczka wykonane z ciasta kruchego, przełożone marmoladą, oblane polewą czekoladową.

Produkty dostarczane przez klienta:

0,3 kg powideł lub marmolady
0,05 kg kakao

CIASTKA KRUCHE Z DZIURKĄ

Okrągłe ciasteczka wykonane z ciasta kruchego, przełożonego marmoladą, posypane cukrem pudrem.

Produkty dostarczane przez klienta:

0,3 kg powideł lub marmolady

KEKS

Delikatne piaskowe ciasto o puszystej, wilgotnej strukturze z dodatkiem bakalii, obsypane cukrem pudrem.

Produkty dostarczane przez klienta:

0,2 kg rodzynek
0,2 kg orzechów
0,1 kg skórki pomarańczowej

KOKOSANKI

Ciastka biszkoptowe, oblane polewą czekoladową i obsypane wiórkami kokosowymi.

Produkty dostarczane przez klienta:

0,7 kg wiórek kokosowych

KRÓLEWICZ

Ciasto miodowe i biszkoptowe przełożone delikatnym kremem budyniowym, oblane ciemną czekoladą.

Produkty dostarczane przez klienta:

0,15 kg miodu
1 szt. sody
0,05 kg kakao

MAKOWIEC ZAWIJANY

Masa makowa z dodatkiem bakalii owinięta ciastem drożdżowym. Ciasto wykończone cukrem pudrem, lukrem lub kruszonką.

Produkty dostarczane przez klienta:

0,1 kg drożdży
0,5 kg maku
0,1 kg orzechów
0,1 kg rodzynek

MAZUREK

Ciasto kruche z masą kajmakową, wykończone dużą ilością bakalii.

Produkty dostarczane przez klienta:

1 puszka mleka słodzonego
0,1 kg orzechów
0,1 kg rodzynek
0,1 kg migdałów
50 ml spirytusu
0,2 kg masła

ORZECHOWIEC

Ciasto kruche przełożone masą jabłkową, pokryte orzechami w karmelu.

Produkty dostarczane przez klienta:

0,3 kg orzechów włoskich
0,1 kg miodu naturalnego
2 kg jabłek
0,12 kg masła
1 kisiel cytrynowy

PIERNIK

Delikatny, miękki piernik korzenny z bakaliami, wykończony polewą czekoladową.

Produkty dostarczane przez klienta:

2 szt. przyprawy do piernika
0,5 kg miodu
1 szt. sody
0,5 l piwa
0,05 kg kakao

PIERNICZKI OZDOBNE

Ciasteczka o różnych kształtach wykonane z ciasta piernikowego, ozdobione lukrem.

Produkty dostarczane przez klienta:

1 szt. przyprawy do piernika.
0,5 kg miodu

ROLADA TORTOWA

Puszysta rolada z ciasta biszkoptowego, z kremem o smaku czekoladowym, orzechowym lub owocowym.

Produkty dostarczane przez klienta:

	CZEKOLADOWA	ORZECHOWA	OWOCOWA
jajka (szt)	6	6	6
mleko (l)	0,5	0,5	0,5
masło (kg)	0,25	0,25	0,25
orzechy (kg)	0,1	0,3	-
rodzynki (kg)	0,1	-	-
kakao (kg)	0,05	0,05	0,01
kawa rozpuszczalna (łyżeczka)	3	3	-
spirytus (ml)	50	50	50
brzoskwinia (puszka)	-	-	1
kwasek cytrynowy	1	1	1

ROGALIKI

Ciasto drożdżowe, nadziewane marmoladą i wykończone lukrem.

Produkty dostarczane przez klienta:

0,2 kg powideł lub marmolady
0,2 kg drożdży

RURKI Z KREMEM

Chrupiące maślane ciasto półfrancuskie wypełnione bitą śmietaną lub masą budyniową.

Produkty dostarczane przez klienta:

0,25 kg masła
1 szt. galaretki
25 ml spirytusu
0,1 kg rodzynek

SERNIK

Tradycyjny okrągły sernik wiedeński z rodzynkami, posypany cukrem pudrem lub oblany polewą czekoladową.

Produkty dostarczane przez klienta:

2 kg sera białego
0,1 kg rodzynek

SERNIK NA CIEŚCIE

Sernik prostokątny na spodzie wykonanym z ciasta kruchego.

Produkty dostarczane przez klienta:

2 kg sera białego
0,1 kg rodzynek

SEROMAKOWIEC

Prostokątne ciasto, składające się z 3 warstw: ciasta kruchego, masy makowej z dodatkiem orzechów, masy serowej z dodatkiem rodzynek.

Produkty dostarczane przez klienta:

1,5 kg sera białego
0,8 kg maku
0,1 kg rodzynek
0,1 kg orzechów

SZARLOTKA

Ciasto półkruche, przełożone masą jabłkową, posypane cukrem pudrem.

Produkty dostarczane przez klienta:

4 kg jabłek

SZARLOTKA NA BISZKOPCIE

Ciasto biszkoptowe przełożone masą jabłkową i wykończone masą jogurtowo–śmietanową.

Produkty dostarczane przez klienta:

2,5 kg jabłek
3 szt. galaretki cytrynowej
1 szt. galaretki wiśniowej
1 szt. żelatyny
0,5 l gęstego jogurtu

SŁODKIE BABECZKI

Babeczki z ciasta kruchego wypełnione masą serową z galaretką, posypane bakaliami lub owocami.

Produkty dostarczane przez klienta:

2 kg sera białego

TORTY

Torty okrągłe dostępne w 3 rozmiarach *(średnica w cm):* **mały** *(19)*, **średni** *(25)* , **duży** *(28)*. Możliwy jest także wypiek w innym kształcie. Dekoracja dostosowana do życzeń klienta.

CZEKOLADOWY

Czekoladowy biszkopt przełożony masą budyniową na bazie masła z dodatkiem spirytusu, kakao i bakalii.

ORZECHOWY

Biszkopt z dodatiem orzechów, przełożony masą budyniową na bazie masła, spirytusu, kakao i bakalii.

Produkty dostarczane przez klienta:

		DUŻY	ŚREDNI	MAŁY
jajka (szt)		10	8	6
mleko (l)		0,5	0,5	0,5
masło (kg)		0,5	0,4	0,25
orzechy (kg)	czekoladowy	0,2	0,2	0,1
	orzechowy	0,6	0,4	0,3
kakao (kg)		0,1	0,1	0,05
kawa rozpuszczalna (łyżeczka)		6	4	2
spirytus (ml)		100	80	50
rodzynki (kg)	czekoladowy	0,2	0,1	0,1
	orzechowy	-	-	-
kwasek cytrynowy (szt.)		1	1	1

TORT PIĘTROWY

TORT SZWARWALDZKI

OWOCOWY

Jasny biszkopt, przełożony masą budyniową z dodatkiem owoców.

Produkty dostarczane przez klienta:

	DUŻY	ŚREDNI	MAŁY
jajka (szt)	10	8	6
mleko (l)	0,5	0,5	0,5
masło (kg)	0,5	0,4	0,25
brzoskwinia (puszka)	1	1	1
ananas (puszka)	1	1	-
kakao (łyżka)	3	3	2
spirytus (ml)	100	80	50
kwasek cytrynowy (szt.)	1	1	1

SZWARCWALDZKI TORT WIŚNIOWY

Kakaowy biszkopt przełożony masą śmietanowo–jogurtową, z dodatkiem wiśni.

Produkty dostarczane przez klienta:

	DUŻY
śmietanka 30 proc (l)	1
gęsty jogurt naturalny (kg)	0,8
wiśnie mrożone (kg)	0,8
gorzka czekolada (tabliczka)	2
spirytus (ml)	50
kakao (kg)	0,1
spirytus (ml)	100
kwasek cytrynowy (szt.)	1

GARMAŻERIA

PIEROGI

Pierogi z kapustą i pieczarkami lub z farszem serowo–ziemniaczanym.

PASZTECIKI

Farsz owinięty ciastem drożdżowym.

Z KAPUSTĄ I PIECZARKAMI

Produkty dostarczane przez klienta:

0,1 kg drożdży
1,5 kg kapusty kiszonej
1,5 kg pieczarek

Z MIĘSEM

Produkty dostarczane przez klienta:

0,1 kg drożdży
1,5 kg mięsa wieprzowego lub wieprzowo–wołowego

KOPYTKA

KROKIETY

Farsz owinięty ciastem naleśnikowym.

Z MIĘSEM

Produkty dostarczane przez klienta:

1,5 kg mięsa wieprzowego lub
wieprzowo–wołowego

Z KAPUSTĄ I PIECZARKAMI

Produkty dostarczane przez klienta:

2 kg pieczarek
2 kg kapusty

CATERING

RYBA Z WARZYWAMI

GALANTYNA Z KURCZAKA

KANAPKI (TARTINKI)

MIĘSO DROBIOWE OWINIĘTE BOCZKIEM I CUKINIĄ

MIĘSO WIEPRZOWE, NADZIEWANE OWOCAMI

MUS BROKUŁOWY

POMIDORKI KOKTAJLWE I OGÓRKI Z TWAROŻKIEM

PTYSIE NADZIEWANE SEREM Z DODATKIEM KAWIORU

PTYSIE SEROWO—ŁOSOSIOWE

ROLADA DROBIOWA ZE SZPINAKIEM

ROLADKI Z ŁOSOSIEM

ROLADKI ZE SZPINAKIEM I TARINA DROBIOWA

SAŁADKA SZPINAKOWO—POMIDOROWA

SZYNECZKI Z MASĄ ORZECHOWO—SEROWĄ

JAJKA NADZIEWANE SZYNKĄ LUB WĘDZONĄ RYBĄ

BANKIETÓWKI I BABECZKI SEROWE

PR12