

Vortumnus
MARIA I STANISŁAW WÓJCIK, ROK ZAŁ. 1977



KATALOG RECEPTUR
PĄCZKARNIA



NADZIENIA GŁADKIE DO PĄCZKÓW



CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

- Powstają na bazie przecierów i/lub koncentratów owocowych.
- Są termostabilne.
- Gotowe do użycia.
- Podczas wypieku nie występują ubytki technologiczne.

ZASTOSOWANIE

- Jako wsad do pączków (nadzienie nie wypływa na zewnątrz, dlatego można je dozować zarówno przed jak i po smażeniu).
- Produkt polecany do nadziewarek dyszowych.

OPAKOWANIA

Nazwa produktu	Masa netto	Opakowanie zbiorcze	Termin przydatności
NADZIENIE LIMONKOWE Z BŁAWATKIEM	6 kg	20 / 5 / 100	4 miesiące
NADZIENIE GREJPFROUTOWE GŁADKIE			5 miesięcy
NADZIENIE ROKITNIKOWE GŁADKIE			
NADZIENIE PIGWOWE GŁADKIE			
NADZIENIE MARAKUJA GŁADKIE			

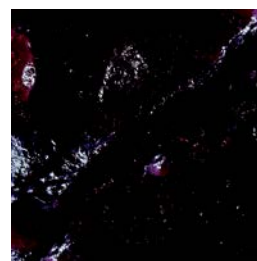
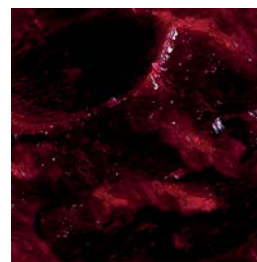
NADZIENIA GŁADKIE

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

- Produkty o jednolitej, gładkiej konsystencji.
- Są termostabilne.
- Gotowe do użycia.
- Nadają się do głębokiego mrożenia.

ZASTOSOWANIE

- Jako wsad do pączków (nadzienie nie wypływa na zewnątrz, dlatego można je dozować zarówno przed jak i po smażeniu).
- Do wypieku pieczywa drożdżowego: strucle, drożdżówki, rogaliki; ciasta kruchego, francuskiego i półfrancuskiego.
- Produkt polecany do nadziewarek dyszowych.



OPAKOWANIA

Nazwa produktu	Masa netto	Opakowanie zbiorcze	Termin przydatności
NADZIENIE AGRESTOWE GŁADKIE	6 kg	20 / 5 / 100	5 miesięcy
NADZIENIE MALINOWE GŁADKIE			6 miesięcy
NADZIENIE Z CZARNEJ PORZECZKI GŁADKIE			

PĄCZUSIE WIELOSMAKOWE

NADZIENIA GŁADKIE DO PĄCZKÓW



■ CIASTO DROŻDŻOWE NA PĄCZKI

mąka pszenna typ 500 (przesiana)	1000 g
cukier kryształ	150 g
masło (rozpuszczone ciepłe)	150 g
drożdże	100 g
jaja	3 sztuki
żółtka	5 sztuk
sól	4 g
mleko 2% (ciepłe)	(w zależności od mąki) 400-500 ml
aromat waniliowy lub pomarańczowy	do smaku

■ NADZIENIE

Vortumnus Nadzienia gładkie do pączków

- Rokitnikowe	8 g/pączek
- Grejpfrutowe	8 g/pączek
- Limonkowe z Bławatkiem	8 g/pączek
- Pigwowe	8 g/pączek

■ DEKORACJA

cukier nietopliwy
Vortumnus Pomada wodna

Wszystkie składniki ciasta mieszać razem, na wolnych obrotach przez 5 minut, następnie 1-2 minuty na szybszych. Mieszać do momentu aż ciasto przestanie kleić się do kociołka oraz rąk. Wyrobite ciasto odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około 30 minut.

Po tym czasie ciasto podzielić na drobne kęsy o wadze 20 g. Delikatnie uformować kulki i odstawić do wyrośnięcia na 40-50 minut. Po wyrośnięciu pączki smażyć z każdej ze stron w temperaturze 180-190°C aż ciasto nabierze złocistego koloru.

Usmażone pączki wypełnić różnymi nadzieniami **Vortumnus Nadzienia gładkie do pączków**. Posypać cukrem nietopliwym lub polać **Vortumnus Pomada wodna**.

PĄCZKI Z NADZIENIEM PIGWOWYM

NADZIENIE PIGWOWE GŁADKIE



■ CIASTO DROŻDŻOWE NA PĄCZKI

mąka pszenna typ 500 (przesiana)	1000 g
cukier kryształ	150 g
masło (rozpuszczone ciepłe)	150 g
drożdże	100 g
jaja	3 sztuki
żółtka	5 sztuk
sól	4 g
mleko 2% (ciepłe)	(w zależności od mąki) 400-500 ml
aromat waniliowy lub pomarańczowy	do smaku

■ NADZIENIE

Vortumnus Nadzienie pigwowe gładkie

680 g (25 g/szt.)

Polecamy też **Vortumnus Nadzienia gładkie**: malinowe, agrestowe, z czarnej porzeczki; oraz **Vortumnus Nadzienia gładkie do pączków**: limonkowe z bławatkiem, rokitnikowe, grejpfrutowe, marakuja.

■ DEKORACJA

Vortumnus Pomada wodna

Wszystkie składniki ciasta mieszać razem, na wolnych obrotach przez 5 minut, następnie 1-2 minuty na szybszych. Mieszać do momentu aż ciasto przestanie kleić się do kociołka oraz rąk. Wyrobione ciasto odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około 30 minut.

Po tym czasie ciasto podzielić na drobne kęsy o wadze 65 g. Delikatnie uformować kulki i odstawić do wyrośnięcia na 40-50 minut. Po wyrośnięciu pączki smażyć z każdej ze stron w temperaturze 180-190°C aż ciasto nabierze złocistego koloru.

Usmażone pączki wypełnić nadzieniem **Vortumnus Nadzienie pigwowe gładkie**. Polać **Vortumnus Pomada wodna**.

PĄCZKI Z NADZIENIEM GREJPFROUTOWYM

NADZIENIE GREJPFROUTOWE GŁADKIE



■ CIASTO DROŻDŻOWE NA PĄCZKI

mąka pszenna typ 500 (przesiana)	1000 g
cukier kryształ	150 g
masło (rozpuszczone ciepłe)	150 g
drożdże	100 g
jaja	3 sztuki
żółtka	5 sztuk
sól	4 g
mleko 2% (ciepłe)	(w zależności od mąki) 400-500 ml
aromat waniliowy lub pomarańczowy	do smaku

■ NADZIENIE

Vortumnus Nadzienie grejpfrutowe gładkie

680 g (25 g/szt.)

Polecamy też **Vortumnus Nadzienia gładkie do pączków:** limonkowe z bławatkiem, rokitnikowe, pigwowe, marakuja; oraz **Vortumnus Nadzienia gładkie:** malinowe, agrestowe, z czarnej porzeczki.

■ DEKORACJA

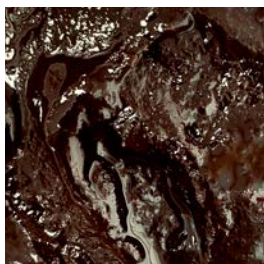
Vortumnus Pomada wodna skórka grejfruta

Wszystkie składniki ciasta mieszać razem, na wolnych obrotach przez 5 minut, następnie 1-2 minuty na szybszych. Mieszać do momentu aż ciasto przestanie kleić się do kociołka oraz rąk. Wyrobite ciasto odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około 30 minut.

Po tym czasie ciasto podzielić na drobne kęsy o wadze 65 g. Delikatnie uformować kulki i odstawić do wyrośnięcia na 40-50 minut. Po wyrośnięciu pączki smażyć z każdej ze stron w temperaturze 180-190°C aż ciasto nabierze złocistego koloru.

Usmażone pączki wypełnić nadzieniem **Vortumnus Nadzienie grejpfrutowe gładkie**. Połączyć **Vortumnus Pomada wodna** i posypać skórką grejfruta.

WSAD ŚLIWKOWY



CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

- Smarowna, lekko żelowana konsystencja.
- Wyraźny śliwkowy, słodko-kwaśny smak.
- Produkt gotowy do użycia prosto z wiaderka (łatwa aplikacja, rozprowadza się lekko i równo).
- Nadaje się do nadziewarek dyszowych.
- Prosty skład produktu, bez substancji zagęszczających.
- Zawartość owoców: 100 g na 100 g produktu.

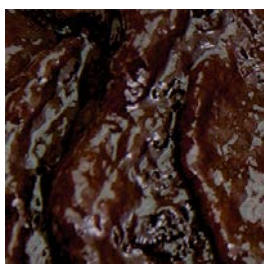
ZASTOSOWANIE

- Przekładanie blatów piernikowych, pierników, ciast, ciasteczek.
- Nadziewanie rogalików kruchych, drożdżowych, francuskich, półfrancuskich.
- Nadziewanie pączków zarówno przed jak i po smażeniu (pieczeniu).
- Do ciasta drożdżowego (drożdżówki, strucle, rogaliki) – do środka jak i na zewnątrz.
- Do ciast i deserów – jako baza pod śmietanę, kremy, kajmak.

OPAKOWANIA

Nazwa produktu	Masa netto	Opakowanie zbiorcze	Termin przydatności
WSAD ŚLIWKOWY	13 kg	12 / 5 / 60	9 miesięcy

POWIDŁA ŚLIWKOWE



CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

- Wyraźny śliwkowy, słodko-kwaśny smak.
- Smarowna konsystencja.
- Produkt gotowy do użycia prosto z wiaderka
- Nadaje się do nadziewarek dyszowych.
- Zawartość owoców: 160 g na 100 g produktu.

ZASTOSOWANIE

- Przekładanie blatów piernikowych, pierników, ciast, ciasteczek.
- Do nadziewania pączków zarówno przed jak i po smażeniu.
- Nadziewanie rogalików kruchych, francuskich, półfrancuskich.
- Doskonale komponuje się z miodownikami, ciastami korzennymi, czekoladowymi, drożdżowymi.

OPAKOWANIA

Nazwa produktu	Masa netto	Opakowanie zbiorcze	Termin przydatności
POWIDŁA ŚLIWKOWE	13 kg	12 / 5 / 60	12 miesięcy

PĄCZKI NADZIEWANE WSADEM ŚLIWKOWYM

WSAD
ŚLIWKOWY



■ CIASTO DROŻDŻOWE NA PĄCZKI

mąka pszenna typ 500 (przesiana)	1000 g
cukier kryształ	150 g
masło (rozpuszczone ciepłe)	150 g
drożdże	100 g
jaja	3 sztuki
żółtka	5 sztuk
sól	4 g
mleko 2% (ciepłe)	(w zależności od mąki) 400-500 ml
aromat waniliowy lub pomarańczowy	do smaku

■ NADZIENIE

Vortumnus wSad Śliwkowy 680 g (25 g/szt.)

Polecamy też **Vortumnus Powidła śliwkowe**

■ DEKORACJA

cukier nietopliwy

Wszystkie składniki ciasta mieszać razem, na wolnych obrotach przez 5 minut, następnie 1-2 minuty na szybszych. Mieszać do momentu aż ciasto przestanie kleić się do kociołka oraz rąk. Wyrobite ciasto odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około 30 minut.

Po tym czasie ciasto podzielić na drobne kęsy o wadze 65 g. Delikatnie uformować kulki i odstawić do wyrośnięcia na 40-50 minut. Po wyrośnięciu pączki smażyć z każdej ze stron w temperaturze 180-190°C aż ciasto nabierze złocistego koloru.

Usmażone pączki wypełnić nadzieniem **Vortumnus wSad Śliwkowy**. Posypać cukrem nietopliwym.

KREMY BUDYNIOWE „AKSAMITNA POKUSA”



CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

- Produkty o gęstej konsystencji, która sprawia, że kremy mają bardzo uniwersalne zastosowanie.
- Gotowe do użycia.
- Są termostabilne – po wypieku zachowują wcześniej nadany kształt, nie zmieniają koloru.
- Sprawdzają się w temperaturze do 220 stopni.
- Podczas wypieku nie występują ubytki technologiczne – ilość kremu pozostaje taka sama.

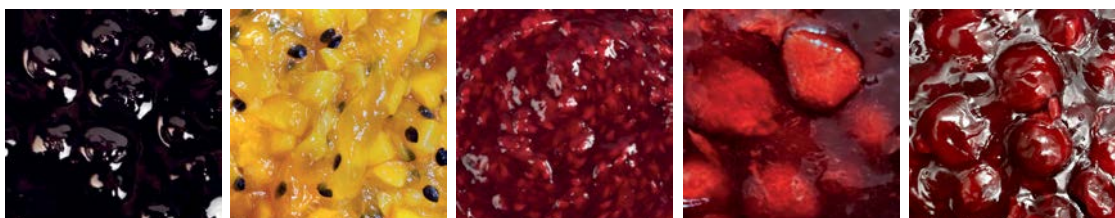
OPAKOWANIA

Nazwa produktu	Masa netto	Opakowanie zbiorcze	Termin przydatności
KREM BUDYŃNIOWY O SMAKU: ADVOCAT / CZOKOLADOWYM / ŚMIETANKOWYM / WANILIOWYM / TOFFI / KOKOSOWYM / CYTRYNOWYM	13 kg	12 / 5 / 60	12 miesięcy

ZASTOSOWANIE

- Na zimno (do nadziewania pączków, rogali drożdżowych, półfrancuskich, kruchych babeczek).
- Do zapiekania (do wypieku drobnego pieczywa. drożdżowego: rogali, grzebyków, kopert oraz pieczywa francuskiego i półfrancuskiego).
- Dobrze komponują się z ciastami biszkoptowo-tłuszczowymi.
- Łączą się ze śmietanami zwierzęcymi i roślinnymi oraz tłuszczem.

OWOCE 80% BEZ CUKRU



CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

- Wysoka zawartość owoców – 80%.
- Bez dodatku cukru – zawiera tylko naturalnie występujące cukry.
- Naturalne barwniki.
- Wysoka jakość produktu.
- Widoczne całe lub kawałki owoców zanurzone w żelu.
- Nie jest termostabilny.
- Łatwy i gotowy do użycia.
- Praktyczne i ekonomiczne opakowanie.
- Szerokie zastosowanie.

OPAKOWANIA

Nazwa produktu	Masa netto	Opakowanie zbiorcze	Termin przydatności
OWOCE 80% BEZ CUKRU: CZARNA JAGODA / MANGO Z MARAKUJĄ / MALINA / TRUSKAWKA / WIŚNIA	1 kg	54 / 6 / 324	6 miesięcy

ZASTOSOWANIE

- Dodatek do pieczywa, owsianki, jogurtu, napoi proteinowych, lodów i deserów lodowych (torty lodowe, semifreddo), gofrów, naleśników, omletów, przekąsek, a także do ciast deserowych (kostki, tarty, monoporcje, szoty) i przekładania tortów.
- Dodatek do potraw wytrwanych, mięsnych i serów.
- Polecany przez dietetyków dla osób dbających o zdrowie, a także dla sportowców.

PĄCZKI NADZIEWANE KREMEM BUDYNIOWYM O SMAKU ADVOCAT

KREM BUDYNIOWY O SMAKU ADVOCAT



■ CIASTO DROŻDŻOWE NA PĄCZKI

mąka pszenna typ 500 (przesiana)	1000 g
cukier kryształ	150 g
masło (rozpuszczone ciepłe)	150 g
drożdże	100 g
jaja	3 sztuki
żółtka	5 sztuk
sól	4 g
mleko 2% (ciepłe)	(w zależności od mąki) 400-500 ml
aromat waniliowy lub pomarańczowy	do smaku

■ NADZIENIE

Vortumnus Krem budyniowy o smaku advocat

680 g (24 g/szt.)

Polecamy też **Vortumnus Kremy budyniowe „Aksamitna Pokusa”** o smakach: śmietankowy, czekoladowy, toffi, waniliowy, kokosowy, cytrynowy.

■ DEKORACJA

cukier nietopliwy
Vortumnus Krem budyniowy o smaku advocat.

Wszystkie składniki ciasta mieszać razem, na wolnych obrotach przez 5 minut, następnie 1-2 minuty na szybszych. Mieszać do momentu aż ciasto przestanie kleić się do kociołka oraz rąk. Wyrobite ciasto odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około 30 minut.

Po tym czasie ciasto podzielić na drobne kęsy o wadze 65 g. Delikatnie uformować kulki i odstawić do wyrośnięcia na 40-50 minut. Po wyrośnięciu pączki smażyć z każdej ze stron w temperaturze 180-190°C aż ciasto nabierze złocistego koloru.

Usmażone pączki wypełnić i udekorować **Vortumnus Krem budyniowy o smaku advocat**. Posypać cukrem nietopliwym.

PĄCZKI PRZEKŁADANE OWOCAMI DESEROWYMI W ŻELU

WIŚNIE DESEROWE W ŻELU



■ CIASTO DROŻDŻOWE NA PĄCZKI

mąka pszenna typ 500 (przesiana)	1000 g
cukier kryształ	150 g
masło (rozpuszczone ciepłe)	150 g
drożdże	100 g
jaja	3 sztuki
żółtka	5 sztuk
sól	4 g
mleko 2% (ciepłe)	(w zależności od mąki) 400-500 ml
aromat waniliowy lub pomarańczowy	do smaku

■ NADZIENIE

Vortumnus Wiśnie deserowe w żelu 680 g (25 g/szt.)

Polecamy też produkty z gamy **Vortumnus Owoce**

deserowe w żelu: czarna jagoda, malina, wiśnia, mango z marakują, truskawka, czarne i czerwone porzeczki, zielone jabłko oraz **Vortumnus Owoce 80% bez cukru:** czarna jagoda, malina, wiśnia, truskawka, mango z marakują.

■ KREM ŚMIETANOWO-WANILIOWY

Vortumnus Krem budyniowy

o smaku waniliowym

śmietana roślinna

1000 g

1000 g

■ DEKORACJA

Vortumnus Pomada wodna

500 g

Vortumnus Skórka pomarańczowa Kandyzowana

Wszystkie składniki ciasta mieszać razem, na wolnych obrotach przez 5 minut, następnie 1-2 minuty na szybszych. Mieszać do momentu aż ciasto przestanie kleić się do kociołka oraz rąk. Wyrobite ciasto odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około 30 minut.

Po tym czasie ciasto podzielić na drobne kęsy o wadze 65 g. Delikatnie uformować kulki i odstawić do wyrośnięcia na 40-50 minut. Po wyrośnięciu pączki smażyć z każdej ze stron w temperaturze 180-190°C aż ciasto nabierze złocistego koloru. Usmażone pączki ostudzić i przekroić na pół.

Śmietanę i **Vortumnus Krem budyniowy o smaku waniliowym** ubić mikserem na puszystą pianę i nanieść podwójny pierścień na rant dolnej części pączka a środek przełożyć **Vortumnus Wiśnie deserowe w żelu**.

Następnie udekorować **Vortumnus Pomada wodna** i posypać **Vortumnus Skórka pomarańczowa Kandyzowana**.

PĄCZKI NADZIEWANE MARMOLADĄ O SMAKU RÓŻY

MARMOLADA O SMAKU RÓŻY



■ CIASTO DROŻDŻOWE NA PĄCZKI

mąka pszenna typ 500 (przesiana)	1000 g
cukier kryształ	150 g
masło (rozpuszczone ciepłe)	150 g
drożdże	100 g
jaja	3 sztuki
żółtka	5 sztuk
sól	4 g
mleko 2% (ciepłe)	(w zależności od mąki) 400-500 ml
aromat waniliowy lub pomarańczowy	do smaku

■ NADZIENIE

Vortumnus Marmolada o smaku róży
naturalny barwnik 680 g (25 g/szt.)

Polecamy też **Vortumnus Marmolada do wypieku**
i nadziewania o smaku różanym naturalny barwnik.

■ DEKORACJA

Vortumnus Pomada wodna

Wszystkie składniki ciasta mieszać razem, na wolnych obrotach przez 5 minut, następnie 1-2 minuty na szybszych. Mieszać do momentu aż ciasto przestanie kleić się do kociołka oraz rąk. Wyrobite ciasto odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około 30 minut.

Po tym czasie ciasto podzielić na drobne kęsy o wadze 65 g. Delikatnie uformować kulki i odstawić do wyrośnięcia na 40-50 minut. Po wyrośnięciu pączki smażyć z każdej ze stron w temperaturze 180-190°C aż ciasto nabierze złocistego koloru.

Usmażone pączki wypełnić nadzieniem **Vortumnus Marmolada o smaku róży naturalny barwnik**. Polać **Vortumnus Pomada wodna**.

KONTAKT

REGION I

RPH: 735 913 628
Doradca technologiczny:
735 913 640

REGION II

RPH: 735 913 630
Doradca technologiczny:
735 913 638

REGION III

RPH: 795 913 632
Doradca technologiczny:
735 913 635

REGION IV

RPH: 881 069 988
Doradca technologiczny:
735 913 633

REGION V

RPH: 735 913 641
Doradca technologiczny:
600 933 243



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