



Letnie inspiracje

receptury 2024





TORT TRUSKAWKA

6 szt.
Ø 18 cm

KOMPOZYCJA

Ciasto jogurtowe z rabarborem
Rolada biszkoptowa na boki
Warstwa truskawkowa
Mus truskawkowy
Krem truskawkowy
Mus bita śmietana
Świeże truskawki

RECEPTURA

1. Ciasto jogurtowe z rabarborem

800 g **Dawn Cake Mix Jogurt**
280 g jaja
240 g olej
200 g woda
40 g mąka
300 g rabarbar w kostce

2. Rolada biszkoptowa na boki

95 g żółtka
235 g całe jaja
210 g cukier
140 g białko
50 g cukier
130 g mąka

3. Warstwa truskawkowa

75 g woda
50 g cukier
22 g **Dawn Sanatine**
500 g **Jabex Truskawka deserowa 60%**

4. Mus truskawkowy

180 g **Dawn Fond truskawkowy**
150 g woda
750 g ubita śmietana

5. Krem truskawkowy

340 g zmiksowane mrożone truskawki
90 g cukier
10 g skrobia ziemniaczana
18 g sok z cytryny
5 g żelatyna
25 g woda
100 g miękkie masło
12 g pasta truskawkowa (opcjonalnie)

6. Mus bita śmietana

120 g **Dawn Fond Neutralny**
100 g Woda
500 g Ubita śmietana

PRZYGOTOWANIE

1. Ciasto jogurtowe z rabarborem

Mieszać wszystkie składniki poza rabarborem przez 1 min na wolnych i 3 min na średnich obrotach. Wyłożyć do rantów Ø16cm po 250g ciasta i posypać po 50g rabarbaru.

Temp. 180°C

Czas 15-18 min

2. Rolada biszkoptowa na bokii

Ubić żółtka, całe jaja i cukier (210g). Osobno ubić białko z cukrem (50g), połączyć z przesianą mąką i wyłożyć na blachę.

Wypiekać. Temp. 190°C Czas 180°C

Po wystudzeniu wyciąć paski i owinąć ranty Ø18cm.

Na środek nałożyć spód z rabarborem.

3. Warstwa truskawkowa

Zagotować wodę z cukrem i dodać Dawn Sanatine.

Po dokładnym rozpuszczeniu połączyć z nadzieniem truskawkowym. Rozsmarować na wypieczonym spodach z rabarborem.

4. Mus truskawkowy

Wymieszać stabilizator z wodą i dodać do ubitej śmietany. Wyłożyć na schłodzone truskawki i wyrównać. Przykryć wyciętą jasną roladą.

5. Krem truskawkowy

Podgrzać truskawki do 40°C i dodać cukier wymieszany ze skrobią. Zagotować ciągle mieszając. Dodać namoczoną żelatynę w zimnej wodzie i sok z cytryny. W temp. 45°C dodać miękkie masło i zblendować. Wyłożyć na roladę biszkoptową i schłodzić (można przechowywać w chłodni i nakładać schłodzony za pomocą worka cukierniczego).

6. Mus bita śmietana

Wymieszać Fond z wodą i dodać do ubitej śmietany. Szprycować torty dookoła zostawiając miejsce na świeże truskawki. Wyłożyć świeżymi truskawkami i dekorować żel na gorąco Belnap zagotowanym z wodą.

(1000g Belnap+700g woda)



SERNIK BASKIJSKI



KOMPOZYCJA

Masa serowa

RECEPTURA

Masa serowa

2720 g serek crème cheese
1815 g płynna śmietana
440 g **Dawn Quark-Stabil**
530 g cukier
13 g sól (opcjonalnie)
790 g masa jajowa

PRZYGOTOWANIE

Masa serowa

Podgrzać serek z płynną śmietaną w kąpeli wodnej. Następnie dodać produkty sypkie i na końcu lekko ubite jaja. Nakładać do rantów wyłożonych wcześniej papierem.
Temp. 230-240°C
Czas 18 min



SERNIK MANGO



KOMPOZYCJA

Kruszonka waniliowa
Masa serowa z mango

RECEPTURA

1. Kruszonka waniliowa

700 g **Dawn Creme Cake Mix Wanilia**
210 g margayna

2. Masa serowa z mango

320 g płynna śmietana
1500 g twaróg
645 g puree z mango
160 g puree z marakui
290 g cukier
321 g **Dawn Quark-Stabil**
425 g jaja

3. Wykończenie

420 g **Jabex Passion fruit & Mango 80% Added Sugar Free**

PRZYGOTOWANIE

1. Kruszonka waniliowa

Mieszać wszystkie składniki do uzyskania kruszonki. Wykładać do rantów i ugnieść. Wypiekać na złoty kolor.
Temp. 170°C
Czas 10-12 min

2. Masa serowa z mango

Mieszać wszystkie składniki na wolnych obrotach do uzyskania jednolitej masy. Nakładać do rantów i wypiekać.

Temp. 160°-170°C
Czas 40-45 min

3. Wykończenie

Po wypieczeniu nakładać owoce w żelu.



KOSTKA YUZU



60x40 cm

KOMPOZYCJA

Ciasto jogurtowe z malinami
Krem Yuzu
Mus twarogowy
Polewa z białej czekolady

RECEPTURA

1. Ciasto jogurtowe z malinami

1500 g **Dawn Cake Mix Yogurt**
525 g jaja
450 g olej
375 g woda
50 g mąka
250 g mrożone maliny

2. Krem Yuzu

705 g **Jabex Lemon Curd**
350 g sok z cytryny
270 g cukier
705 g jaja
260 g masło
60 g **Dawn Sanatine**
140 g **Dawn Compound Yuzu**

3. Mus twarogowy

135 g żółtka
270 g cukier
90 g woda
120 g **Dawn Sanatine**
630 g twaróg
270 g mleko
900 g ubita śmietana
140 g **Dawn Compound Yuzu**

4. Polewa z białej czekolady

600 g **Dawn Decorgel Plus Ivory**

PRZYGOTOWANIE

1. Ciasto jogurtowe z malinami

Mieszać wszystkie składniki poza malinami przez 1 min na wolnych i 3 min na średnich obrotach. Wyłożyć na blachę. Posypać malinami i wypiekać.

Temp. 180°C

Czas 20-25 min

Po wypieczeniu i wystudzeniu przekroić na dwa blaty.

2. Krem Yuzu

Podgrzać krem cytrynowy, sok z cytryny, jaja i cukier do 82°C. Dodać sanatine, ostudzić do 40°C, dodać miękkie masło i Compound Yuzu. Zblendować. Przykładać dwa blaty kremem z yuzu.

3. Mus twarogowy

Zagotować wodę z cukrem i dodać do lekko pobitych żółtek. Ubijać do wystudzenia. Zagotować mleko i dodać Sanatine. Połączyć serek z żółtkami, Compoundem Yuzu i dodać mleko z Sanatine a na końcu ubitą śmietanę. Nakładać jako górną warstwę. Schłodzić.

4. Polewa z białej czekolady

Podgrzać polewę do 40°C i dekorować kostkę.



SERNIK ZACZAROWANY LAS



60x40 cm

KOMPOZYCJA

Kruszonka
Masa serowa
Warstwa jagodowa
Mus jogurtowy
Wykończenie

RECEPTURA

1. Kruszonka

1000 g **Dawn Creme Cake Mix Wanilia**
280 g margayna

2. Masa serowa

2100 g serek crème cheese
1400 g płynna śmietana
400 g **Dawn Quark-Stabil**
410 g cukier
610 g masa jajowa

3. Warstwa jagodowa

1000 g **Jabex Blueberry 80% Added Sugar Free**
150 g woda
100 g cukier
45 g **Dawn Sanatine**

4. Mus jogurtowy

250 g **Dawn Fond Jogurt**
400 g woda
1000 g ubita śmietana

5. Wykończenie

Dawn Decorgel Plus White

PRZYGOTOWANIE

1. Ciasto kruche

Mieszać wszystkie składniki do uzyskania kruszonki.
Wyłożyć na blachę i podpiec.
Temp. 170°C
Czas 15 min

2. Masa serowa

Wymieszać wszystkie składniki przez 2 minuty na wolnych obrotach.
Wyłożyć na spód i wypiekać.
Temp. 170°C
Czas 45 min

3. Warstwa jagodowa

Zagotować wodę z cukrem i dodać Sanatine oraz nadzienie jagodowe.
Wyłożyć na wystudzony sernik i dokładnie rozsmarować.

4. Mus jogurtowy

Wymieszać Fond z wodą i dodać do ubitej śmietany. Wyłożyć na nadzienie jagodowe i dokładnie rozsmarować. Schłodzić.

5. Wykończenie

Po schłodzeniu dekorować Decorgel w wcześniej podgrzanym do 40°C.



RABARBAR POD PIERZYNKĄ



60x40 cm

KOMPOZYCJA

Ciasto jogurtowe z rabarbarem
Beza
Warstwa truskawkowa
Mus bita śmietana

RECEPTURA

1. Ciasto jogurtowe z rabarbarem

1500 g **Dawn Cake Mix Yogurt**
525 g jaja
450 g olej
375 g woda
50 g mąka
800 g rabarbar w kostce

2. Beza

150 g białko
250 g cukier

3. Warstwa truskawkowa

150 g woda
100 g cukier
45 g **Dawn Sanatine**
1000 g **Jabex Truskawka deserowa 60%**

4. Mus bita śmietana

250 g **Dawn Fond Neutralny**
200 g woda
1000 g ubita śmietana

PRZYGOTOWANIE

1. Ciasto jogurtowe z rabarbarem

Mieszać wszystkie składniki poza rabarbarem przez 1 min na wolnych i 3 min na średnich obrotach. Wyłożyć na dwie blachy. Jedną wyłożyć rabarbarem, a drugą bezą.
Temp. 180°C
Czas 20-25 min

2. Beza

Ubić białko stopniowo dodając cukier. Wyszprycować na jeden blat bezę za pomocą worka cukierniczego i posypać płatkami migdałowymi. Wypiekać.

3. Warstwa truskawkowa

Zagotować wodę z cukrem i dodać Dawn Sanatine. Po dokładnym rozpuszczeniu połączyć z nadzieniem truskawkowym. Rozsmarować na wypieczonym blacie z rabarbarem.

4. Mus bita śmietana

Wymieszać stabilizator z wodą i dodać do ubitej śmietany. Wyłożyć na schodzone truskawki i wyrównać. Przykryć blatem jogurtowym z bezą i dekorować cukrem pudrem nietopliwym.



PLACEK JOGURTOWY

Z RABARBAREM I NADZIENIEM JOGURTOWYM



60x40 cm

KOMPOZYCJA

Ciasto jogurtowe z rabarbarem
Nadzienie jogurtowe
Kruszonka

RECEPTURA

1. Ciasto jogurtowe

1500 g **Dawn Cake Mix Yogurt**
525 g jaja
450 g olej
375 g woda
50 g mąka

2. Nadzienie jogurtowe z rabarbarem

500 g jogurt grecki
175 g **Dawn Quark-Stabil**
50 g jaja
56 g mleko

3. Kruszonka

450 g **Dawn Mürbeteig-Mix - ciasto kruche**
200 g margaryna
67 g cukier

PRZYGOTOWANIE

1. Ciasto jogurtowe

Mieszać wszystkie składniki poza przez 1 min na wolnych i 3 min na średnich obrotach. Wyłożyć na blachę 60/40.
Temp. 180°C
Czas 35-40 min

2. Nadzienie jogurtowe z rabarbarem

Wymieszać wszystkie składniki poza rabarbarem. Nakładać na ciasto paski z nadzienia jogurtowego za pomocą worka cukierniczego po skosie. Posypać rabarbarem i kruszonką.

3. Kruszonka

Mieszać wszystkie składniki do uzyskania kruszonki. Posypać ciasto i wypiekać.



CROOKIE

KOMPOZYCJA

Croissant
Cookies

RECEPTURA

1. Crookie

1000 g **Dawn USA Cookie Mix Wanilia**
170 g margaryna
80 g woda
150 g **Dawn Chocolate Chunks ciemne**

PRZYGOTOWANIE

1. Crookie

Mieszać Cookie Mix z margaryną do uzyskania postaci piasku. Następnie dodać wodę i Chunksy. Nadziać przekrojone croissanty i nałożyć nieregularnie ciasto na górę croissanata.
Temp. pieczenia 190°C
Czas 11 min



FLORENTYNKI NA KRUCHYM



60x40 cm

KOMPOZYCJA

Ciasto Kruche
Mix Florentynkowy & bakalie

RECEPTURA

1. Ciasto Kruche

1000 g **Dawn Mürbeteig-Mix - ciasto kruche**
400 g margaryna
100 g jajka

2. Mix Florentynkowy & bakalie

600 g **Dawn Mix Florentynkowy Standard**
200 g płatki migdałowe
250 g orzech arachidowy kostka
100 g słonecznik
100 g pestki dyni
100 g skórka pomarańczowa
400-500 g **Jabex Morela 40% w żelu termostabilnym**

PRZYGOTOWANIE

1. Ciasto Kruche

Połączyć wszystkie składniki i mieszać „liściami” do uzyskania ciasta kruchego. Wywałkować na blachę.

Piec wsadowy
Temp. 190°C góra / dół
Czas 15-18 min

2. Mix Florentynkowy & bakalie

Wypieczony spód kruchy przesmarować morelą. Wszystkie składniki połączyć ze sobą i po dokładnym wymieszaniu wyłożyć na przesmarowany spód kruchy. Równomiernie rozłożyć.

Piec wsadowy
Temp. 210°C góra
Temp. 190°C dół
Czas 17-20 min

UWAGI

- Krótco po ostygnięciu ale jeszcze na ciepło kroić na dowolny format (kwadraty, prostokąty, trójkąty - wielkości wg uznania)
- Można maczać w czekoladzie ciemnej Dawn San Felipe



COOKIE BATONY CZEKOLADOWE



60x40 cm

KOMPOZYCJA

Ciasto Czekoladowe

RECEPTURA

1. Ciasto Czekoladowe

2250 g **Dawn USA Cookie Mix Czekolada UTZ**
300 g woda
300 g masło
400 g kokos
270 g żurawina suszona
200 g płatki owsiane
250 g orzech laskowy (połówki)
300 g **Dawn Chocolate Chunks Białe**
10 g **Dawn Aromat Favorit Pomarańcza**

PRZYGOTOWANIE

1. Ciasto Czekoladowe

Połączyć Cookie Mix, masło i wodę. Mieszać „liściami” przez 2-3 min na drugim biegu. Dodać pozostałe składniki i mieszać na biegu 1 lub 2 przez 2 min do całkowitego połączenia. Nałożyć na blachę 40x60 cm wyłożoną papierem i rozsmarować przy pomocy zagiętej łyżeczki moczonej w wodzie. Grubość ciasta ok. 3cm.

Piec wsadowy
Temp. 190°C góra
Temp. 190°C dół
Czas 18 - 22 min

DEKORACJA

- Po ostudzeniu kroić na dowolne formy
- Można wykończyć rozpuszczoną ciemną czekoladą San Felipe z dowolną dekoracją



COOKIE BATONY OWSIANE



60x40 cm

KOMPOZYCJA

Ciasto Owisiane

RECEPTURA

1. Ciasto Owisiane

2250 g **Dawn USA Cookie Mix Owsiany**
300 g woda
300 g masło
270 g słonecznik
270 g żurawina suszona
350 g płatki owsiane
250 g pistacje (połówki)
150 g **Dawn Chocolate Chunks Białe**
150 g **Dawn Chocolate Chunks Mleczne**
10 g **Dawn Aromat Favorit Pomarańcza**

PRZYGOTOWANIE

1. Ciasto Owisiane

Połączyć Cookie Mix, masło i wodę. Mieszać „liściami” przez 2-3 min na drugim biegu. Dodać pozostałe składniki i mieszać na biegu 1 lub 2 przez 2 min do całkowitego połączenia. Nałożyć na blachę 40x60 cm wyłożoną papierem i rozsmarować przy pomocy zagiętej łyżeczki moczonej w wodzie. Grubość ciasta ok. 3cm.

Piec wsadowy
Temp. 190°C góra
Temp. 190°C dół
Czas 18 - 22 min

DEKORACJA

- Po ostudzeniu kroić na dowolne formy
- Można wykończyć rozpuszczoną mleczną czekoladą Maracaibo z dowolną dekoracją



COOKIE BATONY POMARAŃCZOWE



60x40 cm

KOMPOZYCJA

Ciasto Pomarańczowe

RECEPTURA

1. Ciasto Pomaranczowe

2250 g **Dawn USA Cookie Mix Wanilia**
300 g woda
300 g masło
400 g mielone migdały
270 g żurawina suszona
200 g płatki migdałowe
250 g **Royal Steensma Skórka pomarańczowa 4x4**
300 g **Dawn Chocolate Chunks Ciemne**
10 g **Dawn Aromat Favorit Pomarańcza**

PRZYGOTOWANIE

1. Ciasto Pomaranczowe

Połączyć Cookie Mix, masło i wodę. Mieszać „łiściem” przez 2-3 min na drugim biegu. Dodać pozostałe składniki i mieszać na biegu 1 lub 2 przez 2 min do całkowitego połączenia. Nałożyć na blachę 40x60 cm wyłożoną papierem i rozsmarować przy pomocy zagiętej łopatki moczonej w wodzie. Grubość ciasta ok. 3cm.

Piec wsadowy
Temp. 190°C góra
Temp. 190°C dół
Czas 18 - 22 min

DEKORACJA

- Po ostudzeniu kroić na dowolne formy
- Można wykończyć rozpuszczoną białą czekoladą Cabo Blanco z dowolną dekoracją



COOKIE BATONY

JOGURTOWO-POMARAŃCZOWE



60x40 cm

KOMPOZYCJA

Ciasto Jogurtowo-pomarańczowe

RECEPTURA

1. Ciasto Jogurtowo-pomarańczowe

2250 g **Dawn USA Cookie Mix Wanilia**
300 g woda
300 g masło
400 g wiórki kokosowe
270 g żurawina suszona
200 g słupki migdałowe
250 g płatki ryżowe
80 g proszek jogurtowy do lodów
300 g **Dawn Chocolate Chunks Mleczne**
10 g **Dawn Aromat Favorit Pomarańcza**

PRZYGOTOWANIE

1. Ciasto Jogurtowo-pomarańczowe

Połączyć Cookie Mix, masło i wodę. Mieszać „liściami” przez 2-3 min na drugim biegu. Dodać pozostałe składniki i mieszać na biegu 1 lub 2 przez 2 min do całkowitego połączenia. Nałożyć na blachę 40x60 cm wyłożoną papierem i rozsmarować przy pomocy zagiętej łyżki moczonej w wodzie. Grubość ciasta ok. 3cm.

Piec wsadowy
Temp. 190°C góra
Temp. 190°C dół
Czas 18 - 22 min

DEKORACJA

- Po ostudzeniu kroić na dowolne formy
- Można wykończyć rozpuszczoną białą czekoladą Cabo Blanco z dowolną dekoracją



Lista produktów użytych w recepturach

Tort truskawka

5.20144.475 Dawn Cake Mix Yogurt 10 KG
2.03634.114 Dawn Sanatine 2 x 2,5 KG
5.30147.503 Jabex Truskawka Deserowa 60% 5 KG
2.03031.804 Dawn Fond Truskawkowy 2 x 2,5 KG
2.03030.114 Dawn Fond Neutralny 2 x 2,5 KG
7.71767.105 Dawn Belnap Neutral 14 KG

Sernik baskijski

2.03901.506 Dawn Quark-Stabil 25 KG

Sernik mango

0.02395.839 Dawn Creme Cake Mix Wanilia 12,5 KG
2.03901.506 Dawn Quark-Stabil 25 KG
5.30109.508 Jabex Passion fruit & Mango 80%
Added Sugar Free 3,5 KG

Kostka yuzu

5.20144.475 Dawn Cake Mix Yogurt 10 KG
5.30126.502 Jabex Lemon Curd 5 KG
2.03634.114 Dawn Sanatine 2 x 2,5 KG
8.03425.320 Dawn Compound Yuzu 4 x 1 kg
8.03399.322 Dawn Decorgel Plus Ivory 3 KG

Sernik zaczarowany las

0.02395.839 Dawn Creme Cake Mix Wanilia 12,5 KG
2.03901.506 Dawn Quark-Stabil 25 KG
5.30107.508 Jabex Blueberry 80%
Added Sugar Free 3,5 KG
2.03634.114 Dawn Sanatine 2 x 2,5 KG
2.03141.804 Dawn Fond Jogurt 2 x 2,5 KG

Rabarbar pod pierzynką

5.20144.475 Dawn Cake Mix Yogurt 10 KG
2.03634.114 Dawn Sanatine 2 x 2,5 KG
5.30147.503 Jabex Truskawka deserowa 60% 5 KG
2.03030.114 Dawn Fond Neutralny 2 x 2,5 KG

Placek jogurtowy

z rabarborem i nadzieniem jogurtowym

5.20144.475 Dawn Cake Mix Yogurt 10 KG
2.03901.506 Dawn Quark-Stabil 25 KG
2.03852.505 Dawn Mürbeteig-Mix - ciasto kruche 15 KG

Crookie

0.02395.813 Dawn USA Cookie Mix Wanilia
2.77081.817 Dawn Chocolate Chunks ciemne

Florentynka na kruchym

2.03852.505 Dawn Mürbeteig-Mix - ciasto kruche 15 KG
2.77170.562 Dawn Mix Florentynkowy Standard 20 x 0,5 KG
5.30145.502 Jabex Morela 40% 12 KG

Cookie batony

Czekoladowe

0.02395.871 Dawn USA Cookie Mix Czekolada UTZ 12,5 KG
2.77083.817 Dawn Chocolate Chunks białe 5 KG
2.01317.112 Dawn Aromat Favorit Pomarańcza 4 X 1 KG
8.01436.400 Dawn San Felipe Ciemna Gorzka 65% 5 KG

Owsiane

0.02411.966 Dawn USA Cookie Mix Owsiany 12,5 KG
2.77083.817 Dawn Chocolate Chunks białe 5 KG
2.77082.817 Dawn Chocolate Chunks mleczne 5 KG
2.01317.112 Dawn Aromat Favorit Pomarańcza 4 X 1 KG
8.01315.400 Dawn Maracaibo Mleczna 37% 5 KG

Pomarańczowe

0.02395.813 Dawn USA Cookie Mix Wanilia 12,5 KG
2.77081.817 Dawn Chocolate Chunks ciemne 5 KG
2.01317.112 Dawn Aromat Favorit Pomarańcza 4 X 1 KG
8.01323.400 Dawn Cabo Blanco Biała 27% 5 KG

Jogurtowo-pomarańczowe

0.02395.813 Dawn USA Cookie Mix Wanilia 12,5 KG
2.77082.817 Dawn Chocolate Chunks mleczne 5 KG
2.01317.112 Dawn Aromat Favorit Pomarańcza 4 X 1 KG
8.01323.400 Dawn Cabo Blanco Biała 27% 5 KG

**MASZ PYTANIA DOTYCZĄCE NASZYCH PRODUKTÓW
LUB POTRZEBUJESZ WIĘCEJ INSPIRACJI?**

Skontaktuj się z naszym Przedstawicielem Handlowym lub odwiedź DAWNFOODS.COM

