

Vortumnus
MARIA I STANISŁAW WÓJCIK, ROK ZAŁ. 1977



KATALOG RECEPTUR
NADZIENIA
MORELA Z ROKITNIKIEM





NADZIE NIE MORELA Z ROKITNIKIEM PREMIUM 50% OWOCÓW

Produkt o odpowiedniej gęstej konsystencji, słodko-kwaśnym smaku i intensywnym, żółto-pomarańczowym kolorze, z widocznymi kawałkami moreli oraz rokitnika. Zawartość owoców 50%.

- CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU
- Łatwy i gotowy do użycia.
- Termostabilny.
- Podczas wypieku nie zmienia nadanego wcześniej kształtu ani koloru (nawet w temperaturze do 220°C)
- Po otwarciu wiaderka oraz dłuższym przechowywaniu nie zmienia swojego koloru.
- Może być stosowany do zapiekania na zewnątrz i wewnątrz ciasta.
- Widoczne kawałki moreli i rokitnika.

ZASTOSOWANIE

Do wypieków pieczywa drożdżowego, ciasta kruchego, jogurtowego, ucieranego, francuskiego i półfrancuskiego – zarówno do środka jak i na zewnątrz. Jako wkład owocowy do ciast, drożdżówek, serników, pierników i tortów. Sprawdza się także do przesmarowywania blatów do ciast deserowych, naleśników. Dobrze łączy się z żelatyną, galaretką, śmietaną oraz innymi nadzieniami Vortumnus.

OPAKOWANIA

Nazwa produktu	Masa netto	Opakowanie zbiorcze	Termin przydatności
NADZIE NIE MORELA Z ROKITNIKIEM PREMIUM 50% OWOCÓW	6 kg	20 / 5 / 100	180 dni
MORELA Z ROKITNIKIEM DESEROWE W ŻELU 50% OWOCÓW	3,2 kg	24 / 6 / 144	180 dni

MORELA Z ROKITNIKIEM DESEROWE W ŻELU 50% OWOCÓW

Gama produktów owocowych. Produkowane są z owoców mrożonych. Technologia produkcji pozwala na zachowanie kawałków moreli oraz rokitnika w delikatnym, owocowym żelu. Zawartość owoców 50%.

- CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU
- Właściwości zdrowotne – rokitnik zawiera duże ilości witamin, szczególnie witaminy C i E.
- Łatwy i gotowy do użycia.
- Nie jest termostabilny.
- Widoczne kawałki moreli oraz rokitnika.
- Owocowy żel.

ZASTOSOWANIE

Jako dodatek do: lodów, gofrów, deserów, monoporcji, przekąsek, pieczywa, owsianki, jogurtu, a także jako wkładka żelowa do ciast. Płynna konsystencja doskonale wypełnia ciasta deserowe w połączeniu z żelatyną, galaretką, śmietaną lub innym nadzieniem Vortumnus. Produkt sprawdzi się także jako dodatek do mięs, sosów, serów, sałatek.

DESER MORELA Z ROKITNIKIEM I BIAŁĄ CZEKOLADĄ

MORELA Z ROKITNIKIEM DESEROWE W ŻELU



■ MUS ŚMIETANOWY

śmietana deserowa
czekolada biała

300 g
100 g

■ WKŁAD OWOCOWY

**Vortumnus morela z rokitnikiem
deserowe w żelu 50% owoców**
żelatyna
woda

240 g
2 g
50 g

100 g śmietany deserowej oraz 100 g czekolady podgrzać razem w kuchence mikrofalowej do połączenia składników. Resztę śmietany ubić na 50% dodając rozpuszczoną czekoladę do 40°C. Połączyć składniki razem do uzyskania musu czekoladowego.

Żelatynę połączyć z wodą i odstawić do rozpuszczenia, a następnie podgrzać do 40°C. Dodać do **Vortumnus morela z rokitnikiem deserowe w żelu 50% owoców** i wymieszać.

Gotowy mus przełożyć do worka cukierniczego i napełnić szklany pucharek dożądanego poziomu. Chłodzić 1 godzinę. Po tym czasie wypełnić deser wkładem owocowym i dowolnie udekorować, np. płatkami białej czekolady.

CIASTO SZPINAKOWE Z MORELĄ I ROKITNIKIEM

NADZIENIE
MORELA Z ROKITNIKIEM
PREMIUM





■ BISZKOPT SZPINAKOWY

jaja	4 sztuki
cukier drobny	$\frac{3}{4}$ szklanki
szpinak	200 g
olej	$\frac{1}{2}$ szklanki
mąka pszenna	250 g
mąka ziemniaczana	20 g
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

■ WKŁAD OWOCOWY

Vortumnus Nadzienie morela z rokitnikiem Premium 50% owoców	1000 g
żelatyna	15 g
woda	100 g

■ KREM ŚMIETANOWY

czekolada biała	200 g
śmietana 36%	600 g
żelatyna	15 g
woda	100 g

Szpinak zmiiksować blenderem na gładką masę. Całe jajka ubić z cukrem na puszystą masę. Dodać olej i chwilę miksować. Następnie dodać szpinak i zmiiksować do połączenia składników. Do powstałej masy dodać obie mąki wraz z proszkiem do pieczenia i delikatnie wymieszać szpatułką cukierniczą. Przeleć biszkopt do blaszki. Piec w temperaturze 180°C przez 30-45 minut. Po ostudzeniu ściąć górną warstwę i pokruszyć.

Do 15 g żelatyny dodać 100 g wody, wymieszać i odstawić. Następnie podgrzać do temperatury 50°C, dodać do **Vortumnus Nadzienie morela z rokitnikiem Premium 50% owoców** i wymieszać.

Namoczyć żelatynę na krem śmietanowy. 300 g śmietanki podgrzać do 80°C, dodać białą czekoladę i żelatynę. Wymieszać. Schłodzić do temperatury pokojowej, dodać pozostałą śmietankę i ubić.

Wypieczony biszkopt przełożyć do formy cukierniczej. Na ciasto wyłożyć przygotowany wkład owocowy. Chłodzić 1 godzinę. Po tym czasie wyłożyć równą warstwę kremu śmietanowego i wygładzić. Wierzch posypać warstwą okruszków szpinakowego. Chłodzić 2 godziny.

TORCIK MAKOWY Z MORELĄ I ROKITNIKIEM

NADZIENIE
MOREŁA Z ROKITNIKIEM
PREMIUM





■ BISZKOPT MAKOWY

jaja (rozmiar L)	4 sztuki
cukier kryształ	100 g
mąka pszenna	75 g
mąka ziemniaczana	1,5 łyżki
proszek do pieczenia	1,5 łyżki
mak sycki	130 g

■ ŻELKA MORELA Z ROKITNIKIEM

Vortumnus Nadzienie morela z rokitnikiem Premium 50% owoców	600 g
żelatyna	10 g
woda	100 g

■ KREM ŚMIETANOWY

śmietana kremówka	500 g
serek mascarpone	400 g
cukier puder	70 g

Połączyć ze sobą obie mąki, proszek do pieczenia i mak. Białka jaj z cukrem ubić mikserem na sztywno, dodać żółtka i delikatnie wymieszać. Dodać pozostałe składniki biszkoptu i wymieszać. Gotową masę przełożyć do tortownicy wyłożonej papierem piekarniczym. Piec w temperaturze 180°C przez 30-40 minut. Po upieczeniu ostudzić i następnie przekroić na dwa blaty.

Żelatynę namoczyć i podgrzać do 50°C. Połączyć z **Vortumnus Nadzienie morela z rokitnikiem Premium 50% owoców** i wymieszać. Tak przygotowany wkład owocowy wyłożyć do rantu 22 cm i zamrozić.

Składniki kremu ubić na puszystą masę. Gotowy krem podzielić na trzy porcje.

W tortownicy umieścić jeden blat makowy. Kolejno wykładać równe warstwy: jedną porcję kremu, wkład owocowy, kolejną porcję kremu a na wierzch drugi blat makowego biszkoptu. Całość chłodzić tort przez 2 godziny.

Schłodzony tort pokryć równą warstwą kremu śmietanowego za pomocą płaskiej packi cukierniczej.

Dowolnie udekorować, np. płatkami czekolady i makiem.

receptura na formę o średnicy 22 cm

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