

KATALOG PRODUKTÓW





KAKAO I CZEKOLADA



KITAKA

KAKAO ALKALIZOWANE
O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI TŁUSZCZU

SKŁAD: PROSZEK KAKAOWY O ZMNIJSZONEJ ZAWARTOŚCI TŁUSZCZU

ZASTOSOWANIE:



LODY



ZAPIEKANIE



WYPEŁNIENIE



DEKOROWANIE



WILA

KAKAO ALKALIZOWANE

SKŁAD: PROSZEK KAKAOWY

ZASTOSOWANIE:



LODY



ZAPIEKANIE



WYPEŁNIENIE



DEKOROWANIE



YANA

KAKAO ALKALIZOWANE
O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI TŁUSZCZU

SKŁAD: PROSZEK KAKAOWY O ZMNIJSZONEJ ZAWARTOŚCI TŁUSZCZU

ZASTOSOWANIE:



LODY



ZAPIEKANIE



WYPEŁNIENIE



DEKOROWANIE

CIASTKA KAKAOWE

SKŁADNIKI DLA 20 PORCJI

- Mąka pszenna typ 450 (tortowa) 250 g 1 szklanka
- Jajko 1 szt.
- Kakao 16% (proszek) 20 g 2 łyżki
- Masło 125 g 1/2 kostki
- Cukier 60 g 1/4 szklanki
- Orzechy włoskie 125 g 1/2 szklanki



Mąkę przesiej przez sito i wsyp do miski. Wbij jajko, wsyp cukier i kakao. Całość zagnieć. Dodaj rozpuszczone masło i ugniataj, zagnieć ciasto w rulon. Pokrój rulon na 3-4 cm paski i rozgnieć. Przelóż ciasteczka na blachę. Posyp ciasteczka posiekanymi orzechami i upiecz w piekarniku przez 10 minut w 180 stopniach C.

CZEKOLADA



WUSA

CZEKOLADA O MINIMALNEJ ZAWARTOŚCI KAKAO 54%

SKŁAD: MIAZGA KAKAOWA, CUKIER, MASŁO KAKAOWE, EMULGATOR: LECYTyna SŁONECZNIKOWA, EKSTRAKT WANILIOWY.

ZASTOSOWANIE:



LODY



OBLEWANIE



FORMOWANIE



DEKOROWANIE



LITHELU

CZEKOLADA MLECZNA O MINIMALNEJ ZAWARTOŚCI KAKAO 26%

SKŁAD: CUKIER, PEŁNE MLEKO W PROSZKU, MASŁO KAKAOWE, MIAZGA KAKAOWA, EMULGATOR: LECYTyna SŁONECZNIKOWA.

ZASTOSOWANIE:



ZAPIEKANIE



DEKOROWANIE



METSI

CZEKOLADA BIAŁA O CAŁKOWITEJ ZAWARTOŚCI TŁUSZCZU 33,5%

SKŁAD: CUKIER, MASŁO KAKAOWE, PEŁNE MLEKO W PROSZKU, EMULGATOR: LECYTyna SŁONECZNIKOWA

ZASTOSOWANIE:



LODY



OBLEWANIE



FORMOWANIE



DEKOROWANIE



WYPEŁNIENIE

CZEKOLADA



SILE

CZEKOLADA O MINIMALNEJ ZAWARTOŚCI KAKAO 44%

SKŁAD: CUKIER, MIAZGA KAKAOWA, MASŁO KAKAOWE, EMULGATOR: LECYTyna SŁONECZNIKOWA

ZASTOSOWANIE:



ZAPIEKANIE



DEKOROWANIE



THELA

CZEKOLADA MLECZNA O MINIMALNEJ ZAWARTOŚCI KAKAO 34%

SKŁAD: CUKIER, MASŁO KAKAOWE, PEŁNE MLEKO W PROSZKU, MIAZGA KAKAOWA, EMULGATOR: LECYTyna SOJOWA, EKSTRAKT WANILIOWY.

ZASTOSOWANIE:



LODY



OBLEWANIE



FORMOWANIE



DEKOROWANIE



WYPEŁNIENIE



POTORO

MASŁO KAKAOWE

SKŁAD: MASŁO KAKAOWE DEODORYZOWANE

ZASTOSOWANIE:



DEKOROWANIE

PRZEPIS

BROWNIE CZEKOLADOWE:

SKŁADNIKI

- 200 g masła
- 200 g gorzkiej czekolady
- 3 jajka (temp. pokojowa)
- 250 g cukru
- 135 g mąki
- mała szczypta soli
- dodatkowo: ok. 50 - 100 g gorzkiej czekolady na wierzch

Piekarnik nagrzać do 160 stopni C. Przygotować małą prostokątną foremkę o wymiarach ok. 21 cm x 28 cm (lub o podobnej powierzchni). Posmarować ją masłem i wyłożyć papierem do pieczenia.

Masło pokroić w kostkę i włożyć do rondelka, dodać czekoladę i cały czas mieszając roztopić na małym ogniu, odstawić z palnika. W oddzielnej misce rozmiksować lub wymieszać różgą jajka z cukrem. Dodać do nich roztopioną czekoladę z masłem zmiksować lub wymieszać różgą na gładką masę.

Dodać mąkę oraz sól i zmiksować na jednolite ciasto. Wyłożyć do przygotowanej blaszki, wyrównać powierzchnię.

Dodatkową czekoladę posypać po wierzchu ciasta. Wstawić do piekarnika i piec przez ok. 30 minut aż ciasto lekko urośnie.

Jeśli używamy większej blaszki, ciasto będzie gotowe szybciej, jeśli mniejszej - czas pieczenia należy wydłużyć.



PREMIUM PUREE 90% OWOCÓW

PREMIUM PUREE

PREMIUM PUREE



WIŚNIA

PREMIUM PUREE WIŚNIA.
PUREE OWOCOWE, PASTERYZOWANE – WIŚNIA

SKŁAD: PUREE WIŚNIA 90%, CUKIER 10%



TRUSKAWKA

PREMIUM PUREE TRUSKAWKA.
PUREE OWOCOWE, PASTERYZOWANE – TRUSKAWKA

SKŁAD: PUREE TRUSKAWKA 90%, CUKIER 10%



ŚLIWKA

PREMIUM PUREE ŚLIWKA. PUREE OWOCOWE,
PASTERYZOWANE – ŚLIWKA

SKŁAD: PUREE ŚLIWKA 90%, CUKIER 10%



OWOCE LEŚNE

PREMIUM PUREE OWOCE LEŚNE.
PUREE OWOCOWE, PASTERYZOWANE – OWOCE LEŚNE

SKŁAD: PUREE OWOCE LEŚNE 90% (JAGODA KAMCZACKA, CZARNA PORZECZKA, JEŻYNA, MALINA, TRUSKAWKA, JAGODA, BORÓWKA), CUKIER 10%



MARAKUJA

PREMIUM PUREE MARAKUJA. PUREE OWOCOWE,
PASTERYZOWANE – MARAKUJA

SKŁAD: PUREE MARAKUJA 90%, CUKIER 10%



MANGO ALPHONSO

PREMIUM PUREE MANGO. PUREE OWOCOWE,
PASTERYZOWANE – MANGO

SKŁAD: PUREE MANGO ALPHONSO 90%, CUKIER 10%



MALINA BEZ PESTEK

PREMIUM PUREE MALINA. PUREE OWOCOWE,
PASTERYZOWANE – MALINA

SKŁAD: PUREE MALINA 90%, CUKIER 10%



KIWI BEZ PESTEK

PREMIUM PUREE KIWI BEZ PESTEK. PUREE OWOCOWE,
PASTERYZOWANE – KIWI

SKŁAD: PUREE KIWI BEZ NASION 90%, CUKIER 10%
BARWNIK: CHLOROFIL.

PREMIUM PUREE



JAGODA

PREMIUM PUREE JAGODA. PUREE OWOCOWE, PASTERYZOWANE – JAGODA

SKŁAD: PUREE JAGODOWE 90%, CUKIER 10%



GRUSZKA

PREMIUM PUREE GRUSZKA. PUREE OWOCOWE, PASTERYZOWANE – GRUSZKA

SKŁAD: PUREE GRUSZKOWE 90%, CUKIER 10%



CZERWONA PORZECZKA

PREMIUM PUREE CZERWONA PORZECZKA. PUREE OWOCOWE, PASTERYZOWANE – CZERWONA PORZECZKA

SKŁAD: PUREE CZERWONA PORZECZKA 70%, SOK NFC Z CZERWONEJ PORZECZKI 20%, CUKIER 10%



CZARNA PORZECZKA

PREMIUM PUREE CZARNA PORZECZKA. PUREE OWOCOWE, PASTERYZOWANE – CZARNA PORZECZKA.

SKŁAD: PUREE CZARNA PORZECZKA 90%, CUKIER 10%

PREMIUM PUREE



BRZOSKWINIA

PREMIUM PUREE BRZOSKWINIA. PUREE OWOCOWE, PASTERYZOWANE – BRZOSKWINIA

SKŁAD: PUREE BRZOSKWINIA 90%, CUKIER 10%, WITAMINA C



BANAN

PREMIUM PUREE BANAN. PUREE OWOCOWE, PASTERYZOWANE – BANAN

SKŁAD: PUREE BANAN 90%, CUKIER 10%, WITAMINA C



CYTRYNA

SOK CYTRYNOWY NFC. PASTERYZOWANY

SKŁAD: 100% SOK CYTRYNOWY NFC



PINA COLADA

PREMIUM MIX. PUREE OWOCOWE, PASTERYZOWANE – PINACOLADA

SKŁAD: PUREE ANANASOWE 40%, MLEKO KOKOSOWE 25%, SOK ANANASOWY NFC 21%, CUKIER 13%, SOK CYTRYNOWY NFC 1%

PRZEPIS

DESER Z WYKORZYSTANIEM PREMIUM PUREE MARAKUJA

SKŁADNIKI (3 PORCJE):

- 200 g śmietanki kremówki,
- 50 g mascarpone,
- 2-3 łyżki cukru pudru,
- kilka bezików + do dekoracji,
- kilka truskawek
- czerwona porzeczka,
- listki mięty lub melisy do dekoracji
- 1/4 szklanki puree z marakui,
- łyżka soku z cytryny,
- łyżeczka cukru,
- 3 łyżki wody,
- 2 łyżeczki wody + 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej



Puree z marakui włożyć do rondelka, dodać sok z cytryny, cukier oraz wodę, doprowadzić do wrzenia. Spróbować czy jest wystarczająco słodko - kwaśna, następnie dodać rozmieszaną w szklance mąkę ziemniaczaną z wodą i wlać do rondelka, mieszać łyżką do zagęszczenia - jeśli pulpa jest zbyt gęsta dodać jeszcze trochę wody, jeśli zbyt rzadka zagęścić raz jeszcze przy pomocy mąki ziemniaczanej. Zagęszczoną pulpę z marakui wyłożyć do miseczki i zostawić do przestygnięcia - pamiętając o tym, że schłodzona jeszcze zgęstnieje!

Śmietankę ubić razem z mascarpone, na koniec dodać cukier puder. Beziki pokruszyć na drobne kawałki. Połowę przygotowanej marakui wmieszać w ubitą śmietankę z mascarpone, przekładać do szklaneczek wypełniając je do połowy, wyłożyć warstwę marakui, posypać pokruszone beziki, następnie ponownie wyłożyć masę śmietanową.

Deser wykończyć marakują i udekorować przepołowioną truskawką, kilkoma czerwonymi porzeczkami, listkami mięty lub melisy oraz małym bezikiem. Całość oprószyć delikatnie cukrem pudrem.

PREMIUM PUREE LIGHT

PREMIUM PUREE LIGHT

PREMIUM PUREE LIGHT



MARAKUJA

PREMIUM PUREE LIGHT MARAKUJA.
PUREE OWOCOWE, PASTERYZOWANE – MARAKUJA

SKŁAD: PUREE MARAKUJA 87%, ERYTRYTOL 13%



MANGO ALPHONSO

PREMIUM PUREE LIGHT MANGO ALPHONSO.
PUREE OWOCOWE, PASTERYZOWANE – MANGO

SKŁAD: PUREE MANGO ALPHONSO 87%, ERYTRYTOL 13%



BANAN

PREMIUM PUREE LIGHT BANAN.
PUREE OWOCOWE, PASTERYZOWANE – BANAN

SKŁAD: PUREE BANAN 87%, ERYTRYTOL 13%, WITAMINA C



TRUSKAWKA

PREMIUM PUREE LIGHT TRUSKAWKA.
PUREE OWOCOWE, PASTERYZOWANE – TRUSKAWKA

SKŁAD: PUREE TRUSKAWKA 87%, ERYTRYTOL 13%



MALINA BEZ PESTEK

PREMIUM PUREE LIGHT MALINA.
PUREE OWOCOWE, PASTERYZOWANE – MALINA

SKŁAD: PUREE MALINA 87%, ERYTRYTOL 13%



OWOCE LEŚNE

PREMIUM PUREE LIGHT OWOCE LEŚNE.
PUREE OWOCOWE,
PASTERYZOWANE – OWOCE LEŚNE

SKŁAD: PUREE OWOCE LEŚNE 87% (JAGODA KAMCZACKA, CZARNA PORZECZKA, JEŻYNA, MALINA, TRUSKAWKA, JAGODA, BORÓWKA), ERYTRYTOL 13%

PRZEPIS

LEKKI MUS Z MANGO

Czas przygotowania: 15 minut

Czas chłodzenia: 3 godziny

Czas całkowity: 3 godziny 15 minut

SKŁADNIKI (4 PORCJE):

- 1½ szklanki (400 g) pulpy z mango (mogą być samodzielne zmiksowane owoce mango lub kupiona gotowa pulpa, ale wtedy wybieramy bez cukru)
- 1 szklanka (200 g) jogurtu greckiego
- 2 łyżki syropu klonowego lub miodu (ilość zależy od tego jak słodką mamy pulpę z mango)
- 1/2 laski wanilii
- szklanki (80 ml) gorącej wody
- 2 płaskie łyżeczki żelatyny

DODATKOWO:

- owoce do podania



Pulpę z mango, jogurt grecki, syrop klonowy/miód oraz ziarenka wanilii wymieszać za pomocą blendera. Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie. Do rozpuszczonej żelatyny dodać 3 łyżki masy jogurtowej, dokładnie wymieszać, dodać do reszty masy i chwilę miksować w celu jej napowietrzenia.

Na koniec przygotowany mus rozlać do szklaneczek/słoiczków i odstawić do lodówki na co najmniej 3 godziny do stężenia.

Gotowy mus podawać ze świeżymi owocami.

SMOOTHIE BIB 5 KG

W OFERCIE POSIADAMY RÓWNIEŻ PUREE W OPAKOWANIACH OD 5 DO 25KG

SMOOTHIE BIB 5 KG



JBM FRUIT SMOOTHIE NFC JABŁKO, BANAN, MARCHEW

SKŁAD: SOK JABŁKOWY NFC 35%, PRZECIER JABŁKOWY 25%, PRZECIER BANANOWY 20%, PRZECIER MARCHWIOWY 20%, WITAMINA C.



EL-ZL FRUIT SMOOTHIE NFC GRUSZKA, JABŁKO, BANAN

SKŁAD: PRZECIER GRUSZKOWY 60%, SOK JABŁKOWY NFC 30%, PRZECIER BANANOWY 10%, WITAMINA C



SO-JSA FRUIT SMOOTHIE NFC JABŁKO, ŚLIWKA, ARONIA

SKŁAD: SOK JABŁKOWY NFC 40%, PRZECIER JABŁKOWY 28,5%, PRZECIER BANANOWY, PRZECIER ŚLIWKOWY 8%, PRZECIER Z ARONII 5,5%, PRZECIER Z CZARNEJ PORZECZKI, WITAMINA C.



SMM FRUIT SMOOTHIE POMARAŃCZA, BANAN, BRZOSKWINIA

SKŁAD: PRZECIER JABŁKOWY, SOK JABŁKOWY Z ZAGĘSZCZONEGO SOKU, SOK POMARAŃCZOWY 24% Z ZAGĘSZCZONEGO SOKU, PRZECIER BRZOSKWINIOWY 15%, PRZECIER BANANOWY 9%, WITAMINA C.

SMOOTHIE BIB 5 KG



SOK FRUIT SMOOTHIE POMARAŃCZA, BANAN, KOKOS

SKŁAD: SOK JABŁKOWY Z ZAGĘSZCZONEGO SOKU, SOK POMARAŃCZOWY (33%) Z ZAGĘSZCZONEGO SOKU, PRZECIER BANANOWY (23%), MLECZKO KOKOSOWE (8%), WITAMINA C.



SWD FRUIT & VEGE SMOOTHIE DYNIA, MARCHEW, MARAKUJA

SKŁAD: PRZECIER Z MARCHWI 40%, SOK JABŁKOWY 30% Z ZAGĘSZCZONEGO SOKU, PRZECIER BANANOWY, PRZECIER Z DYNI 7%, PRZECIER Z BRZOSKWINI, PRZECIER Z MANGO, SOK Z MARAKUI 1% Z ZAGĘSZCZONEGO SOKU, WITAMINA C.



FRUIT & VEGE SMOOTHIE JABŁKO, BURAK, TRUSKAWKA, WIŚNIA

SKŁAD: PRZECIER JABŁKOWY (42%), SOK JABŁKOWY (16%) Z ZAGĘSZCZONEGO SOKU, SOK Z BURAKA (15%) Z ZAGĘSZCZONEGO SOKU, PRZECIER Z MARCHWI, PRZECIER BANANOWY, PRZECIER TRUSKAWKOWY (5%), PRZECIER WIŚNIOWY (2%), WITAMINA C.



SWA FRUIT & VEGE SMOOTHIE JABŁKO, SZPINAK, JARMUŻ, ALOES

SKŁAD: PRZECIER JABŁKOWY 45%, SOK JABŁKOWY 32% Z ZAGĘSZCZONEGO SOKU, PRZECIER BANANOWY, SOK ALOESOWY 3%, PRZECIER ZE SZPINAKU 2,5%, PRZECIER Z JARMUŻU 2,45%, BARWNIK: CHLOROFIL, WITAMINA C.



SOB FRUIT SMOOTHIE POMARAŃCZA, MANGO, MARAKUJA

SKŁAD: SOK JABŁKOWY Z ZAGĘSZCZONEGO SOKU, SOK POMARAŃCZOWY (23,5%) Z ZAGĘSZCZONEGO SOKU, PRZECIER BANANOWY, PRZECIER Z MANGO (7,5%), SOK Z MARAKUI (4%) Z ZAGĘSZCZONEGO SOKU, WITAMINA C.



FRUIT SMOOTHIE YELLOW

SKŁAD: PRZECIER JABŁKOWY 26%, PRZECIER MANGO 20%, SOK JABŁKOWY 18% Z ZAGĘSZCZONEGO SOKU, SOK POMARAŃCZOWY 22% Z ZAGĘSZCZONEGO SOKU, SOK Z MARAKUI 5%, PRZECIER BANANOWY 11%, WITAMINA C.



EL GREEN SMOOTHIE GREEN

SKŁAD: SOK ANANASOWY NFC 47%, PRZECIER JABŁKOWY 20%, SOK JABŁKOWY 17% Z ZAGĘSZCZONEGO SOKU, PRZECIER BANANOWY 11%, PRZECIER KIWI 5% BARWNIK: CHLOROFIL, WITAMINA C.

CZEKOLADOWY DESER Z MARAKUJĄ I PISTACJAMI

Baza czekoladowa:

SKŁADNIKI

- 250 ml śmietany kremówki 36%, schłodzonej
- 100 g mlecznej czekolady, posiekanej
- 25 g gorzkiej czekolady, posiekanej
- 1 łyżka alkoholu np. whiskey
- 1/2 łyżeczki żelatyny w proszku + 10 ml wody
- dwie marakuje do dekoracji

Mus z marakui:

SKŁADNIKI

- 2 żółtka, z dużych jajek
- 30 g cukru PUDRU
- 150 ml pulpy z marakui (bez pestek)
- 2 łyżeczki żelatyny w proszku + 30 ml wody
- 200 ml śmietany kremówki 36%, schłodzonej
- 100 g łuskanych pistacji



BAZA CZEKOLADOWA:

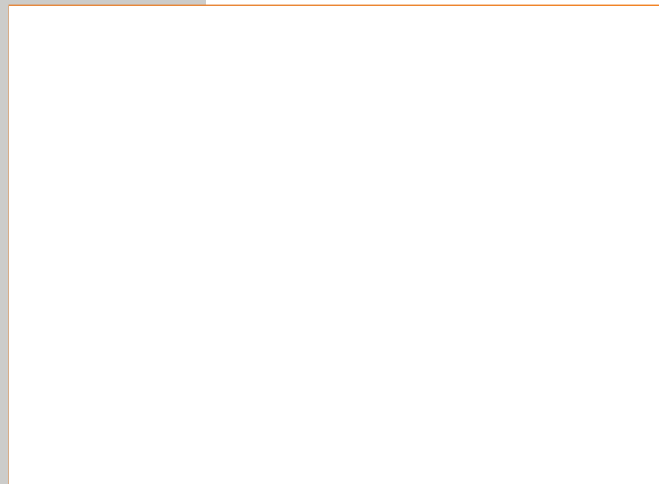
Żelatynę zalej 10 ml wody i odstaw na 10 minut. W tym czasie 100 ml śmietanki rozgrzej w garnuszku na małym ogniu prawie do wrzenia. Dodaj gotową żelatynę i mieszaj to rozpuszczenia. Dodaj whiskey, obie czekolady i odstaw na 2 minuty, nie mieszając. Po upływie tego czasu wymieszaj do rozpuszczenia się czekolady. Zostaw do ostudzenia, sos czekoladowy powinien mieć temperaturę pokojową lecz zostać płynny. W misie miksera ubij resztę śmietanki kremówki, na sztywno. Stopniowo w 3 turach dodawaj do czekolady ubitą śmietankę, delikatnie mieszając tylko do połączenia składników. Przelej do pucharków, wyrównaj i schowaj do lodówki.

MUS Z MARAKUI:

Żelatynę zalej 30 ml wody, wymieszaj i odstaw na 10 minut. W tym czasie do miksera dodaj żółtka i cukier. Ubij do jasnego puszystego kremu. Następnie dodaj pulpę z marakui. Krem umieścić w kąpeli wodnej na około 10 minut. Krem powinien lekko zgęstnieć. Do zgęstniałego kremu dodaj żelatynę i zmiksuj. Powinna się rozpuścić. Zostaw do ostudzenia. W misie miksera ubij schłodzoną śmietankę. Dodaj ją w 2 turach do przestudzonego kremu. Przelej krem na czekoladę, wyrównaj i schowaj do lodówki na kilka godzin. Udekoruj pistacjami.



BATAVIA
FOOD SOLUTIONS



Batavia Sp. z o.o. Sp. k.,

 ul. Lutomierska 50, 95-200 Pabianice, Polska

 +48 42 288 46 85

 batavia@batavia.com.pl