

DESEROWE KREACJE



Nasi Kreatorzy

Przedstawiamy DESEROWE KREACJE, za którymi stoją nasi utalentowani Doradcy Kulinarni, bez których żaden z tych przepisów nie ujrzałby światła dziennego. Poznajcie autorów naszych przepisów.



Monikę Gwiazdę możecie kojarzyć z telewizji, a dokładniej z VI edycji programu kulinarnego – TOP CHEF! Monika oprócz zadebiutowania w telewizji, w gastronomii pracuje od ponad 20 lat. Lubi dawną kuchnię polską i kultywuje ją wykorzystując do tego nowoczesne techniki i nowinki produktowe. Na co dzień dzieli się swoim doświadczeniem i umiejętnościami z innymi zawodowymi kucharzami i szefami kuchni, układając inspirujące receptury wytrawnych dań jak również deserowych menu. Prowadzi warsztaty, szkolenia i pokazy w dywizji NESTLÉ Professional, skupiając się na mocno rozwijających się w ostatnim czasie kanałach sprzedaży takich jak piekarnie czy cukiernie.

Doradca kulinarny z Regionu Północnego
tel. +48 695 338 314
mail: monika.gwiazda@pl.nestle.com

Łukasz Jończyk, Starszy Doradca Kulinarny w dywizji NESTLÉ Professional, od blisko 25 lat związany zawodowo z gastronomią. Podczas wszystkich lat pracy pogłębiał swoją wiedzę na temat słodkości na różnego rodzaju warsztatach, szkoleniach i kursach oraz tworząc menu do restauracji. Dla Łukasza cukiernictwo to żelazna dyscyplina, zmysł plastyczny, cierpliwość i wyobraźnia.

Doradca Kulinarny z Regionu Południowego
tel. +48 600 204 339
mail: lukasz.jonczyk@pl.nestle.com



Paweł Barabasz w kuchni czuje się jak ryba w wodzie – gotowanie to nie tylko praca – to przede wszystkim jego pasja, którą sukcesywnie kontynuuje od prawie 25 lat.

Swoje kulinarne umiejętności rozwijał podczas 5-letniego pobytu w Wielkiej Brytanii.

Współpraca z kucharzami i szefami kuchni z różnych krańców świata pozwoliła mu poznać nowoczesne techniki, trendy i kultury kulinarne. Po powrocie do kraju zaowocowały one ugruntowaniem własnego stylu i smaku. Cukiernictwo zajmuje szczególne miejsce w jego kulinarnym sercu. Z sentymentem wspomina pierwszy zdobyty tytuł zawodowy – Czeladnika w rzemiośle cukiernictwo. Pasja i zamiłowanie do słodkości towarzyszy mu po dziś dzień.

Chętnie dzieli się zdobytą wiedzą i doświadczeniem – stawia na stały rozwój. Kuchnia to dla niego „never ending story”. Eksperymentuje i przełamuje stereotypy.

Doradca Kulinarny z Regionu Południowego
tel. +48 577 011 112
mail: pawel.barabasz@pl.nestle.com

Jakub Sroczyński swoją miłość do deserów odkrył w wieku 4 lat, gdy upiekł pierwszą babkę piaskową. Od 10 lat jest związany z poznańską oraz warszawską gastronomią, z czego ostatnie 4 lata poświęcił cukiernictwu.

Jego ulubiony produkt to burbońska wanilia oraz woda różana. Największą przyjemność sprawia mu tworzenie piętrowych tortów oraz serników. W kuchni lubi eksperymentować i tworzyć nowe receptury. Największe inspiracje czerpie z zeszytu z przepisami swojej babci, czasem łącząc je z pomysłami szalonych, kulinarnych guru z całego świata.





DESEROWE KREACJE - Menu

Lollipops z KITKAT® Spread	6
Tartaletki z malinami i flanem czekoladowym	8
Beza kawowa z musem waniliowym	10
Mus waniliowo - kawowy z gąbką biszkoptową	12
Pianka czekoladowo - pomarańczowa z karmelizowanymi figami	14
Ekler z musem czekoladowym i KITKAT® Spread	16
Karpatka - dekonstrukcja	18
Tort KITKAT®	20
Fudge bananowo - czekoladowy bez glutenu	22
Cynamonowe churrosy z KITKAT® Spread	24
Rogaliki drożdżowe z KITKAT® Spread	26
Falafel z buraka w czekoladzie z salsą mango - marakuja	28
Sernik z nutą crème brûlée	30
Crème brûlée z musem czekoladowym i żelką owocową	32
Panna cotta z owocami leśnymi i granolą	34
Naleśniki z KITKAT® Spread i owocami	36
Shake'i	38

Lolipops z KITKAT® Spread

 Czas przygotowania: 1,5 godziny

Składniki:

1 porcja (ok. 100 szt. lizaków)

NADZIENIE

- 350 g KITKAT® Spread
- 200 g masła
- 13 g cukru wanilinowego
- 130 g cukru białego
- 50 g wody
- 200 g mleka w proszku
- 80 g suszonej żurawiny

DEKOR

- 1 kg KITKAT® Spread (do zanurzenia)
- 500 g posypki KITKAT® Mix In
- 100-120 szt. wykałaczki/patyczki

Sposób przygotowania:

NADZIENIE

- Umieść w garnku masło, cukier, cukier wanilinowy, wodę i wszystko zagotuj.
- Zdejmij z ognia i dodawaj partiami przesiane mleko w proszku.
- Wystudzoną masę wymieszaj dokładnie z KITKAT® Spread (350 g).
- Odważ 7 g nadzienia (około 1 łyżeczka nadzienia).
- Do środka każdej porcji włóż suszoną żurawinę i uformuj kuleczkę.
- Każdą kuleczkę nabij na wykałaczkę.
- Tak przygotowane porcje włóż do lodówki na ok. 30 minut.

DEKOR

- Do głębokiej miski nałóż KITKAT® Spread (1 kg).
- Przygotuj drugą miskę z KITKAT® Mix In (posypka).
- Zanurz każdą porcję w masie KITKAT® Spread, strząsając jej nadmiar.
- Następnie otocz lizaki w posypce.

WSKAZÓWKI

Jednorazowo przygotuj większą ilość lizaków i przechowuj w lodówce. Zaoszczędzisz czas, a przy tym będziesz mieć propozycję deserową dla swoich gości na kolejny dzień czy dwa.

Zamiast lizaków możesz też podawać je w formie pralinek i serwować do kawy.



Tartaletki z malinami i flanem czekoladowym

 Czas przygotowania: 45-60 minut

Składniki:

10 porcji

TARTELETKA/ MALINY

- 10 kruchych korpusów tartaletki o średnicy 10 cm
- 200 g świeżych malin lub 500 g malin w żelu

FLAN CZEKOLADOWY

- 260 g NESTLÉ® Docello™ Mus o smaku czekoladowym
- 200 ml likieru orzechowego
- 200 ml śmietanki 36%

MUS CZEKOLADOWY

- 200 g NESTLÉ® Docello™ Mus o smaku czekoladowym
- 500 ml śmietanki 36%

DEKOR

- Świeże lub liofilizowane maliny

Sposób przygotowania:

TARTELETKI/ MALINY

- Tartaletki wypełnij świeżymi malinami lub malinami w żelu.

FLAN

- Do rondla wlej śmietankę i likier orzechowy, zagotuj i zdejmij z ognia.
- Dodaj NESTLÉ® Docello™ Mus o smaku czekoladowym i dokładnie mieszaj rózgą kuchenną przez 3-4 minuty.
- Przygotowanym flanem czekoladowym wypełnij tartaletki.
- Odstaw do schłodzenia i zastygnięcia.

MUS CZEKOLADOWY

- Do misy miksera planetarnego wsyp NESTLÉ® Docello™ Mus o smaku czekoladowym i wlej śmietankę.
- Ubijaj do uzyskania stabilnej puszystej konsystencji.

DEKOR

- Gotowy mus czekoladowy przełóż do worka cukierniczego i wykończ nim górną powierzchnię tartaletki.
- Udekoruj świeżymi lub liofilizowanymi malinami.

WSKAZÓWKA

Do przygotowania tartałek możesz też użyć innych owoców (świeżych lub w żelu).

Beza kawowa z musem waniliowym

 Czas przygotowania: 3 godziny (przygotowanie bezy) + 30 min (dekorowanie)

Składniki:

ok. 24 porcje (bezy)

BEZA

- 210 g białka
- 300 g drobnego cukru
- 60 g mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki octu
- 20 g kawy NESCAFÉ® Classic

MUS WANILIOWY

- 250 g NESTLÉ® Docello™ Mus o smaku waniliowym
- 500 ml śmietanki 30%
- 500 ml mleka 3,2%

DEKOR

- 300 g malin
- 12 paluszków waflowych w mlecznej czekoladzie KITKAT® 4 Finger

Sposób przygotowania:

BEZA

- Kawę rozpuść w 30 ml wody.
- Piekarnik nagrzej do 150°C.
- Białka w temperaturze pokojowej umieść w misie miksera planetarnego i ubijaj.
- Gdy piana będzie już sztywna i lśniąca, dodawaj stopniowo, łyżka po łyżce, cukier.
- Pod koniec ubijania dodaj przesianą mąkę ziemniaczaną, ocet i kawę.
- Mieszaj jak najkrócej, do połączenia składników.
- Powstałą masę przełóż do rękawa cukierniczego z dużą końcówką do szprycowania w kształcie gwiazdki.
- Na wyłożoną papierem do pieczenia blachę wyciskaj okręgi o średnicy ok. 12 cm, pozostawiając w środku miejsce na krem.
- Wstaw do piekarnika, zmniejszając temperaturę do 110°C.
- Piecz 20 minut, a następnie obniż temperaturę pieca na 95°C i susz bezy 2 godziny 45 minut.

MUS WANILIOWY

- Przygotuj NESTLÉ® Docello™ Mus o smaku waniliowym zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

DEKOR

- Mus waniliowy przełóż do rękawa cukierniczego.
- Do środka każdej bezy nałóż mus waniliowy.
- Paluszki wafelowe w mlecznej czekoladzie KITKAT® 4 Finger pokrusz na mniejsze kawałki.
- Posyp bezy pokruszonymi wafelkami i udekoruj świeżymi malinami.

WSKAZÓWKI

Pamiętaj o wcześniejszym przygotowaniu bez, na ich upieczenie i wysuszenie potrzebujesz ponad 3 godzin.

Do dekoracji możesz użyć innych owoców, np. truskawek, borówek, jeżyn.



Mus waniliowo - kawowy z gąbką biszkoptową

 Czas przygotowania: 30 minut

Składniki:

10 porcji

MUS WANILIOWO - KAWOWY

- 120 g NESTLÉ® Docello™ Mus o smaku waniliowym
- 250 ml śmietanki 30%
- 150 ml mleka 3,2%
- 6 g kawy NESCAFÉ® Classic
- 40 ml gorącej wody
- 40 ml likieru Amaretto

GĄBKA BISZKOPTOWA

- 5 jajek
- 40 g mąki
- 20 g cukru
- 4 g kawy NESCAFÉ Classic
- Syfon + dwa naboje

DEKOR

- Prażone migdały
- Mikro liście
- Karmel

Sposób przygotowania:

MUS WANILIOWO - KAWOWY

- Kawę rozpuść we wrzątku, wystudź.
- Do misy miksera planetarnego wlej śmietankę i mleko.
- Dodaj NESTLÉ® Docello™ Mus o smaku waniliowym.
- Ubijaj delikatnie przez 30 sekund, aby składniki się połączyły, a następnie 3 minuty na najwyższych obrotach.
- Dodaj rozpuszczoną kawę i likier Amaretto, ubijaj przez ok. 1 minutę.
- Powstałą masę przełóż do worka cukierniczego.

GĄBKA BISZKOPTOWA

- Do miski wbij jajka, dodaj cukier, kawę i przesianą przez sito mąkę.
- Całość zblenduj na gładką masę.
- Przecedź przez sito, wlej do syfonu.
- Syfon nabit dwoma nabojami, wstaw na 1 godzinę do lodówki.
- W papierowym jednorazowym kubku zrób nożem w dnie delikatne nacięcia.
- Kubek napełnij schłodzonym ciastem z syfonu do 1/3 objętości.
- Wstaw do kuchenki mikrofalowej (czas 30 sekund, moc 600 W).
- Powstałą gąbkę odstaw do ustabilizowania i ostygnięcia.

SPOSÓB PODANIA / DEKOR

- Mus waniliowo - kawowy szprycuj według uznania na talerz, porcelanową miseczkę lub szklane naczynie.
- Gąbkę biszkoptową wytnij delikatnie z kubeczka nożykiem, rozerwij na mniejsze kawałki i udekoruj mus.
- Całą kompozycję możesz przyozdobić prażonymi migdałami, mikro liśćmi i karmelem w dowolnej formie.

WSKAZÓWKA

Pamiętaj o kolejności poszczególnych czynności – najpierw przygotuj elementy, które wymagają schłodzenia.

Pianka czekoladowo - pomarańczowa z karmelizowanymi figami

 Czas przygotowania: 20-30 minut

Składniki:
10 porcji

PIANKA CZEKOLADOWO - POMARAŃCZOWA

- 260 g NESTLÉ® Docello™ Mus o smaku czekoladowym
- 850 ml soku pomarańczowego

KARMELIZOWANE FIGI

- 500 g świeżych fig
- 100 g masła
- 50 g miodu

Sposób przygotowania:

PIANKA

- Do misy miksera planetarnego wsyp NESTLÉ® Docello™ Mus o smaku czekoladowym, dodaj sok pomarańczowy.
- Ubijaj 8 minut na średnich i wysokich obrotach, do uzyskania półtłynnej konsystencji.
- Piankę przelej do korpusu czekoladowego lub wybranego naczynia.
- Odstaw na 12 godzin do chłodzi, aby uzyskać odpowiednią teksturę.

KARMELIZOWANE FIGI

- Na rozgrzaną patelnię przełóż masło i miód.
- Figi pokrój w ćwiartki i ułóż na patelni.
- Smaż max. 1 minutę.

WSKAZÓWKI

Do przygotowania pianki możesz użyć soku wiśniowego lub malinowego zamiast pomarańczowego.

Pamiętaj o wcześniejszym przygotowaniu pianki, aby przed podaniem uzyskała odpowiednią teksturę.





Ekler z musem czekoladowym i KITKAT® Spread

 Czas przygotowania: 6 godzin

Składniki:

ok. 30 eklerów

CIASTO PARZONE

- 570 g mąki typ 450
- 390 g masła
- 750 ml wody
- 12 jajek (660 g)
- 1 łyżeczka soli
- 1/3 łyżeczki cukru

MUS CZEKOLADOWY

- 250 g NESTLÉ® Docello™ Mus o smaku czekoladowym
- 500 ml śmietanki 30%
- 500 ml mleka 3,2%

DEKOR

- 150-200 g KITKAT® Spread
- 100 g posypki KITKAT® Mix In
- 30 paluszków waflowych w mlecznej czekoladzie KITKAT® 4 Finger

Sposób przygotowania:

CIASTO

- Do garnka wlej wodę, dodaj sól, masło i cukier. Podgrzewaj wolno, aż do wrzenia.
- Do rozpuszczonego masła dodaj przesianą mąkę i cały czas podgrzewając, mieszaj energicznie drewnianą łyżką.
- Gdy ciasto będzie odklejało się od łyżki, przetróż je do robota planetarnego z końcówką do ubijania.
- Włącz urządzenie na najwyższe obroty, pojedynczo dodawaj jajka i ubijaj do uzyskania jednolitej konsystencji.
- Powstałą masę przetróż do rękawa cukierniczego z końcówką o dużym otworze w kształcie gwiazdki.
- Na 3 blaszki wyłożone papierem do pieczenia wyciśnij 30 eklerów o długości około 12 cm.
- Piecz w temperaturze 180°C przez ok. 15-18 minut bez termoobiegu.

MUS CZEKOLADOWY

- Przygotuj NESTLÉ® Docello™ Mus o smaku czekoladowym zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

DEKOR

- Gotowy mus czekoladowy przetróż do rękawa cukierniczego
- Na końcu każdego eklera wytnij otwór na tyle duży, żeby umieścić w nim paluszek KITKAT®.
- Wnętrze każdego eklera wypełnij do połowy musem czekoladowym, a następnie wciśnij batonik.
- Każdego eklera polej KITKAT® Spread i obsyp posypką KITKAT® Mix In.

WSKAZÓWKI

Ciasto parzone rośnie kilkakrotnie, dlatego wyciskając eklery pozostaw między nimi dużo miejsca.

Ciasto możesz zamrozić i wykorzystać nawet po 2 tygodniach.

Karpatka - dekonstrukcja

 Czas przygotowania: 1,5 godziny

Składniki:

10 porcji

CIASTO PARZONE

- 570 g mąki typ 450
- 390 g masła
- 750 ml wody
- 12 jajek (660 g)
- 1 łyżeczka soli
- 1/3 łyżeczki cukru

KREM

- 750 ml mleka 3,2%
- 120 g WINIARY Budyń o smaku waniliowym
- 200 g masła
- 40 g cukru pudru

Sposób przygotowania:

CIASTO

- Do garnka wlej wodę, dodaj sól, masło i cukier. Podgrzewaj wolno, aż do wrzenia.
- Do rozpuszczonego masła dodaj przesianą mąkę i cały czas podgrzewając, mieszaj energicznie drewnianą łyżką.
- Gdy ciasto będzie odklejało się od łyżki, przetóż je do robota planetarnego z końcówką do ubijania.
- Włącz urządzenie na najwyższe obroty, pojedynczo dodawaj jajka i ubijaj do uzyskania jednolitej konsystencji.
- Powstałą masę rozsmaruj na cukierniczej macie silikonowej o wymiarach 30 x 40 cm.
- Piecz w temperaturze 180°C przez ok. 15-18 minut.
- Z upieczonego ciasta wytnij ausztycherem okręgi.

KREM

- 600 ml mleka wlej do garnka i zagotuj.
- W osobnym naczyniu połącz budyń ze 150 ml mleka i dodaj do gotującego się mleka.
- Gotuj przez ok. 2-3 minuty, a następnie przykryj folią spożywczą tak, aby dotykała wierzchu budyniu. Pozostaw do wystygnięcia.
- Masło w temperaturze pokojowej ucieraj z cukrem pudrem do momentu, aż kolor zmieni się na śnieżny, a masa będzie napowietrzona.
- Do utartego masła dodawaj stopniowo budyń, łyżka po łyżce, aż do uzyskania puszystej masy.
- Masę przetóż do worka cukierniczego i wyłóż na talerz.

WSKAZÓWKA

Do dekoracji deseru użyj:
masy kajmakowej, Nestlé
FITNESS Granola, mielonego
„szkła” z karmelu i orzechów
oraz świeżych ziół.





Tort KITKAT®

 Czas przygotowania: 3 godziny

Składniki:

ok. 22 porcje

KREM

- 380 g KITKAT® Spread
- 3800 g kajmaku

CIASTO

- 260 g mocno gorzkiej czekolady
- 260 g masła
- 170 g mąki
- 70 g kakao
- 280 ml mleka
- 4 jajka
- 265 g brązowego cukru
- 15 ml mocnego alkoholu
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

DEKOR

- 44 paluszki waflowe w mlecznej czekoladzie KITKAT® 4 Finger
- 500 g truskawek

Sposób przygotowania:

CIASTO

- Rozgrzej piekarnik konwekcyjny do temperatury 145°C z najmniejszym wiatrakiem (piekarnik domowy do 160° z funkcją góra/dół).
- Trzy tortownice o jednakowej średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia na dnie, a boki posmaruj grubą warstwą masła.
- Do garnka wlej mleko, dodaj masło i podgrzej do rozpuszczenia się masła.
- Dodaj pokruszoną czekoladę i wymieszaj różgą, aż do uzyskania gładkiego sosu.
- Mąkę, kakao, proszek do pieczenia i sodę przesiej, aby pozbyć się grudek.
- Do garnka z sosem czekoladowym dodaj jajka i dokładnie połącz.
- Masę wymieszaj z resztą składników.
- Tak przygotowane ciasto wyłóż do 3 wcześniej przygotowanych foremek.
- Piecz do suchego patyczka (ok. 30 minut).

NADZIENIE

- Kajmak przełóż do miski, roztrzep różgą kuchenną, aby nie było grudek.
- Dodaj KITKAT® Spread i wymieszaj do uzyskania jednolitego kremu.
- Pozostaw w temperaturze pokojowej do czasu przekładania tortu.

ZŁOŻENIE TORTU

- Wystudzone białe czekoladowego ciasta wytnij nożem z formy.
- Formę do pieczenia o średnicy 25 cm wyłóż czystym papierem do pieczenia.
- Wokół formy ułóż pionowo paluszki KITKAT, pomiędzy batonikami. ułóż pierwszą warstwę ciasta.
- Na całym cieście rozsmaruj równomiernie 1/3 kremu tak, aby batoniki dobrze przylegały i przykleiły się do ciasta.
- Czynność powtórz dwukrotnie.

DEKOR

- Wierzch tortu udekoruj pokrojonymi w ćwiartki truskawkami.

WSKAZÓWKA

Po przygotowaniu najlepiej zostawić tort do schłodzenia na 12h.

Fudge bananowo - czekoladowy bez glutenu

 Czas przygotowania: 45 minut

Składniki:

ok. 16 porcji

CIASTO

- 600 g NESTLÉ® Docello™ Mus o smaku czekoladowym
- 160 g cukru
- 400 g masła
- 6 jajek (330 g)
- 450 g banana
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1/4 łyżeczki soli

MLECZNA KRUSZONKA

- 140 g mleka w proszku
- 80 g masła
- 15 g cukru pudru

DEKOR

- 250 g kajmaku
- karmel z migdałami lub migdały

Sposób przygotowania:

CIASTO

- Piekarnik rozgrzej do temperatury 155°C.
- Masło rozpuść w garnku, banany zblenduj na gładką masę.
- W misie miksera planetarnego umieść cukier, jajka, roztopione masło, banany i sól.
- W misce wymieszaj dokładnie NESTLÉ® Docello™ Mus o smaku czekoladowym z sodą oczyszczoną.
- Połącz wszystkie składniki mikserem z końcówką do ubijania.
- Dokładnie wymieszane ciasto przełóż do okrągłej formy o średnicy 26 cm nasmarowanej masłem i wyłożonej papierem do pieczenia.
- Piecz około 40-45 minut. Miękki i sprężysty środek ciasta zapadnie się po wystudzeniu.

MLECZNA KRUSZONKA

- Masło rozpuść na patelni teflonowej, wsyp mleko z cukrem pudrem i połącz różgą kuchenną.
- Cały czas podgrzewając poruszaj patelnię okrężnym ruchem, aby z masy powstały kulki.
- Smaż do uzyskania złotego koloru.

DEKOR

- Kajmak przełóż do metalowej miski i podgrzej w kąpieli wodnej, dokładnie rozbijając wszystkie grudki.
- Udekoruj ciasto kajmakiem i karmelem z migdałami.

WSKAZÓWKI

Pod koniec pieczenia patyczek będzie cały czas obklejony ciastem.

Gotowe ciasto podawaj w temperaturze pokojowej ozdobione migdałami z karmelem.

W warunkach chłodniczych gotowe ciasto nadaje się do spożycia przez 3 dni.

 NESTLÉ
PROFESSIONAL





Cynamonowe churrosy z KITKAT® Spread

 Czas przygotowania: 30-45 minut

Składniki:

10 porcji

CHURROSY

- 300 g mąki pszennej typ 500
- 20 g cukru
- 5 g soli
- 400 ml wody
- 100 ml mleka 3,2%
- 100 g masła
- 4 jajka
- 1 g cynamonu

DEKOR

- 300 g KITKAT® Spread
- 150 g posypki KITKAT® Mix in

Sposób przygotowania:

CHURROSY

- Do rondelka wlej wodę i mleko, dodaj masło, sól, cukier i cynamon. Podgrzewaj wolno, aż do wrzenia.
- Gdy masło się rozpuści, dodaj przesianą mąkę.
- Mieszaj energicznie drewnianą łyżką, cały czas podgrzewając.
- Gdy ciasto będzie odklejało się od łyżki, odstaw je do przestygnięcia.
- Przetóż ciasto do misy robota planetarnego z końcówką mieszadła, włącz na średnie obroty i pojedynczo dodawaj jajka.
- Wymieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji, a następnie przetóż do worka cukierniczego z karbowaną końcówką.
- W garnku rozgrzej tłuszcz do temperatury 180°C. Wyciskaj masę z worka do tłuszczu, odcinając nożyczkami odpowiednie dla siebie długości.
- Smaż z obu stron na złoty kolor, przetóż na blachę perforowaną wyłożoną papierowym ręcznikiem.

DEKOR

- Churrosy zanurz w lekko podgrzanym KITKAT® Spread i oprósz posypką.

WSKAZÓWKI

Jednorazowo przygotuj więcej churrosów i na świeżo zanurzaj w KITKAT® Spread oraz posypce.

Do smażenia użyj tłuszczu THOMY® Combiflex (ok. 1500 ml)

Rogaliki drożdżowe z KITKAT® Spread

 Czas przygotowania: 2,5 godziny

Składniki:

ok. 18 porcji (rogalików)

CIASTO

- 1100 g mąki pszennej typ 550
- 100 g drożdży
- 40 g cukru
- 750 ml mleka 3,2%
- 2,5 łyżeczki soli
- 160 g żółtek
- 300 g masła

DEKOR

- 850 g KITKAT® Spread
- 150 g posypki KITKAT® Mix In

Sposób przygotowania:

CIASTO

- Do miski wlej ciepłe mleko (max. 36°C), dodaj drożdże, cukier i dwie łyżki mąki. Odstaw na ok. 15 minut, aż na wierzchu rozczylnu pojawi się pianka.
- Do misy robota planetarnego z końcówką do wyrabiania ciasta wsyp pozostałą mąkę, dodaj sól, żółtka i wcześniej przygotowany rozczyln, wyrabiaj przez ok. 10 minut.
- Do wyrobionego ciasta stopniowo, łyżka po łyżce, dodawaj masło i wyrabiaj przez ok. 5 minut, do połączenia składników.
- Ciasto odstaw do lodówki na minimum 6 godzin, a najlepiej na całą noc. Umieść ciasto w dużym pojemniku, ponieważ ciasto 2-3 krotnie zwiększy swoją objętość.
- Po schłodzeniu wyjmij ciasto, ułóż na obficie obsypanym mąką blacie i jeszcze zimne rozwałkuj do grubości ok. 3-4 mm.
- Pokrój ciasto na 15 długich trójkątów, a następnie zawijaj od dłuższego boku ku cienkiej końcówce.
- Rogale piecz około 15-18 minut w temperaturze 180°C bez funkcji termoobiegu.

DEKOR

- Do rękawa cukierniczego z końcówką do szprycowania nałóż KITKAT® Spread.
- Każdego rogalia nadziej porcją KITKAT® Spread o wadze 50 g.
- Następnie delikatnie oblej rogalie KITKAT® Spread i obsyp posypką.

WSKAZÓWKI

Do przygotowania ciasta używaj masła w temperaturze pokojowej.

Pamiętaj o wcześniejszym przygotowaniu ciasta, przed uformowaniem rogali odstaw je do lodówki na minimum 6 godzin (a najlepiej na całą noc).





Falafel z buraka w czekoladzie z salsą mango - marakuja

 Czas przygotowania: 30-45 minut

Składniki: 10 porcji

FALAFELE W CZEKOLADZIE

- 10 szt. GARDEN GOURMET® Falafele z burakiem
- 10 wykałaczek
- 200 g posypki LION® Mix In
- 200 g czekolady deserowej
- 80 ml oleju słonecznikowego

MUS MANGO - MARAKUJA

- 500 g mango
- 100 g pulpy z marakui
- 2 marakuje
- 2 g świeżej kolendry
- 10 ml soku z limonki
- 2 g papryczki chili

DEKOR

- Burak liofilizowany

Sposób przygotowania:

FALAFELE W CZEKOLADZIE

- Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej.
- Dodaj olej, połowę posiekanej papryczki chili i posypkę.
- Wszystkie składniki dokładnie połącz.
- Zamrożone falafele nabij na wykałaczki, zanurz w czekoladzie i ułóż na macie silikonowej lub kratce do lukrowania ciast.

MUS MANGO - MARAKUJA

- Mango obierz, pokrój w drobną kostkę i przetóż do miski.
- Dodaj pulpę i miąższ z marakui, sok z limonki, posiekane chili i kolendrę.
- Wszystkie składniki dokładnie połącz.

WSKAZÓWKA

Możesz użyć białej czekolady zamiast deserowej.

Sernik z nutą crème brûlée

 Czas przygotowania: 1 godzina + 12 godzin studzenia

Składniki:

ok. 16 porcji

SPÓD

- 140 g posypki KITKAT® Mix In
- 100 g masła
- 75 g białej czekolady
- 90 g herbatników

MASA SEROWA

- 1 kg pełnotłustego twarogu sernikowego
- 420 g masła
- 70 g cukru
- 6 jajek
- 280 g NESTLÉ® Docello™ Crème brûlée
- 280 ml śmietanki 30%

DEKOR

- 100 g cukru pudru
- 16 szt. miechunki

Sposób przygotowania:

SPÓD

- W garnku rozpuść masło i połącz z czekoladą. Odstaw na 10 minut.
- W dużej misce pokrusz herbatniki i wymieszaj z posypką KITKAT®.
- Powoli dodawaj masło z czekoladą, nieustannie mieszając.
- Przełóż ciasto do formy o średnicy 26 cm wyłożonej papierem do pieczenia.
- Dokładnie wyrównaj spód, lekko dociskając i odstaw na 30 minut do lodówki.

MASA SEROWA

- Ser, masło, jajka i cukier umieść w garnku, podgrzewaj na małym ogniu mieszając często różgą spiralną po dnie.
- Gdy masa serowa będzie bliska zagotowania, w innym garnku zagotuj śmietankę, dodaj NESTLÉ® Docello™ Crème brûlée i gotuj 2-3 minuty do zgęstnienia.
- Obie masy połącz w jednym naczyniu i dokładnie zmiksuj blenderem ręcznym.
- Lekko wystudzoną, jeszcze ciepłą, ale nie gorącą masę przelej do formy z ciasteczkowym spodem.
- Wstaw na 12 godzin do lodówki.

DEKOR

- Schłodzony sernik delikatnie uwolnij od brzegów formy.
- Pokrój sernik ciepłym nożem na 16 kawałków.
- Przed podaniem każdy kawałek obsyp grubo cukrem pudrem, a następnie opal palnikiem.
- Każdą porcję udekoruj owocem miechunki.

WSKAZÓWKI

Zamiast miechunki możesz użyć malin.

Pamiętaj o wcześniejszym przygotowaniu sernika, przed wyserwowaniem powinien zastygać 12 godzin w lodówce.



Crème brûlée z musem czekoladowym i żelką owocową

 Czas przygotowania: 1 godzina + czas zamrażania ok. 2 godziny

Składniki:

ok. 10 porcji, w zależności od wielkości form

CRÈME BRÛLÉE

- 30 g NESTLÉ® Docello™ Crème brûlée
- 65 ml śmietanki 30%
- 65 ml mleka 3,2%

ŻELKA WIŚNIOWO - ŻURAWINOWA

- 250 g mrożonych wiśni
- 50 g suszonej żurawiny
- 50 g cukru
- 15 g WINIARY Kisiel smak Żurawinowy
- 15 ml wody
- 5 g WINIARY Żelatyna Spożywcza
- 25 ml wody

MUS CZEKOLADOWY

- 200 g NESTLÉ® Docello™ Mus o smaku czekoladowym
- 125 ml śmietanki 30%
- 125 ml mleka 3,2%
- 5 g WINIARY Żelatyna spożywcza
- 25 ml wody

POLEWA

- 300 g gorzkiej czekolady
- 40 g oleju rzepakowego

DEKOR

- Posypka STUDENTSKÁ Mix In w czekoladzie

Sposób przygotowania:

CRÈME BRÛLÉE

- Śmietankę i mleko wlej do garnka, zagotuj.
- Wyłącz źródło grzania, dodaj NESTLÉ® Docello™ Crème brûlée i dokładnie wymieszaj.
- Zalej silikonową formę do monoporcji - każdą na wysokość ok. 5-7 mm.
- Pozostaw do wystygnięcia w temperaturze pokojowej, następnie zamroź.

ŻELKA WIŚNIOWO - ŻURAWINOWA

- Suszoną żurawinę zalej wrzątkiem, mocz przez 10 minut i odsącz.
- Mrożone wiśnie przełóż do garnka, dodaj żurawinę i cukier, zagotuj, a następnie zmiksuj i przetrzyj przez sito.
- Żelatynę namocz w wodzie.
- Przetarte owoce ponownie zagotuj, dodaj kisiel żurawinowy rozpuszczony w zimnej wodzie, całość zagotuj.
- Wyłącz źródło grzania, dodaj żelatynę, dokładnie wymieszaj.
- Powstały żel wyporcuj do silikonowej formy do kapsuł, wystudź, zamroź.

MUS CZEKOLADOWY

- Żelatynę namocz w wodzie, rozpuść (najlepiej ok. 10 sekund w kuchence mikrofalowej).
- Mleko i śmietankę wlej do misy miksera planetarnego.
- Dodaj NESTLÉ® Docello™ Mus o smaku czekoladowym.
- Ubijaj w mikserze planetarnym, najpierw delikatnie przez ok. 30 sekund, aby składniki się połączyły, a następnie 3 minuty na najwyższych obrotach.
- Dodaj rozpuszczoną żelatynę, ubijaj jeszcze ok. 1 minutę.
- Powstałą masę przełóż do worka cukierniczego.

ZŁOŻENIE MONOPORCJI

- Silikonową formę z zamrożonym crème brûlée szprycuj przygotowanym musem czekoladowym do ok. 3/4 objętości formy.
- W środek wciśnij zamrożoną żelkę owocową.
- Zbierz nadmiar musu, wygładź powierzchnię, całość zamroź.

POLEWA CZEKOLADOWA

- Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej lub kuchence mikrofalowej.
- Do czekolady dodaj olej, mieszaj aż składniki się połączą.

DEKOR

- Zamrożone monoporcje wyjmij ostrożnie z silikonowej formy.
- Ułóż na kratce, oblej dokładnie polewą czekoladową.
- Obsyp posypką STUDENTSKÁ Mix In w czekoladzie.

WSKAZÓWKI

Pamiętaj o kolejności czynności – najpierw przygotuj elementy, które wymagają zamrożenia.

Błat pod kratkę do polewania wyłóż folią stretch. Odzyskasz dzięki temu nadmiar polewy.

Działaj sprawnie, aby mrożone elementy się nie rozmroziły.

Przed podaniem pamiętaj o rozmrożeniu deseru.



Panna cotta z owocami leśnymi i granolą

 Czas przygotowania: 1 godzina

Składniki:

10 porcji

KOMPOT Z OWOCÓW LEŚNYCH

- 500 g mrożonych owoców leśnych
- 250 ml wody
- 1 laska wanilii
- 1 gwiazdka anyżu
- 150 g cukru
- 20 g WINIARY Żelatyna spożywcza

PANNA COTTA

- 500 ml mleka 3,2%
- 500 ml śmietanki 30-36%
- 800 g NESTLÉ® Docello™ Panna cotta
- 150 g NESTLÉ® FITNESS Granola

Sposób przygotowania:

KOMPOT Z OWOCÓW LEŚNYCH

- Wszystkie składniki przetrz do rondla i zagotuj.
- Żelatynę namocz, odstaw na kilka minut, a następnie dodaj do zagotowanych owoców i dokładnie wymieszaj.
- Przygotowany kompot przetrz do naczyń.
- Odstaw do zastygnięcia.

PANNA COTTA

- Mleko i śmietankę wlej do rondelka, zagotuj.
- Dodaj NESTLÉ® Docello™ Panna cotta i dokładnie mieszaj 2-3 minuty.
- Przelej na delikatnie ścięty kompot z owoców leśnych.

DEKOR

- Posyp deser płatkami NESTLÉ® FITNESS Granola.

WSKAZÓWKI

Do przygotowania kompotu możesz użyć dowolnych owoców.

Zamiast granoli możesz wykorzystać płatki owsiane.





Naleśniki z KITKAT® Spread

 Czas przygotowania: 30 minut

Składniki:

10 porcji

CIASTO NALEŚNIKOWE

- 100 ml tłuszczu THOMY® Combiflex
- 350 ml mleka
- 250 ml wody
- 2 jajka
- 300 g mąki typ 500
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka koncentratu buraczanego

NADZIENIE DO NALEŚNIKÓW

- KITKAT® Spread
- Posypka KITKAT® Mix In

Sposób przygotowania:

NALEŚNIKI

- Wszystkie składniki ciasta dokładnie wymieszaj.
- Usmaż naleśniki.
- Każdy naleśnik posmaruj KITKAT® Spread i obsyp posypką.
- Zwiń naleśniki.

WSKAZÓWKI

Do smażenia użyj tłuszczu THOMY® Combiflex, który ma bardzo wysoką temperaturę dymienia.

Użyj owoców sezonowych do udekorowania deseru.

Shake waniliowo - dyniowy

 Czas przygotowania: 5 minut

Składniki:

1 porcja

SHAKE

- 30 g NESTLÉ® Docello™ Mus o smaku waniliowym
- 250 ml mleka 3,2%
- 25 g oleju z pestek dyni

DEKOR

- Prażone pestki dyni
- Listki mięty lub melisy

Sposób przygotowania:

SHAKE

- Do blendera kielichowego wlej schłodzone mleko.
- Dodaj NESTLÉ® Docello™ Mus o smaku waniliowym i olej dyniowy.
- Całość miksuj przez ok. 30 sekund.
- Przelej do wybranego naczynia z kruszonym lodem.

DEKOR

- Udekoruj prażonymi pestkami dyni i listkami świeżej mięty lub melisy.

Shake waniliowo - owocowy

 Czas przygotowania: 5 minut

Składniki:

1 porcja

SHAKE

- 30 g NESTLÉ® Docello™ Mus o smaku waniliowym
- 250 ml mleka 3,2%
- 40 g purée z owoców leśnych

DEKOR

- Borówki, jeżyny, maliny itp.
- Listki świeżej mięty lub melisy

Sposób przygotowania:

SHAKE

- Do blendera kielichowego wlej schłodzone mleko.
- Dodaj NESTLÉ® Docello™ Mus o smaku waniliowym i purée owocowe.
- Miksuj ok. 30 sekund.
- Przelej do wybranego naczynia z kruszonym lodem.

DEKOR

- Udekoruj wybranymi owocami i mikro liśćmi.

WSKAZÓWKA

Zamiast owoców możesz również dodać 2 g kawy NESCAFÉ Classic, żeby uzyskać shake kawowy. Baw się składnikami i łącz je tak jak lubisz.





NASZE PRODUKTY



Wszyscy pragniemy czasem odrobiny przerwy, by spojrzeć na życie z perspektywy i nabrać dystansu, lecz nie zawsze jest to takie łatwe. Dlatego też KITKAT® stworzony został, by pozwolić cieszyć się z małych rzeczy i rozkoszować przerwą.

KITKAT® Spread

KITKAT® Spread to produkt do smarowania perfekcyjnie łączący słodki smak czekolady z chrupiącymi kawałkami wafli. Optymalny skład i idealna konsystencja zapewnia kreatywność i wszechstronność w każdej formie aplikacji: od lodów przez wypieki, po różnorodne desery. Dzięki KITKAT® Spread możesz teraz wzbogacić swoje menu deserowe o uwielbiany i znany smak KITKAT®.



Znane i lubiane desery na zimno, na ciepło, jako dodatek do ciast czy element dekoracji.



BUDYNIE

Budyń to tradycyjny polski deser przygotowywany na bazie mleka. Polecany do cukiernictwa np. do przygotowywania kremów do ciast typu karpátka, nadzienia budyniowego babeczek.

KISIELE

Kisiele należą do tradycyjnych polskich deserów podawanych na zimno i na ciepło. Ich podstawową zaletą jest lekkostrawność. Można je również stosować z większą ilością wody w formie napoju regeneracyjnego.



GALARETKI

Różnokolorowe galaretki owocowe WINIARY® to doskonały słodki akcent na zakończenie posiłku. Wyśmienite z bitą śmietaną i świeżymi owocami. Polecane jako dodatek do ciast i innych deserów.



Eleganckie francuskie i włoskie desery o bardzo uproszczonym sposobie przygotowania i wysokiej marżowości. Można je przygotować w podstawowej formie lub zmieniając na tysiące sposobów poprzez rozmaite dodatki takie jak: kawa rozpuszczalna, bakalie, owoce i inne. Musami można nadziewać ciasteczka, rurki lub przekładać ciasta i torty.



NESTLÉ® Docello™ Panna cotta

Komponując recepturę tego deseru koncentrowaliśmy się na mieście Novara w regionie Piemont, skąd wywodzi się ten deser. Jest prawdziwym bestsellerem w całej Europie.

NESTLÉ® Docello™ Crème brûlée

Waniliowy deser rodem z Francji, może być przygotowywany na samym mleku jako crème caramel, lub ze śmietaną jako crème brûlée z warstwą karmelizowanego cukru.



NESTLÉ® Docello™ Mus o smaku czekoladowym

Wyjątkowa delikatność, puszystość i intensywny aromat czekolady powoduje, że deser można łączyć bezpośrednio z wieloma produktami o bardzo zróżnicowanym smaku i charakterze.

NESTLÉ® Docello™ Mus o smaku waniliowym

W zależności od zastosowanego dozowania z bazy NESTLÉ® Docello™ można przygotować przeróżne desery od shake'a przez klasyczny mus, aż po gęsty krem do tortu.



KITKAT® Mix In

Czy w Twoich deserach brakuje chrupkości? A może chcesz włączyć smak kultowego batona KITKAT® do swoich kreacji deserowych? Dobrze trafiłeś! Znany na całym świecie baton KITKAT® w postaci unikalnej posypki. Chrupiące kawałki wafła, częściowo oblane mleczną czekoladą przeniosą Twój deser w zupełnie nowy wymiar!

STUDENTSKÁ Mix In w czekoladzie

Studentská to oryginalna mieszanka rodzynek i żelków w czekoladzie deserowej oraz orzechów ziemnych zatopionych w czekoladzie mlecznej dostarczająca bogactwa różnorodnych struktur i czekoladowych doznań.

LION® Mix In

Co sprawia, że posypka LION® jest tak wyjątkowa? Różnorodna kombinacja składników, chrupiących kawałków herbatnika, karmelu i kawałków płatków zbożowych w połączeniu z mleczną czekoladą tworzą wyjątkową kompozycję.

STUDENTSKÁ Mix In bez czekolady

Niezwykłe połączenie różnorodnych struktur, kształtów i smaków. Tego szukasz? To właśnie dla Ciebie przygotowaliśmy mieszankę rodzynek, orzechów ziemnych i żelków SMARTIES® zaskakujących smakiem i formą.

SMARTIES® Mix In

Zachwyć swoich klientów eksplozją kolorów, dodając SMARTIES® do swoich deserów. SMARTIES® to mleczna czekolada w chrupiących, cukrowych skorupkach, w różnych kolorach. Posypka idealna do lodów, naleśników, muffinów i wielu innych deserów.



ul. Domaniewska 32
02-672 Warszawa
www.nestleprofessional.pl