



Twarożek



Jaja



Mleko

Opakowanie: worek 10 kg

Paleta: 800 kg

Termin przydatności: 12 miesięcy

Stabilizator - Sernik Tradycyjny

Doskonały stabilizator do mas twarogowych, wykorzystywany do produkcji serników oraz słodkich nadzień serowych. Ujednolica jakość **sera**, **nadaje świeżość i puszystość wypiekanym produktom**. Dzięki zastosowaniu stabilizatora zwiększamy stabilność i wydajność masy serowej, jak również zapobiegamy opadaniu bakalii.



doradztwo • technologia • dystrybucja • serwis dla piekarni, cukierni, lodziarni i gastronomii



Wspólnie Tworzymy Rozwoj

CENTRALA:
Pyskowice, 44-120
ul. Wyszyńskiego 62
T: +48 32 30 19 100
biuro@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ WROCŁAW:
Wrocław, 52-438
ul. Gielłowa 24
T: +48 71 712 23 04
wroclaw@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ KRAKÓW:
Skawina, 32-050
ul. Plk. A. Hałacińskiego 2
T: +48 12 442 00 00
krakow@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁUPSK:
Słupsk, 76-200
ul. Szymanowskiego 16
T: +48 59 727 95 95
slupsk@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ ŁÓDŹ:
Ksawerów, 95-054
ul. Łódzka 46
T: +48 42 209 30 80
lodz@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁOWACJA:
Dolný Kubín, 026 01
ul. Radlinského 60
T: +421 43 532 43 74
slovensko@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ CZECHY:
Frýdek Místek, 738 01
ul. Sadová 618
T: +420 55 86 40 594
info@polmarkus.cz

Receptura



Receptura podstawowa - Sernik Tradycyjny

Ser Twarogowy OSM Bieruń	2,400 kg
Stabilizator Suprima - Sernik Tradycyjny:	1,000 kg
Masa jajowa:	0,500 kg
Olej:	0,125 kg
Woda/Mleko:	1,300 kg
Aromat cytrynowy lub waniliowy	
Aromatima wg uznania	

Masa netto: 5,325 kg

Wykonanie:

Wszystkie składniki mieszamy przez około 5 minut na średnich obrotach.

Ciasto:

Ciasto Kruche Suprima	1,000 kg
Margaryna 80%	0,150 kg
Margaryna Puff Pastry	0,150 kg
Jaja	0,050 kg

Wykonanie:

Wszystkie składniki wymieszać razem. Czas mieszania: ok. 4 minuty na 1 biegu lub wolnych obrotach (do uzyskania jednolitej masy). Ciasto wyłożyć na blachę i odpiec.

Masa serowa:

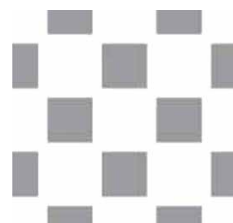
Przygotowaną masę serową nałożyć na podpieczony kruchy spód. Temperatura pieczenia około w 180°C. Czas pieczenia: około 70- 80 min.



Rolka tnąca – wzór siatki 115 mm
numer artykułu: **3967**
szerokość: 115 mm



Tortownica teflonowa
śr. 24 cm
numer artykułu: **4657**



Plastikowy szablon do wzorów na ciasto Szachownica
numer artykułu: **25818**
Wymiary: 60 cm x 40 cm



Ramka znacznik ciastek, podział 28/33 szt.
numer artykułu: **21582**
Wymiary:
42 cm x 24 cm x 5 cm



Blacha aluminiowa lita
numer artykułu: **6793**
wymiary: 60 x 40 cm

* Linijka również do kupienia w naszym sklepie

*Pełna oferta na stronie www.sklep.polmarkus.com.pl

doradztwo • technologia • dystrybucja • serwis dla piekarni, cukierni, lodziarni i gastronomii



Wspólnie Tworzymy Rzeczność

CENTRALA:
Pyskowice, 44-120
ul. Wyszyńskiego 62
T: +48 32 30 19 100
biuro@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ WROCŁAW:
Wrocław, 52-438
ul. Giełdowa 24
T: +48 71 712 23 04
wroclaw@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ KRAKÓW:
Skawina, 32-050
ul. Plk. A. Hałacińskiego 2
T: +48 12 442 00 00
krakow@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁUPSK:
Słupsk, 76-200
ul. Szymanowskiego 16
T: +48 59 727 95 95
slupsk@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ ŁÓDŹ:
Ksawerów, 95-054
ul. Łódzka 46
T: +48 42 209 30 80
lodz@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁOWACJA:
Dolný Kubín, 026 01
ul. Radlinského 60
T: +421 43 532 43 74
slovensko@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ CZECHY:
Frýdek Místek, 738 01
ul. Sadová 618
T: +420 55 86 40 594
info@polmarkus.cz