polmarkus

SUPRIMA

# BIAŁY MAK
## ZNACZY WIĘCEJ

*Rogal świętomarciński od lat jest jego najbardziej rozpoznawalnym wcieleniem. Jednak biały mak ma znacznie więcej do zaoferowania. Jego delikatny, lekko orzechowy smak i charakterystyczna struktura świetnie odnajdują się zarówno w klasycznych wypiekach, jak i we współczesnym cukiernictwie. Sernik, tiramisu, kremy, monoporcje czy ciasta — poznaj receptury, które pokazują biały mak z zupełnie innej strony. Zainspiruj się i odkryj jego nowe oblicze!*

ZESKANUJ KOD
NIE DŹWIGAJ!

**47769 MROŻONE ROGALE KRÓLEWSKIE Z BIAŁYM MAKIEM**
wym. 9 cm/5 cm / 2 cm
waga rogala +/- 60 g
karton 12 kg




polmarkus

**Centrala - Pyskowice**
Pyskowice 44-120, ul. Wyszyńskiego 62 (Wjazd od ul. Bytomskiej)
tel. +48/32 30 19 100, biuro@polmarkus.com.pl

Szukaj nas tutaj: polmarkus.com.pl

IFS Logistics

**Kraków**
Skawina 32-050,
ul. A. Hałacińskiego 2
tel. +48/12 442 00 00
krakow@polmarkus.com.pl

**Wrocław**
Wrocław 52-438,
ul. Giełdowa 24
tel. +48/71 71 22 304
wroclaw@polmarkus.com.pl

**Łódź**
Ksawerów 95-054,
ul. Łódzka 46
(wjazd od Zachodniej 25)
tel. +48/42 209 30 80
lodz@polmarkus.com.pl

**Słupsk**
Słupsk 76-200,
ul. Słoneczna 15A
tel. +48/59 727 95 95
slupsk@polmarkus.com.pl

**Warszawa**
Piastów 05-810,
ul. Dworcowa 69
tel. +48/32 30 19 100,
+48 601 243 273
handel@polmarkus.com.pl

**Bielsko-Biała**
Międzyrzecze Dolne
43-392, ul. Rajska 4
tel. +48/32 30 19 100
handel@polmarkus.com.pl

**Lublin**
Lublin 20-211,
ul. Gospodarcza 27
tel. +48/32 30 19 100
handel@polmarkus.com.pl

**Czechy**
Frýdek Místek 738 01,
ul. Sadová 618
Česká Republika
tel. +420/55 86 40 594
info@polmarkus.cz



# KOŁOCZ Z BIAŁYM MAKIEM

*Tradycyjny kołocz w nowoczesnej odsłonie. Aromatyczny biały mak, kokos i suszone morele tworzą wyjątkowe nadzienie.*

**CIASTO DROŻDŻOWO-TWAROGOWE**

| | |
|---|---|
| Mieszanka cukiernicza do ciast drożdżowo-twarogowych Suprima 20582 | 250g |
| Mąka pszenna typ 500 43586 | 250g |
| Masa jajowa 5951 | 85g |
| Olej 14680 | 60g |
| Drożdże piekarskie 53687 | 30g |
| Cukier biały 392 | 25g |
| Sól | 4g |
| Woda | 130g |

**MASA MAKOWA**

| | |
|---|---|
| Masa makowa z białego maku prospona | 800g |
| Masa jajowa 5951 | 180g |
| Wiórki kokosowe 54300 | 40g |
| Suszona morela kostka 54187 | 80g |
| Masło 35649 | 100g |
| Gotowy krem waniliowy Suprima 53302 | 100g |

**KRUSZONKA**

| | |
|---|---|
| Mąka Pszenna Typ 500 54374 | 200g |
| Proszek Kakaowy 10-12% 54481 | 20g |
| Cukier Biały 392 | 100g |
| Masło 82% 35649 | 150g |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**CIASTO DROŻDŻOWO-TWAROGOWE**

Wszystkie składniki umieścić w dzieży i wyrabiać do uzyskania jednolitego, elastycznego ciasta. Rozwałkować i przełożyć do formy.

**MASA MAKOWA**

Żółtka ubijamy z masłem, łączymy z białym makiem, białko ubijamy osobno i dodajemy do masy na końcu.

**KRUSZONKA**

Wszystkie składniki łączymy ze sobą i formujemy ciasto na kruszonkę.

Na blat drożdżowy wykładamy masę makową. Całość dekorujemy kruszonką. Pieczemy w temp. 180 stopni 45 min.



# BABKA MARCHEWKOWA Z SERO-MAKIEM

*Wilgotna babka marchewkowa z delikatną masą serową. Korzenne nuty doskonale łączą się z białym makiem.*

**CIASTO MARCHEWKOWE**

| | |
|---|---|
| Ciasto marchewkowe Karrotka Suprima 29786 | 1000g |
| Masa jajowa 5951 | 280g |
| Olej rzepakowy 14680 | 280g |
| Woda | 280g |

**SERO-MAK**

| | |
|---|---|
| Ser Wrzosek 14% 42109 | 500g |
| Masa makowa z białego maku 15490 | 300g |
| Cukier 392 | 100g |
| Masa jajowa 5951 | 120g |
| Śmietanka 33% Suprima 11437 | 100g |
| Budyń waniliowy 320 | 20g |
| Agrolina | 2g |
| Pasta waniliowa 53557 | 5g |

**POLEWA**

| | |
|---|---|
| Czekolada biała 29004 | 500g |
| Olej 14680 | 50g |
| Pasta z nerkowców 100% 54746 | 100g |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**CIASTO MARCHEWKOWE**

Wszystkie składniki mieszamy razem około 5 min na średnich obrotach. Ciasto wlewamy do foremek do połowy

**SERO-MAK**

Ser twarogowy wymieszać z masą makową i cukrem. Dodać masę jajową, śmietankę, budyń, wanilię i sok cytrynowy. Mieszać krótko, tylko do połączenia składników. Masę rozłożyć na przygotowany spód i wypiekać do ścięcia. Pieczemy w temperaturze 160-170°C\50-60min.

**POLEWA**

Białą czekoladę rozpuścić, połączyć z olejem i pastą z nerkowców. Wymieszać do uzyskania gładkiej polewy. Nanieść na wystudzony produkt.




# TIRAMISU PIERNIK Z DYNIĄ I BIAŁYM MAKIEM

*Klasyczne tiramisu z intensywną nutą kawy. Kremowa, aksamitna kompozycja inspirowana włoskim klasykiem.*

**PIERNIKOWY SPÓD**

| | |
|---|---|
| Mieszanka piernik Suprima 50566 | 500g |
| Masa jajowa 5951 | 175g |
| Olej rzepakowy 14680 | 150g |
| Woda | 50g |
| Nadzienie dyniowe korzenne gładkie pumpkin spice | 100g |

**NASĄCZANIE**

| | |
|---|---|
| Napar kawowy | 500g |
| Amaretto | 40g |
| Likier pomarańczowy | 15g |
| Cukier biały 392 | 20g |

**MASA**

| | |
|---|---|
| Żółtko płynne 6910 | 250g |
| Masa makowa z białego maku 15490 | 250g |
| Mascarpone 50614 | 125g |
| Żelatyna spożywcza 20661 | 75g |
| Koncentrat Rinforzo Caffe 13023 | 80g |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**PIERNIKOWY SPÓD**

Wszystkie składniki mieszamy na średnich obrotach przez 4 min. Wylewamy na blaszkę, rozsmarowujemy cienką warstwę i pieczemy 10–15 min w 180°C.

**NASĄCZENIE**

Do naparu kawowego dodajemy cukier. Po ostudzeniu alkohole.

**MASA**

Żółtka ubijamy z masą makową, dodajemy mascarpone, Rinforzo oraz namoczoną i rozpuszczoną żelatynę.

**SKŁADANIE**

Do pudełek wkładamy ciasto piernikowe i nasączamy. Szprycujemy paski nadzienia dyniowego, wykładamy masę i przykrywamy kolejną warstwą nasączonego piernika. Wierzch zamykamy cienką warstwą masy i dekorujemy pokruszonym piernikiem.