



*Passion for Pastry*

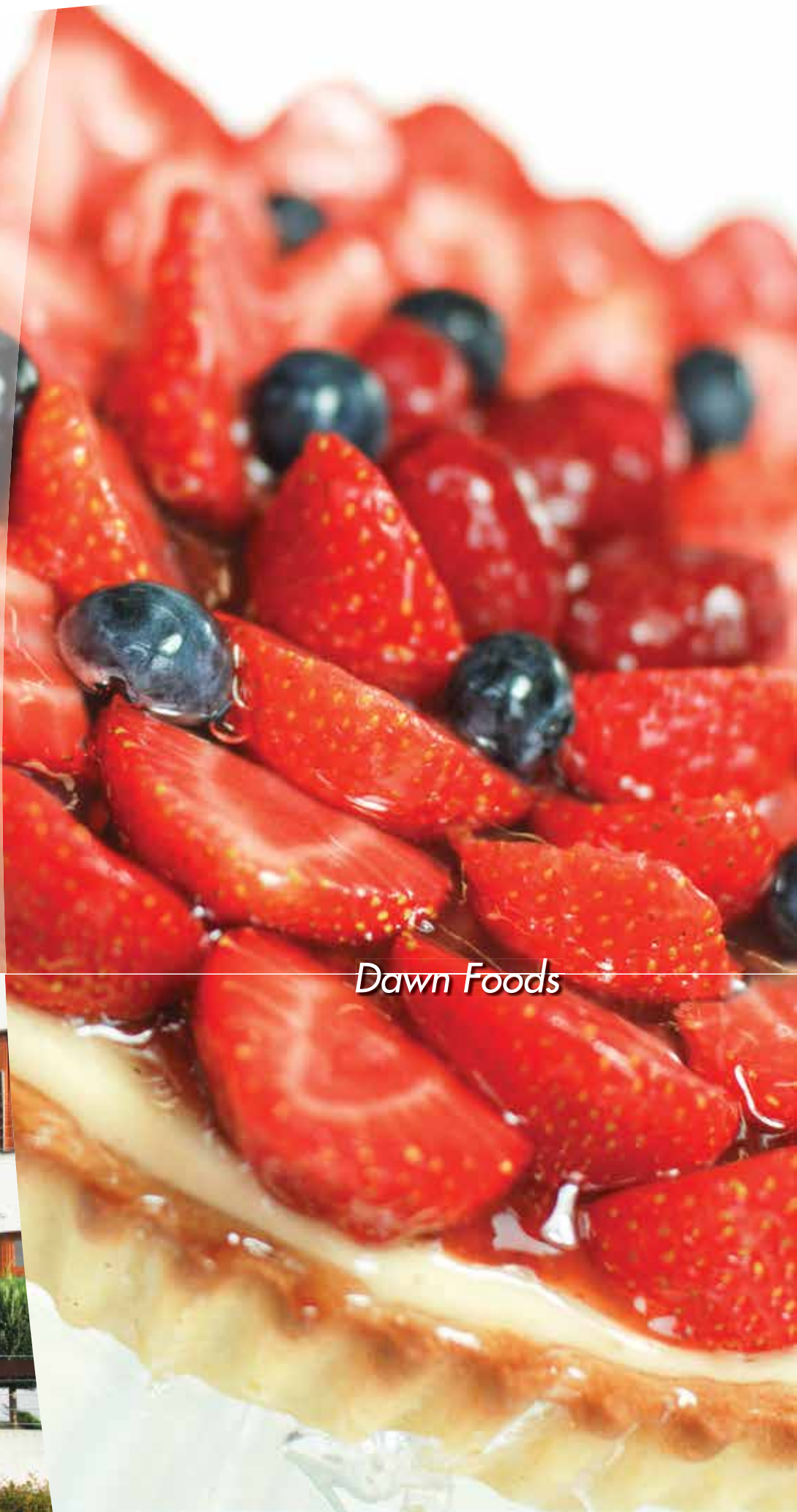
Dawn Foods wytwarza wysokiej jakości komponenty cukiernicze o innowacyjnej i nowoczesnej koncepcji. Nasza kompetencja, silna pozycja na rynku oparta jest na bogatym doświadczeniu, światowych osiągnięciach, oraz innowacyjnym sposobie myślenia.

Posiadamy liczne zakłady produkcyjne i sieć punktów sprzedaży w całej Europie. Pozwala nam to na śledzenie najnowszych trendów, które możemy użyć do rozwoju naszych nowych produktów.

Dawn Foods jest solidnym, elastycznym i kompetentnym partnerem. Poza naszymi niezawodnymi produktami, oferujemy naszym klientom innowacyjne pomysły, przepisy, konsultacje prawne, systemy zarządzania jakością, jak również szkolenia i seminaria.

Z pytaniami i prośbami o pomoc technologiczną prosimy zwracać się do naszych pracowników odpowiednich wydziałów, którzy zawsze chętnie służą pomocą. Można również pisać do nas na adres [info.poland@dawnfoods.com](mailto:info.poland@dawnfoods.com) lub zajrzeć na stronę [www.dawnfoods.pl](http://www.dawnfoods.pl)

*Dawn Foods*





Drodzy Smakosze!

Z okazji nieformalnego Dnia Sernika, który przypada w dniu 30 lipca, prezentujemy Wam zestaw ciekawych sernikowych receptur.

Sernik - jedno z najstarszych znanych ciast – był popularny już w starożytnej Grecji, to nadal jeden z najbardziej rozpoznawanych na świecie deserów.

Produkowany i konsumowany na całym świecie doczekał się wielu interesujących odmian, takich jak np. Sernik New York czy serniki z Azji aromatyzowane zieloną herbatą lub mango.

W Polsce serniki kupowane są chętnie przez cały rok i stanowią jeden z podstawowych produktów w ofercie cukierni.

Sernik na owsianym spodzie p. 4 - 5



Sernik ciasteczkowy p. 6 - 7



Sernik z kremem Brulee i malinami p. 8 - 9



Sernik z kremem cytrynowym p. 10 - 11



Delikatny sernik śmietanowy p. 12 - 13



Sernik z kremem Brulee p. 14 - 15



Sernik na czekoladowym spodzie Brownie z wiśniami p. 16 - 17





*Sernik na owsianym spodzie z cynamonem*

# Sernik na owsianym spodzie

5

## **Kompozycja** (1 blacha 60x40cm)

Spód z ciasta cookie mix owsiany

Masa serowa

Kruszonka z cookie owsiany

## **Ciasto kruche**

2000 g Dawn® cookie mix owsiany

300 g Margaryna

120 g Woda

## **Sposób przygotowania**

Mieszać Dawn® cookie mix z margaryną przez 2 minuty płaskim mieszadłem. Następnie dodać wodę i wymieszać dokładnie.

Ciasto schłodzić. Część ciasta rozłożyć jako spód. Nałożyć masę serową i na górę z reszty zrobić kruszonkę.

Temperatura pieczenia: około 190°C

Czas pieczenia: około 11 min.

## **Masa serowa**

2640 g waróg Wykwintny Bieruń

850 g SUCREA® Quark Stabil

950 g Masa jajeczna Eipro

6 g Aromat waniliowy

6 g Aromat pomarańczowy

1450 g Ubita śmietana

Wymieszać wszystkie składniki poza śmietaną przez 3 minuty płaskim mieszadłem. Dodać ubitą śmietaną.

Temperatura pieczenia: około 180°C

Czas pieczenia: około 90 min.



*Sernik ciasteczkowy*

## **Kompozycja** - receptura na 1bl. 60/40cm

1410 g Ciasto czekoladowe Sumix choco

6612 g Masa serowa

1515 g Cookies waniliowy

## **Ciasto czekoladowe SuMix choco**

750 g SUCREA® SuMix choco

225 g Olej

170 g Woda

265 g Jaja Eipro

1410 g Suma

Mieszać wszystkie składniki na wolnych obrotach przez 3 minuty.

Wylać całość na blachę i wypiekać.

Temp. pieczenia 190°C

Czas 10 -15 minut

## **Masa serowa**

2640 g Twaróg

950 g Jaja eipro

600 g Cukier

850 g SUCREA® Quark stabil

10 g SUCREA® Aromat waniliowy

1410 g Ubita śmietana

150 g DAWN Chunksy czekoladowe

6612 g Suma

Mieszać wszystkie składniki poza ubitą śmietaną i chunkсами na średnich obrotach przez 4 minuty. Na koniec dodać chunksy i ubitą śmietaną. Wylać na blachę wyłożoną ciastem czekoladowym.

## **Cookies waniliowy**

1250 g DAWN Cookie mix

190 g Masło

75 g Woda

150 g DAWN Chunksy czekoladowe

1665 g Suma

Mieszać cookie mix z masłem płaskim mieszadłem przez 3 minuty. Następnie dodać wodę i dokładnie wymieszać. Dodać chunksy. Z ciasta układać drobne kawałki na serniki.

Temperatura pieczenia: około 170°C

Czas pieczenia: 80 - 90 minut



*Sernik z kremem Brulee i malinami*



## **Kompozycja** (6szt. Ø 18 cm.)

Spód z ciasta kruchego

Masa serowa

DELIFRUIT® malina

Krem Brulee

## **Ciasto kruche**

1000 g SUCREA® mix ciasta kruchego

400 g Masło lub margaryna

100 g Masa jajeczna Eipro

## **Sposób przygotowania**

Mieszać wszystkie składniki do uzyskania ciasta kruchego.

Wywałkować 6 spodów zostawiając część ciasta na boki. Wypiekać spody na złoty kolor w temperaturze 190°C.

## **Masa serowa**

480 g SUCREA® Kase-Quark Delikat

1440 g Twaróg Wykwintny Bieruń

440 g Masa jajeczna Eipro

960 g Płynna śmietana Bieruń

## **Sposób przygotowania**

Wszystkie składniki mieszać ok. 4 min na średnim biegu.

## **Krem Brulee**

150 g Krem Brulee

150 g SUCREA® krem Carmona

600 g Mleko

600 g Śmietana

420 g DELIFRUIT® malina

## **Sposób przygotowania**

Wymieszać różgą wszystkie składniki poza owocami DELIFRUIT® malina.

## **Przygotowanie serników**

Boki rantów wykleić ciastem kruchym. Wypełnić masą serową (550 g na sernik). Nałożyć nieregularnie owoce w żelu. Następnie delikatnie wylać przygotowany wcześniej krem Brulee.

Czas pieczenia: 50 minut

Temperatura pieczenia: 180 °C

Po upieczeniu przesmarować żelem belnap.



*Sernik z kremem cytrynowym*

# Sernik z kremem cytrynowym

## Kompozycja (1 blacha 60/40)

Spód z ciasta kruchego

Masa serowa

Krem cytrynowy

## Ciasto kruche

1000 g SUCREA Miks Ciasta Kruchego

400 g Masło

150 g Całe jajko

Wymieszać wszystkie składniki do uzyskania ciasta kruchego.

Wywałkować na blachę i zapiec na jasny kolor.

## Masa serowa

2500 g Twaróg Wykwintny Bieruń

600-650 g Woda

250 g Żółtka

750 g SUCREA® Quark Stabil

420 g Białko

420 g Cukier

8 g Aromat Favorit SUCREA® Cytrynowy

Wszystkie składniki oprócz białka i cukru mieszamy na średnich obrotach przez 5 minut. Następnie ubijamy białko z cukrem i dodajemy do masy serowej. Wykładamy na wypieczone ciasto kruche.

## Krem cytrynowy

800 g Woda

1600 g Śmietana

800 g SUCREA® Tarte Citrone

Wymieszać składniki i delikatnie wylać na masę serową.

Czas pieczenia: 70 minut

Temperatura pieczenia: 180-190°C

Po wypieczeniu posmarować żelem Belnap.



*Delikatny sernik śmietanowy*



## **Kompozycja** (1 blacha 60 x 40 cm)

Spód z ciasta kruchego

Masa serowa

## **Ciasto kruche**

1000g SUCREA® Ciasto kruche

400g Masło

100g Masa jajeczna Eipro

## **Sposób przygotowania**

Wymieszać wszystkie składniki i wywałkować ciasto na blachę około 3mm. Wypiekać w temp. 200°C na jasno brązowy kolor.

## **Masa serowa**

2640g Twaróg Wykwintny Bieruń

1000g Masa jajeczna Eipro

850g SUCREA® Quark Stabil

660g Cukier

6g Aromat Favorit SUCREA® pomarańczowy

6g Aromat Favorit SUCREA® waniliowy

1450g Ubita śmietana UHT 33% OSM Bieruń

## **Sposób przygotowania**

Wszystkie składniki oprócz śmietany wymieszać na średnich obrotach około 5 minut. Ubitą śmietaną dokładnie wymieszać z masą serową. Masę serową nałożyć na spód kruchy.

Temperatura pieczenia: około w 180°C

Czas pieczenia: około 80 min.



*Sernik z kremem Brulee*

## **Kompozycja** (receptura na 1 blachę 60/40)

Spód z ciasta kruchego

Masa serowa

Krem waniliowy

FRUIBEL® Belnap Neutralny

## **Ciasto kruche**

1000 g SUCREA® Ciasto kruche

400 g Masło

100 g Masa jajeczna Eipro

Wymieszać wszystkie składniki i wywałkować ciasto na blachę około 3mm. Wypiekać w temp 200 ° C na jasny brązowy kolor.

## **Masa serowa**

2500 g Twaróg Wykwintny Bieruń

600-650 g Woda

250 g Żółtka Eipro

750 g SUCREA® Quark Stabil

420 g Białko Eipro

420 g Cukier

4 g Aromat Favorit SUCREA® waniliowy

4 g Aromat Favorit SUCREA® pomarańczowy

Wszystkie składniki oprócz białka i cukru mieszać na średnich obrotach przez 5 minut. Następnie ubić białko z cukrem i dodać do masy serowej. Wyłożyć na wypieczone ciasto kruche.

## **Krem waniliowy**

1200 g Mleko

1200 g Śmietana Bieruń

300 g SUCREA® Krem Carmona

300 g SUCREA® Krem Brulee

Mieszać przez 5 minuty i delikatnie wylać na masę serową.

Temperatura pieczenia: około w 180-190 °C

Czas pieczenia: około 60 min.

Po schłodzeniu przesmarować FRUIBEL® Belnap Neutralny.



*Sernik na czekoladowym spodzie Brownie z wiśniami*



# Sernik na czekoladowym spodzie Brownie z wiśniami

## Kompozycja (1 blacha 60/40)

Ciasto Brownie

Masa serowa

### Ciasto Brownie

3000 g Brownie Dawn mix

800 g Woda

Mieszać wszystkie składniki przez 3 minuty i wylać ciasto na blachę. Wypiekać najpierw spody czekoladowe.

Czas pieczenia: 25-30 minut

Temperatura pieczenia: 190°C

### Masa serowa

2650 g Twaróg Bieruń

950 g Masa jajeczna Eipro

660 g Cukier

1450 g Ubita śmietana

9 g Aromat Favorit SUCREA® pomarańczowy

800 g SUCREA® Quark Stabil

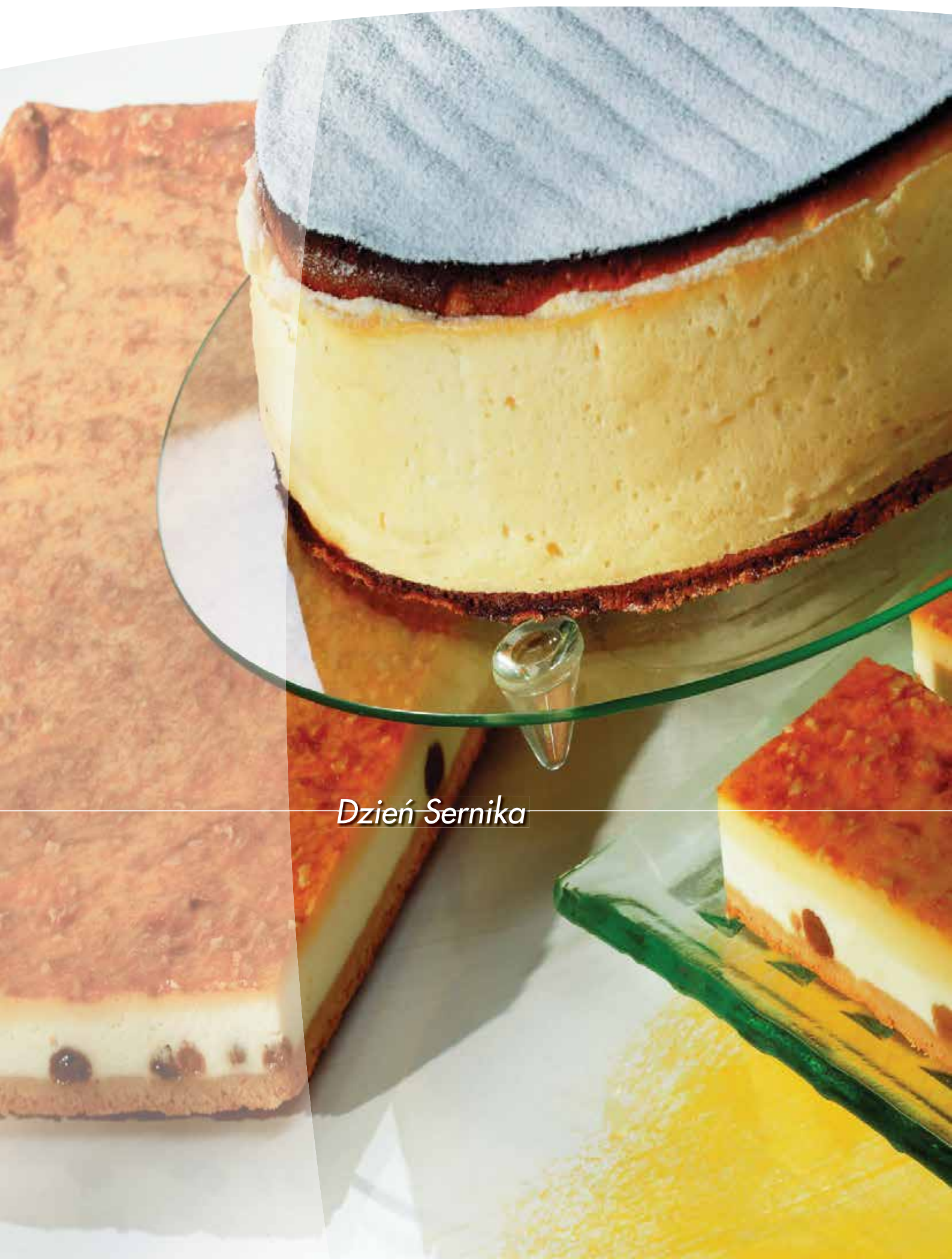
1200 g DELIFRUIT® Wiśnia

150 g Czekolada Fruibel® San Filipe

Wszystkie składniki oprócz śmietany mieszać na średnich obrotach około 5 minut. Ubitą śmietaną dokładnie wymieszać z masą serową. Do 1 kg gotowej masy serowej dodajemy rozpuszczoną czekoladę i mieszamy. Wykładamy jako pierwszą na spód Brownie i dokładnie smarujemy. Wylewamy jasną masę i nieregularnie nakładamy delifruit wiśnia. Po upieczeniu i wystygnięciu smarujemy żelem belnap.

Temperatura pieczenia: około w 180 °C

Czas pieczenia: 80 minut



*Dzień Sernika*





## Kontakt

Dawn Foods Poland Sp. z o.o.  
Przepiórcza 6  
62-081 Przeźmierowo  
Tel. +48 61 814 22 63  
Fax +48 61 814 22 63  
info@dawnfoods.com  
www.dawnfoods.pl