

SORENO

INSPIRACJE CUKIERNICZE

nowoczesne przepisy
z profesjonalnych mieszanek



Śmietankowy sernik mango-marakuja.....	2
Czekoladowy duet z wiśnią i cappuccino.....	3
Czekoladowe z gruszką w kremie śmietankowym.....	4
Czekoladowe z maliną i bananem.....	5
Sernik Straciatella.....	6
Sernik z wisienką.....	7
Ciasto wiśniowe z musem serowym.....	8
Kostka Matcha z musem herbacianym.....	9
Makowe z wiśnią i kremem.....	10
Matcha Tiramisu.....	11
Ciasto pistacjowe z prażynką.....	12
Ciasto pistacjowe z maliną i mascarpone.....	13
Dyniowe z pomarańczą i kruszonką.....	14





Śmietankowy sernik mango–marakuja

Delikatny sernik na puszystym spodzie jogurtowym z kremową masą serową i owocowym wykończeniem mango-marakuja.

Spód jogurtowy

Składniki:

1000 g – *Ciasto Jogurtowe Soreno*
 400 g – jaja
 400 g – olej
 100 g – woda

Składniki połączyć w mikserze i mieszać ok. 4 minuty do uzyskania jednolitej masy.

Masę wyłożyć na blachę 60 × 40 cm.

Piec w temperaturze 175°C przez ok. 20 minut.

Wykończenie owocowe

Składniki:

1500 g – mango z marakują (owoc deserowy)
 15 g – żelatyna
 100 g – woda

Żelatynę zalać gorącą wodą (ok. 80°C) i dokładnie wymieszać do rozpuszczenia.

Dodać do owoców mango–marakuja i połączyć.

Masę owocową wylać na wystudzony sernik i pozostawić do związania.

Masa serowa

Składniki:

4000 g – twaróg sernikowy mielony
 500 g – jaja
 200 g – olej
 1000 g – śmietana 33%
 1000 g – *Stabilizator twarogowy Quark Soft Soreno*
 1000 g – woda

Twaróg, jaja, olej i śmietanę połączyć w mikserze do uzyskania jednolitej masy.

Quark Soft wymieszać osobno z wodą, następnie dodać do masy serowej.

Ubić całość przez ok. 3 minuty, aż masa zwiększy objętość.

Masę wyłożyć na wypieczony spód i wyrównać powierzchnię.

Piec w temperaturze 180°C przez ok. 70 minut.

Po wypieku sernik całkowicie wystudzić.



Czekoladowy duet z wiśnią i cappuccino

Aromatyczne blaty czekoladowe przełożone wiśnią w żelu, kremem czekoladowym oraz lekkim kremem cappuccino.

Ciasto czekoladowe

Składniki:

2000 g – Ciasto czekoladowe Soreno Super Choco
800 g – olej
800 g – jaja
200 g – woda

Wszystkie składniki wymieszać w mikserze przez ok. 4 minuty do uzyskania jednolitej masy.

Masę podzielić na 2 blachy 60 × 40 cm, rozsmarować równomiernie.

Piec w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut.

Po wypieku blaty całkowicie wystudzić.

Krem czekoladowy

Składniki:

1000 g – śmietana 33%
200 g – stabilizator czekoladowy
250 g – woda

Śmietanę ubić, następnie dodać stabilizator czekoladowy rozrobiony z wodą.

Krem dokładnie połączyć i wyłożyć na warstwę wiśniową.

Przykryć kolejnym blatem czekoladowym.

Wkład owocowy – wiśnia

Składniki:

1500 g – wiśnia w żelu
15 g – żelatyna
100 g – woda

Żelatynę namoczyć w wodzie, następnie podgrzać do temperatury ok. 60°C.

Dodać do wiśni w żelu i dokładnie połączyć składniki.

Masę wiśniową wyłożyć równomiernie na blat czekoladowy.

Krem cappuccino

Składniki:

1000 g – śmietana 33%
200 g – stabilizator
250 g – woda

Śmietanę ubić, dodać stabilizator rozrobiony z wodą i dokładnie połączyć, uzyskując krem cappuccino.

Krem wyłożyć na ostatni blat czekoladowy i wygładzić powierzchnię.

Dekorację wykonać z mielonej kawy.



Czekoladowe z gruszką w kremie śmietankowym

Aromatyczne ciasto czekoladowe z dodatkiem soczystej gruszki, przełożone lekkim kremem śmietankowym z nutą białej czekolady.

Ciasto czekoladowe z gruszką

Składniki:

1500 g – Ciasto czekoladowe Soreno Super Choco
 600 g – jaja
 600 g – olej
 120 g – woda
 1400 g – gruszka

Wszystkie składniki (oprócz gruszki) połączyć w mikserze i mieszać na średnich obrotach przez ok. 4 minuty do uzyskania jednolitej masy.

Masę wyłożyć na blachę 60 × 40 cm i wygładzić powierzchnię.

Gruszkę pokroić i równomiernie rozłożyć na wierzchu ciasta.

Piec w temperaturze 175°C przez 35–40 minut.

Po wypieku ciasto całkowicie wystudzić.

Krem śmietankowy Joker

Składniki:

1500 g – śmietana 33%
 250 g – Stabilizator Soreno o smaku białej czekolady
 250 g – woda
 200 g – Krem Joker Soreno

Śmietanę ubić mikserem, stopniowo dodając stabilizator o smaku białej czekolady rozrobiony z wodą.

Krem Joker połączyć osobno z wodą lub mlekiem, następnie delikatnie dodać do masy śmietankowej.

Całość połączyć do uzyskania gładkiego, lekkiego kremu.

Krem wyłożyć na wystudzone ciasto czekoladowe i schłodzić przez ok. 2 godziny.

Przed podaniem udekorować czekoladą oraz prażonymi migdałami.



Czekoladowe z maliną i bananem

Połączenie czekolady z maliną oraz delikatnymi kremami malinowym i bananowym.

Ciasto czekoladowe

Składniki:

2000 g – Ciasto czekoladowe Soreno Super Choco

800 g – olej

800 g – jaja

200 g – woda

Wszystkie składniki wymieszać w mikserze przez ok. 4 minuty do uzyskania jednolitej masy. Masę podzielić na 2 blachy 60 × 40 cm, rozsmarować równomiernie.

Piec w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut.

Po wypieku blaty całkowicie wystudzić.

Wkład malinowy

Składniki:

1500 g – malina w żelu

15 g – żelatyna

100 g – woda

Żelatynę namoczyć w wodzie, następnie podgrzać do temperatury ok. 50°C.

Połączyć z maliną w żelu, dokładnie wymieszać.

Masę malinową wyłożyć na blat czekoladowy i schłodzić.

Krem malinowy

Składniki:

1000 g – śmietana 33%

200 g – Stabilizator Soreno o smaku malinowym

250 g – woda

Śmietanę ubić, następnie dodać stabilizator malinowy rozrobiony z wodą.

Składniki delikatnie połączyć do uzyskania gładkiego kremu.

Krem wyłożyć na pierwszy blat czekoladowy i przykryć kolejnym blatem.

Krem bananowy

Składniki:

1000 g – śmietana 33%

200 g – Stabilizator Soreno o smaku bananowym

250 g – woda

Śmietanę ubić, dodać stabilizator bananowy rozrobiony z wodą i delikatnie połączyć.

Krem wyłożyć na warstwę malinową, wyrównać powierzchnię.

Udekorować kruszonką czekoladową.

Schłodzić przez ok. 2 godziny.



Sernik Straciatella

Delikatny sernik śmietankowy z dodatkiem kawałków czekolady na czekoladowym spodzie.

Ciasto czekoladowe

Składniki:

1000 g – Ciasto czekoladowe Soreno Super Choco
 400 g – olej
 400 g – jaja
 200 g – woda

Wszystkie składniki połączyć w misie miksera i mieszać około 4 minuty, do uzyskania jednolitej masy. Gotowe ciasto równomiernie rozprowadzić na blasze 60 × 40 cm i piec w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut. Po wypieku blaty całkowicie wystudzić.

Galaretka neutralna (dekoracja)

Składniki:

300 g – Galaretka Neutralna Soreno
 1000 g – woda

Wodę zagotować, dodać galaretkę neutralną i dokładnie wymieszać do rozpuszczenia. Lekko przestudzoną galaretkę wylać na powierzchnię sernika i pozostawić do stężenia.

Masa śmietankowa Straciatella

Składniki:

1000 g – Stabilizator twarogowy Soreno
 2000 g – śmietana 33%
 2000 g – woda
 150–200 g – czekoladowe wiórki

Śmietanę ubić mikserem. Stabilizator twarogowy połączyć z wodą i dodać do ubitej śmietany.

Całość delikatnie wymieszać do uzyskania jednolitej, kremowej konsystencji.

Na końcu dodać czekoladowe wiórki i lekko wymieszać.

Masę wyłożyć równomiernie na wystudzony blat czekoladowy.



Sernik z wiśienką

Delikatny sernik śmietankowy na czekoladowym spodzie z wiśniami oraz lekką warstwą galaretki wiśniowej.

Ciasto czekoladowe

Składniki:

1000 g – *Ciasto czekoladowe Soreno Super Choco*
 400 g – olej
 400 g – jaja
 200 g – woda

Wszystkie składniki połączyć w misie miksera i mieszać około 4 minuty, do uzyskania jednolitej masy. Gotowe ciasto równomiernie rozprowadzić na blasze 60 × 40 cm i piec w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut.

Po wypieku całkowicie wystudzić.

Żelka wiśniowa

Składniki:

1000 g – wiśnia w żelu
 10 g – żelatyna
 100 g – woda

Żelatynę namoczyć w wodzie i podgrzać do około 40°C, aż całkowicie się rozpuści.

Dodać do wiśni w żelu i dokładnie wymieszać.

Gotową masę wiśniową przelać do worka cukierniczego i wyszprycować w pasy z wiśni na powierzchni sernika (ok. 4 pasy na blasze 60 × 40 cm)

Masa serowa

Składniki:

1000 g – *Stabilizator twarogowy Soreno*
 2000 g – śmietana 33%
 2000 g – woda

Śmietanę ubić mikserem. Stabilizator twarogowy połączyć z wodą i dodać do ubitej śmietany.

Całość delikatnie wymieszać do uzyskania jednolitej, kremowej konsystencji i wyłożyć na wystudzony blat czekoladowy.

Galaretka wiśniowa (dekoracja)

Składniki:

300 g – *Galaretka wiśniowa Soreno*
 1000 g – woda

Wodę zagotować, dodać galaretkę wiśniową i dokładnie wymieszać do rozpuszczenia.

Lekko przestudzoną galaretkę wylać na warstwę wiśni i pozostawić do stężenia.



Ciasto wiśniowe z musem serowym

Intensywne blaty czekoladowe przełożone musem czekoladowym i wiśniowym wkładem owocowym, wykończone delikatnym musem twarogowym.

Ciasto czekoladowe

Składniki:

1500 g – Ciasto czekoladowe Soreno Super Choco
 600 g – olej
 600 g – jaja
 200 g – woda

Składniki połączyć w misie miksera płaskim mieszadłem i mieszać ok. 3 minuty do uzyskania jednolitej masy. Masę podzielić na dwie równe porcje i rozłożyć na blachach 60 × 40 cm. Piec w temperaturze 180°C przez około 20 minut. Po wypieku blaty całkowicie wystudzić.

Wkład owocowy – wiśnia

Składniki:

1500 g – wiśnia w żelu
 300 g – Galaretka neutralna Soreno
 1000 g – woda

Wodę zagotować i rozpuścić w niej galaretkę neutralną. Powstałą masę połączyć z wiśnią w żelu i dokładnie wymieszać. Wyłożyć na warstwę musu czekoladowego, wyrównać i przykryć drugim blatem czekoladowym.

Mus czekoladowy

Składniki:

1000 g – śmietana 33%
 250 g – Stabilizator czekoladowy Soreno
 250 g – woda

Śmietanę ubić mikserem. Stabilizator połączyć z wodą i dodać do śmietany. Całość krótko ubić do uzyskania jednolitego musu. Mus wyłożyć na pierwszy blat czekoladowy i schłodzić.

Mus twarogowy

Składniki:

500 g – Stabilizator twarogowy Soreno
 1000 g – woda
 1000 g – śmietana 33%

Śmietanę ubić mikserem. Stabilizator połączyć z wodą i dodać do ubitej śmietany. Krótko wymieszać do uzyskania gładkiego musu twarogowego. Mus wyłożyć na wierzch ciasta i wyrównać.

Dekoracja:

posypać płatkami czekoladowymi



Kostka Matcha z musem herbacianym

Delikatne blaty matcha przełożone kremem śmietankowym oraz wykończone kremem matcha o herbacianym charakterze.

Ciasto Matcha

Składniki:

2000 g – *Ciasto Matcha Soreno*
 560 g – jaja
 560 g – olej
 480 g – woda

Składniki połączyć w mikserze z płaskim mieszadłem i mieszać ok. 4 minuty do uzyskania jednolitej masy.

Masę podzielić na 2 blachy 60 × 40 cm, rozsmarować równomiernie.

Piec w piecu wsadowym w temperaturze 190°C przez ok. 25 minut.

Po wypieku blaty całkowicie wystudzić.

Krem śmietankowy Matcha

Składniki:

1000 g – śmietana 33%
 200 g – *Stabilizator o smaku matchy Soreno*
 250 g – woda

Stabilizator matcha połączyć z wodą i dodać do ubitej śmietany.

Wykonać krem śmietankowy matcha i wyłożyć na górną warstwę ciasta.

Wyrównać powierzchnię, a następnie wykonać delikatne fale skrobką cukierniczą.

Udekorować kruszonką z ciasta matcha z dodatkiem płatków czekolady dekoracyjnej.

Krem śmietankowy

Składniki:

1000 g – śmietana 33%
 250 g – *Stabilizator neutralny Soreno*
 250 g – woda
 200 g – *Krem Budyniowy Joker Soreno*
 500 g – woda

Śmietanę ubić. Stabilizator neutralny rozrobić z wodą i dodać do śmietany.

Krem budyniowy Joker połączyć z wodą, następnie dodać do masy śmietankowej.

Całość dokładnie wymieszać do uzyskania jednolitego kremu.

Krem wyłożyć na pierwszy blat matcha, wyrównać i przykryć drugim blatem.



Makowe z wiśnią i kremem

Blaty makowe połączone owocową wiśnią w żelu oraz lekkim kremem śmietankowo-budyniowym.

Blaty Makowe

Składniki:

2000 g – *Babka Makowa Soreno*
 900 g – olej
 900 g – jaja
 200 g – woda

Wszystkie składniki połączyć w misie miksera i mieszać przez ok. 4 minuty na średnich obrotach do uzyskania jednolitej masy.

Masę rozłożyć równomiernie na 2 blachach 60 × 40 cm i wyrównać powierzchnię.

Piec w temperaturze 180°C przez ok. 25 minut.

Po wypieku blaty całkowicie wystudzić.

Wkład owocowy - wiśnia

Składniki:

1500 g – wiśnia w żelu
 30 g – żelatyna
 150 g – woda

Żelatynę namoczyć w wodzie, następnie podgrzać do temperatury ok. 45°C (nie gotować).

Dodać do wiśni w żelu i dokładnie wymieszać.

Masę wyłożyć na pierwszy blat makowy, równomiernie rozprowadzić i schłodzić do stężenia.

Krem śmietankowo-budyniowy

Składniki:

1500 g – śmietana 33%
 300 g – *Stabilizator neutralny Soreno*
 375 g – woda
 1500 g – *Krem budyniowy Joker Soreno*
 600 g – woda

Śmietanę ubić. Stabilizator neutralny rozpuścić w wodzie i dodać do śmietany, ubijając do uzyskania stabilnej konsystencji.

Krem budyniowy Joker połączyć osobno z wodą do uzyskania gładkiej masy.

Do części śmietankowej dodać krem budyniowy i mieszać lub ubijać ok. 1 minuty, tylko do połączenia składników.

Na zestaloną warstwę wiśni wyłożyć krem śmietankowo-budyniowy i wyrównać.

Przykryć drugim blatem makowym.

Wierzch udekorować prażonym kokosem (150 g).



Matcha Tiramisu

Błaty matcha przełożone chrupiącą warstwą czekoladową, kremem śmietankowym oraz porzeczką w żelu, wykończone kremem tiramisu.

Błaty Matcha

Składniki:

2000 g – *Ciasto Matcha Soreno*

560 g – jaja

560 g – olej

480 g – woda

Składniki połączyć płaskim mieszadłem miksera i mieszać ok. 4 minuty do uzyskania jednolitej masy.

Ciasto wyłożyć na 2 blachy 60 × 40 cm, równomiernie rozprowadzić.

Piec w piecu wsadowym w temperaturze 190°C przez ok. 25 minut.

Warstwa chrupiąca czekoladowa

Składniki:

1600 g – Caravella Cacao MM

150 g – prażynka Barima

Czekoladę podgrzać do temperatury 45°C, dodać prażynkę i dokładnie wymieszać.

Masę rozprowadzić na pierwszej warstwie ciasta matcha i schłodzić do stężenia.

Krem tiramisu

Składniki:

1000 g – śmietana 33%

200 g – *Stabilizator tiramisu Soreno*

250 g – woda

Krem śmietankowy

Składniki:

1000 g – śmietana 33%

200 g – *Stabilizator Neutralny Soreno*

250 g – woda

500 g – mascarpone

Śmietanę ubić, dodać stabilizator rozrobiony z wodą, następnie mascarpone podgrzane do 45°C i połączyć do uzyskania jednolitego kremu. Krem wyłożyć na pierwszą warstwę ciasta, przykryć kolejnym blatem matcha i schłodzić.

Wkład owocowy – czarna porzeczka

Składniki:

1200 g – czarna porzeczka w żelu

20 g – żelatyna

100 g – woda

Żelatynę namoczyć w wodzie, następnie podgrzać do 50°C. Połączyć z porzeczką i równomiernie rozprowadzić na górnej warstwie ciasta. Schłodzić do momentu stężenia.

Śmietanę ubić z dodatkiem stabilizatora tiramisu do uzyskania jednolitego kremu.

Krem rozprowadzić równomiernie na cieście.

Wierzch posypać kakao oraz pudrem nietopliwym.



Ciasto pistacjowe z prażynką

Delikatne, wilgotne ciasto pistacjowe przełożone chrupiącą prażynką i aksamitnym kremem śmietankowym, wykończone pistacjami.

Ciasto Pistacjowe

Składniki:

1500 g – *Ciasto Pistacjowe Soreno*
 680 g – olej
 680 g – jaja
 680 g – woda

Składniki połączyć mikserem na średnich obrotach przez 4 minuty do uzyskania jednolitej masy. Masę podzielić na dwie blachy 60x40, wyrównać i wypiec w 180°C przez ok. 18 minut. Po wypieku blaty całkowicie wystudzić.

Warstwa chrupiąca

Składniki:

600 g - Master Martini Caravella Cover White
 150 g - prażynka Barima

Cover podgrzać, połączyć z prażynką i rozsmarować na pierwszym blacie.

Krem śmietankowy

Składniki:

2000 g - śmietana 33%
 400 g - *Stabilizator Biała Czekolada Soreno*
 500 g - woda

Śmietanę ubić, stabilizator połączyć z wodą i dodać do śmietany. Krem podzielić na dwie równe części. Krem wyłożyć na prażynkę i przykryć drugim blatem.

Pozostały krem rozprowadzić równomiernie na drugi blat pistacjowy.

Wykończenie

Składniki:

400 g - Master Martini Caravella Cover White
 150 g - orzech pistacji

Po zastygnięciu kremu śmietankowego wylać podgrzany cover na wierzch i posypać drobno krojoną pistacją. Schłodzić.



Ciasto pistacjowe z maliną i mascarpone

Aromatyczne blaty pistacjowe przełożone żelką malinową i kremem mascarpone, wykończone prażoną pistacją.

Ciasto Pistacjowe

Składniki:

1500 g – *Ciasto Pistacjowe Soreno*
 680 g – olej
 680 g – jaja
 680 g – woda

Składniki połączyć mikserem na średnich obrotach przez 4 minuty do uzyskania jednolitej masy. Masę podzielić na dwie blachy 60x40, wyrównać i wypiec w 180°C przez ok. 18 minut. Po wypieku blaty całkowicie wystudzić.

Żelka malinowa

Składniki:

700 g - malina w żelu
 10 g - żelatyna
 100 g - woda

Żelatynę namoczyć z wodą, następnie podgrzać do temperatury ok. 50°C i połączyć z maliną w żelu. Rozsmarować na pierwszym blacie pistacjowym.

Krem mascarpone

Składniki:

2000 g – śmietana 33%
 400 g – *Stabilizator Neutralny Soreno*
 500 g – woda
 400 g – serek mascarpone

Śmietanę ubić, połączyć ze stabilizatorem rozrobionym z wodą, następnie dodać serek mascarpone. Przygotowany krem podzielić na dwie równe części. Pierwszą warstwę kremu wyłożyć na żelkę malinową i rozsmarować.

Przykryć kolejnym blatem pistacjowym. Pozostały krem rozprowadzić równomiernie na cieście.

Wykończenie

Składniki:

150 g – krem mleczny Teravita
 płatki czekolady lub pistacje

Na wierzchu wykonać paski z kremu mlecznego Teravita i posypać płatkami czekolady lub pistacją.



Dyniowe z pomarańczą i kruszonką

Aromatyczne ciasto dyniowe z dodatkiem pomarańczy, wykończone nadzieniem dynia–pomarańcza oraz chrupiącą kruszonką.

Ciasto Dyniowe

Składniki:

2000 g – Ciasto Dyniowe Soreno
 560 g – olej
 560 g – jaja
 480 g – woda
 700 g – mieszanka keksowa

Wszystkie składniki umieścić w misie miksera i mieszać na średnich obrotach przez 3–4 minuty, do uzyskania jednolitej konsystencji. Masę równomiernie rozprowadzić na blasze.

Wykończenie

Składniki:

800 g – nadzienie dynia–pomarańcza
 400 g – kruszonka

Wierzch ciasta wyszprycować nadzieniem dynia–pomarańcza w drobną kratkę, następnie równomiernie posypać kruszonką.

Piec w temperaturze 180°C przez 45–50 minut.

Przedstawiciele handlowi:

Łukasz Kozuchowski

785 507 163

Artur Firer

697 411 415

Paweł Kałczuga

603 131 137

Technolodzy:

Krystian Bolin

452 485 432

Paweł Janowiak

721 510 512

Soreno Sp. z o. o.
Ul. Szczecińska 10
75-135 Koszalin
biuro@soreno.pl
www.soreno.pl

