



Sladká inspirace

PRO VAŠE ZÁKAZNÍKY



PROČ SI VYBRAT SORTIMENT NESTLÉ PROFESSIONAL NA PEČENÍ?

At' pečete kreativní autorské dezerty,
připravujete sladkou snídani pro vaše
hotelové hosty, nebo vaše linka plní
stovky croissantů každý den, produkty
Nestlé Professional jsou pro vás to pravé.



ŠÉFKUCHAŘ NESTLÉ PROFESSIONAL JÍŘÍ STŘEDA



Recepty a doporučení jsme pro vás získali od šéfkuchaře Jiřího Středy, který v týmu Nestlé Professional zastává funkci Culinary Advisor & Executive Chef pro Českou a Slovenskou republiku. Díky rozsáhlým gastronomickým poznatkům a pracovním zkušenostem se s vámi má opravdu o co podělit. V mezinárodních kuchyních zastával opakovaně pozici šéfkuchaře, absolvoval nespočet kulinářských kurzů zaměřených například na francouzskou kuchyni, moderní grilování nebo sestavení sezonního menu pod vedením držitele Michelinské hvězdy Romana Pauluse. Získal medailová ocenění na soutěžích Moravský Kuchař, Gastro Hradec Králové a zvítězil na IKA Erfurt Olympiade der Köche.

Své zkušenosti a kreativní nápady ve světě gastronomických kouzel Jiří předává mezi další kuchaře v podobě odborných školení, poradenství a kurzů. Využijte potenciál nejen našich produktů, ale i celé palety surovin nezbytných pro vaši kuchyni.



PROFESSIONAL

KITKAT® MIX-IN BIG CHUNK

12415261

KITKAT® MIX-IN

Balení: 16 x 400 g

Trvanlivost: 12 měsíců

SLOŽENÍ: kousky oplatek (PŠENIČNÁ mouka, cukr, palmový tuk, PŠENIČNÝ škrob, emulgátor: SÓJOVÝ lecitin; jedlá sůl), cukr, kakaové máslo*, kakaová hmota*, sušené odtučněné MLÉKO, sušený výrobek MLÉČNÉ SYROVÁTKY, rostlinné tuky (palmový, Shea), MÁSELNÝ tuk, emulgátor (lecitiny), přírodní vanilkové aroma.

*Rainforest Alliance Certified. Zjistěte více na: www.ra.org.



ALERGENNÍ SLOŽKY: LEPEK, SÓJA, MLÉKO
MŮŽE OBSAHOVAT: OŘECHY

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g

Energetická hodnota	2077 kJ 496 kcal
Tuky z toho nasycené mastné kyseliny	24,4 g 14,3 g
Sacharidy z toho cukry	62,0 g 46,8 g
Vláknina	2,6 g
Bílkoviny	5,7 g
Sůl	0,13 g



PROFESSIONAL

KITKAT® MIX-IN BIG CHUNK



Uchovejte v suchu
a chráňte před teplem.



Po rozbalení skladujte
produkt při teplotě
+12 °C až +18 °C.



Před použitím není nutná
žádná zvláštní příprava, produkt
je vhodný ihned k použití.



Produkt je vhodný pro
plnění finálních výrobků
a pro vmíchání do směsí.



Sypká konzistence.



Samotný produkt
není vhodný pro mražení.



Při pečení produkt
změní konzistenci.
Roztéká se.



Hotový výrobek s použitím
produktu je možné zamrazit
šokově na -18 °C.





PROFESSIONAL

KITKAT® TOPPING

12573806

KITKAT® TOPPING

Balení: 6 x 1 kg

Trvanlivost: 12 měsíců

SLOŽENÍ: cukr, slunečnicový olej, sušené odtučněné **MLÉKO**, kousky oplatek 5 % (cukr, **PŠENIČNÁ** mouka, rostlinné oleje: řepkový, slunečnicový; **LAKTÓZA**, **MLÉČNÉ** bílkoviny, sladový výtažek z **JEČMENE**, jedlá sůl, kypřicí látka: uhličitan sodný), sušená **SYROVÁTKA**, **MLÉČNÝ** tuk, 3,8 % kakaového prášku se sníženým obsahem tuku¹, kakaová hmota¹ 3 %, emulgátor (lecitiny), jedlá sůl, přírodní vanilkové aroma, **OŘCHOVÁ** pasta (**MANDLE**, **LÍSKOVÉ** a **VLAŠSKÉ OŘECHY**)².

¹Rainforest Alliance Certified. Zjistěte více na: www.ra.org.

²Označování v souladu s CZ doporučením o alergenech. Tyto přísady se do receptury nepřidávají, ale mohou být přítomny kvůli jejich možné a neúmyslné přítomnosti ve výrobním zařízení.



ALERGENNÍ SLOŽKY: MLÉKO A VÝROBKY Z NĚJ, LEPEK, OŘECHY
MŮŽE OBSAHOVAT: OŘECHY a SÓJU

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g

Energetická hodnota	2318 kJ 556 kcal
Tuky z toho nasycené mastné kyseliny	34,0 g 7,2 g
Sacharidy z toho cukry	56,0 g 54,0 g
Vláknina	1,0 g
Bílkoviny	5,9 g
Sůl	0,32 g



Uchovejte v suchu,
chráňte před teplem.



Po otevření výrobek skladujte
dobře uzavřený v původním obale.



Před použitím důkladně protřepte.



Produkt je vhodný
na vmíchání do směsi
nebo na polévání hotových
výrobků.



Hustá konzistence – nestéká, drží.



Samotný produkt není
vhodný pro mražení.



Produkt není vhodný
k pečení. Může dojít
ke změně konzistence.



PROFESSIONAL

KITKAT® TOPPING





PROFESSIONAL

KITKAT® KAKAOVÁ POMAZÁNKA

12520398

KITKAT® KAKAOVÁ POMAZÁNKA

Balení: 1 x 3 kg
Trvanlivost: 12 měsíců

SLOŽENÍ: cukr, rostlinné oleje (slunečnicový, Shea), sušené odtučněné **MLÉKO**, oplatky kousky 6 % (cukr, **PŠENIČNÁ** mouka, rostlinné oleje: řepkový, slunečnicový; **LAKTÓZA**, **MLÉČNÉ** bílkoviny, sladový výtažek z **JEČMENE**, jedlá sůl, kypřicí látka: uhličitany sodné), sušená **SYROVÁTKA**, **MLÉČNÝ** tuk, 3,7 % kakaového prášku se sníženým obsahem tuku*, 2,9 % kakaová hmota*, emulgátor (lecitiny), jedlá sůl, přírodní vanilkové aroma.

*Rainforest Alliance Certified. Zjistěte více na: www.ra.org.



ALERGENNÍ SLOŽKY: MLÉKO, LEPEK
MŮŽE OBSAHOVAT: SÓJU, MANDLE, LÍSKOVÉ
OŘECHY a PISTÁCIE

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g

Energetická hodnota	2290 kJ 549 kcal
Tuky z toho nasycené mastné kyseliny	33,2 g 9,7 g
Sacharidy z toho cukry	56,1 g 53,2 g
Vláknina	1,0 g
Bílkoviny	5,9 g
Sůl	0,32 g



PROFESSIONAL

KITKAT® KAKAOVÁ POMAZÁNKA



Uchovejte v suchu
a chráňte před teplem.



Po rozbalení skladujte
produkt při teplotě
+4 °C až +8 °C.



Před použitím není nutná
žádná zvláštní příprava, produkt
je vhodný ihned k použití.



Produkt je vhodný pro plnění
pekařských výrobků a pro
vmíchání do směsí.



Krémová konzistence.
Snadno se roztírá.



Produkt je vhodný
i pro zmrazení.



Produkt se používá
až po přípravě pečením.
Není termostabilní.



Hotový výrobek s použitím
produktu je možné zamrazit
šokově na -18 °C.





PROFESSIONAL



TIP ŠÉFKUCHAŘE



Ilustrační foto

ČOKOLÁDOVÉ COOKIES S KITKAT® ZMRZLINOU



PROFESSIONAL

INGREDIENCE



Čokoládové sušenky

- 113 g másla
- 100 g hnědého cukru
- 70 g cukru
- 1 vejce
- 1 lžička vanilkové esence
- 180 g hladké mouky
- ½ lžičky jedlé sody
- ¾ lžičky soli
- 140 g čokoládových pecek

POSTUP

- Vše promícháme v hnětači v hladké těsto, vytvoříme stejně velké kuličky, které přeložíme na plech s pečicím papírem.
- Pečeme na 170 °C do zlatova.
- Necháme vychladnout a poté naplníme zmrzlinou.

KITKAT® zmrzlina

- 300 ml mléka
- 400 ml smetany 31%
- 150 g bílého cukru
- 180 g žloutků – pasterovaných
- 200 g KITKAT® Kakaové pomazánky



Medium



10 porcí

- Ingredience na zmrzlinu zahřejeme ve vodní lázni na 70 °C za důkladného míchání.
- Necháme vychladit.
- Vložíme do zmrzlinového stroje a připravíme hladkou jemnou zmrzlinu.



PROFESSIONAL



TIP ŠÉFKUCHAŘE



Ilustrační foto

KITKAT® SHAKE



PROFESSIONAL

INGREDIENCE

Shake

- 1000 ml vody
- 300 g ledu
- 120 g sušeného mléka
- 200 g vanilkové zmrzliny
- 160 g KITKAT® Kakaové pomazánky



Snadné



10 porcí

POSTUP

- Ingredience vložíme do mixéru a rozmixujeme v hladký shake.
- Na dekoraci použijeme KITKAT® Topping a KITKAT® Mix-In nebo SMARTIES Mini Mix-In.





PROFESSIONAL



Ilustrační foto

KITKAT® PIZZA S BANÁNEM



PROFESSIONAL

INGREDIENCE

KITKAT® Pizza

- 800 g pizza těsta
- 300 g KITKAT® Kakaové pomazánky
- 300 g banánu
- 100 g lískových ořechů
- 50 g KITKAT® Mix-In posypu
- 150 ml KITKAT® Toppingu



POSTUP

- Těsto vyválíme do tenkého kruhu a pečeme 4 minuty na 210 °C.
- Horké upečené těsto potřeme KITKAT® Kakaovou pomazánkou.
- Přidáme nasekané ořechy, nakrájený banán, KITKAT® Mix-In a KITKAT® Topping.





PROFESSIONAL



TIP ŠÉFKUCHAŘE



Ilustrační foto

KITKAT® BROWNIE



PROFESSIONAL

INGREDIENCE

- 250 g másla
- 250 g cukru
- 6 g prášku do pečiva
- 100 g hladké mouky
- 3 vejce
- 400 g KITKAT® Kakaové pomazánky
- 150 ml KITKAT® Toppingu



POSTUP

- Rozpustíme máslo, přidáme cukr a lehce zkaramelizujeme. Přidáme prášek do pečiva, mouku a promícháme. Do studeného těsta zašleháme vejce.
- Na plech s pečicím papírem nalijeme polovinu těsta, přidáme KITKAT® Kakaovou pomazánku a dolijeme zbytek těsta.
- Stěrkou urovnáme a pečeme na 170 °C cca 45 minut. Necháme vychladit a ztuhnout.
- Nakrájíme na porce a servírujeme s KITKAT® Toppingem.





PROFESSIONAL



TIP ŠÉFKUCHAŘE



Ilustrační foto

PERNÍKOVÉ LÍVANCE S KŘUPAVOU KITKAT® KAKAOVOU POMAZÁNKOU



PROFESSIONAL

INGREDIENCE

- 400 ml mléka
- 300 g polohrubé mouky
- 3 ks vajec
- 50 g cukru
- 30 g droždí
- 200 ml oleje na smažení
- 8 g perníkového koření
- 200 g KITKAT® Kakaové pomazánky



Snadné



10 porcí

POSTUP

- Připravíme hladší těsto a na máslem vymazané pánvi smažíme tenké lívance.
- KITKAT® Kakaovou pomazánku ve vodní lázni zahřejeme a potřeme jí připravené lívance.
- Při servírování doplníme čerstvým ovocem.





ORION GRANKO

12499537

ORION GRANKO

Balení: 12 x 1 kg

Trvanlivost: 12 měsíců

SLOŽENÍ: cukr, 20 % kakaového prášku* se sníženým obsahem tuku, emulgátor (SÓJOVÝ lecitin), vitamíny [cholekalCIFerol (vitamín D), L-askorbát sodný (vitamín C)], jedlá sůl, směs koření, přírodní aroma.

*Rainforest Alliance Certified. Zjistěte více na: www.ra.org.



**ALERGENNÍ SLOŽKY: SÓJA
MŮŽE OBSAHOVAT: MLÉKO**



VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g

Energetická hodnota	1631 kJ 385 kcal
Tuky z toho nasycené mastné kyseliny	3,2 g 1,4 g
Sacharidy z toho cukry	81,0 g 78,0 g
Vláknina	6,6 g
Bílkoviny	4,4 g
Sůl	0,39 g



ORION GRANKO



Uchovejte v suchu
při pokojové teplotě.



Po rozbalení produkt uchovejte
v suchu při pokojové teplotě,
důkladně uzavřete.



Před použitím není nutná
žádná zvláštní příprava, produkt
je vhodný ihned k použití.



Produkt je vhodný
pro vmíchání do směsi
či k posypu.



Sypká konzistence.



Samotný produkt
není vhodný pro mražení.



Produkt je vhodný
pro pečení.



Hotový výrobek s použitím produktu
je možné zamrazit šokově na -18 °C.
Pozor na zvlhnutí některých
typů výrobků.





TIP ŠÉFKUCHAŘE



Ilustrační foto

ORION GRANKO BÁBOVKA S RUMOVÝMI ROZINKAMI



INGREDIENCE

- 135 g hladké mouky
- 80 g **ORION Granka**
- 4 g prášku do pečiva
- 5 g jedlé sody
- 40 g másla
- 125 g cukru krupice
- 1 ks vejce
- 110 g mléka
- 50 g rozinek
- citrónová kůra



Medium

10 porcí

POSTUP

- Smícháme mouku, sodu, cukr a prášek do pečiva, přidáme rozpuštěné máslo, mléko, vejce a citrónovou kůru.
- Těsto rozdělíme a do 1/2 přimícháme **ORION Granko** a rozinky. Důkladně promícháme.
- Těsto střídavě nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy a pečeme 55 minut na 170 °C.





TIP ŠÉFKUCHAŘE



Ilustrační foto

ORION GRANKO PANNA COTTA S VIŠŇOVÝM COULIS



INGREDIENCE

- 1000 ml smetany 31%
- 20 g plátkové želatiny
- 100 g **ORION** Granka
- 300 g višňí
- 100 g cukru



Medium



10 porcí

POSTUP

- Želatinu namočíme a necháme nabobtnat.
- Smetanu společně s **ORION** Grankem přivedeme k varu. Vložíme želatinu a nalijeme do připravených kelímků nebo mističek, ve kterých se bude servírovat, a vložíme do lednice vychladit.
- Višně vložíme do hrnce a společně s cukrem pomalu dusíme. Rozmixujeme a redukujeme na hustší omáčku.
- Po vychladnutí servírujeme panna cotta s višňovým coulis.





ORION KAKAO

12406747

ORION KAKAO PRO TRADIČNÍ PEČENÍ

Balení: 8 x 1 kg
Trvanlivost: 18 měsíců

SLOŽENÍ: 93 % kakaového prášku se sníženým obsahem tuku*
(obsah kakaového másla 10 %), regulátory kyselosti
(uhlíčitany draselné, hydroxid draselný).

*Rainforest Alliance Certified. Zjistěte více na: www.ra.org.



ALERGENNÍ SLOŽKY: žádné
MŮŽE OBSAHOVAT: žádné



VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g	
Energetická hodnota	1412 kJ 339 kcal
Tuky z toho nasycené mastné kyseliny	10,2 g 6,2 g
Sacharidy z toho cukry	21,1 g 1,2 g
Vláknina	29,8 g
Bílkoviny	25,6 g
Sůl	0,05 g



ORION KAKAO



Uchovejte v suchu a chráňte před teplem.



Po rozbalení produkt uchovejte v suchu při pokojové teplotě, důkladně uzavřete.



Před použitím není nutná žádná zvláštní příprava, produkt je vhodný ihned k použití.



Produkt je vhodný pro vmíchání do směsi či k posypu.



Sypká konzistence.



Samotný produkt není vhodný pro mražení.



Produkt je vhodný pro pečení.



Hotový výrobek s použitím produktu je možné zamrazit šokově na -18 °C.





ORION LENTILKY DRCENÉ

12578508

ORION LENTILKY DRCENÉ

Balení: 8 x 400 g

Trvanlivost: 9 měsíců

SLOŽENÍ: mléčná čokoláda (cukr, sušené **MLÉKO**, kakaové máslo, kakaová hmota, rostlinné tuky: palmový, Shea; **MLÉČNÝ** tuk, emulgátor: lecitiny; přírodní aroma, **LÍSKOORŠKOVÁ** pasta), cukr, rýžový škrob, zpevňující látka (arabská guma), glukózový sirup, rostlinné koncentráty (světlice barvířská, citrón, ředkev, černý rybíz, mrkev, ibišek), koncentrát spiruliny, lešticí látka (karnaubský vosk). Vedle kakaového másla obsahuje čokoláda rostlinné tuky. Obsah kakaové sušiny v mléčné čokoládě nejméně 26 %.



ALERGENNÍ SLOŽKY: MLÉKO, OŘECHY
MŮŽE OBSAHOVAT: ARAŠÍDY a JINÉ OŘECHY, SÓJU, SEZAM, LEPEK

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g

Energetická hodnota	1983 kJ 472 kcal
Tuky z toho nasycené mastné kyseliny	17,2 g 10,5 g
Sacharidy z toho cukry	73,9 g 72,0 g
Vláknina	1,1 g
Bílkoviny	5,1 g
Sůl	0,20 g



ORION LENTILKY DRCENÉ



Skladujte v suchu a chladu.



Po rozbalení skladujte
v suché a chladné místnosti.



Před použitím není nutná
žádná zvláštní příprava, produkt
je vhodný ihned k použití.



Produkt je vhodný pro
zdobení dezertů, moučných
výrobků a zmrzliny.



Sypká konzistence.



Samotný produkt není
vhodný pro mražení.



Produkt není vhodný
k pečení.



Hotový výrobek s použitím
produktu je možné zamrazit
šokově na -18 °C.





TIP ŠÉFKUCHAŘE



Ilustrační foto

SMETANOVÁ ZMRZLINA S ČOKOLÁDOU A DRCENÝMI ORION LENTILKAMI



INGREDIENCE

- 300 ml smetany 31%
- 500 ml mléka
- 200 g cukru
- 100 g pasterovaných žloutků
- 350 g zakysané smetany
- 100 g **ORION Čokoládových čoček**
- 100 g **ORION Drcených Lentilek**



Náročně



10 porcí

POSTUP

- Do hrnce dáme mléko, smetanu a cukr. Směs zvolna zahříváme těsně pod bod varu, než se cukr rozpustí.
- Pomalu vlijeme část směsi do mísy ke žloutkům. Žloutkovou směs vlijeme do hrnce, zvolna zahříváme a mícháme stěrkou, až začne směs houstnout.
- Směs přecedíme a vmícháme zakysanou smetanu. Vložíme do lednice a necháme vychladit. Po vychlazení vložíme do zmrzlinovače a vytvoříme zmrzlinu.
- **ORION Čokoládové čočky** ve vodní lázni rozpustíme a poléváme porce zmrzliny. Doplníme **ORION Drcenými Lentilkami**.





ORION ČOKOLÁDOVÉ ČOČKY

12578530

ORION ČOKOLÁDOVÉ ČOČKY

Balení: 8 x 400 g

Trvanlivost: 9 měsíců

SLOŽENÍ: cukr, sušené **MLÉKO**, kakaové máslo, kakaová hmota, rostlinné tuky (palmový, Shea) **MLÉČNÝ** tuk, emulgátor: lecitiny; přírodní aroma, **LÍSKOŘÍŠKOVÁ** pasta. Obsah kakaové sušiny v mléčné čokoládě nejméně 26 %. Vedle kakaového másla obsahuje čokoláda rostlinné tuky.



ALERGENNÍ SLOŽKY: MLÉKO, OŘECHY
MŮŽE OBSAHOVAT: ARAŠÍDY a JINÉ OŘECHY, SÓJU, SEZAM, LEPEK

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g

Energetická hodnota	2246 kJ 538 kcal
Tuky z toho nasycené mastné kyseliny	31,0 g 18,5 g
Sacharidy z toho cukry	54,2 g 53,8 g
Vláknina	1,3 g
Bílkoviny	9,5 g
Sůl	0,36 g



ORION ČOKOLÁDOVÉ ČOČKY



Skladujte v suchu a chladu.



Po rozbalení skladujte
v suché a chladné místnosti.



Před použitím není nutná
žádná zvláštní příprava, produkt
je vhodný ihned k použití.



Produkt je vhodný k plnění pekařských
výrobků, zdobení pohárů nebo jako
poleva po rozehrátí.



Sypká konzistence –
čokoládové pecky.



Samotný produkt není
vhodný pro mrazení.



Při pečení produkt změní
konzistenci. Roztéká se.



Hotový výrobek s použitím
produktu je možné zamrazit
šokově na –18 °C.





TIP ŠÉFKUCHAŘE



Ilustrační foto

PERNÍK S ČOKOLÁDOVOU POLEVOU A VIŠNĚMI



INGREDIENCE

- 200 g polohrubé mouky
- 400 g hladké mouky
- 600 ml mléka
- 200 g cukru
- 200 ml řepkového oleje
- 2 ks vajec
- 50 g **ORION** Kakaa
- 1 ks prášku do pečiva
- 1 ks perníkového koření
- 200 g višňového džemu
- 200 g **ORION** Čokoládových čoček
- citrónová kůra z 1 citrónu



POSTUP

- Promícháme mouku, cukr, **ORION** Kakao, prášek do pečiva, perníkové koření a nastrouhanou citrónovou kůru. Přidáme olej, 500 ml mléka a vejce a důkladně prošleháme.
- Plech vyložíme pečicím papírem, nalijeme těsto a pečeme na 170 °C po dobu 40 minut.
- Upečený perník necháme vychladit. Prořízneme a potřeme višňovým džemem.
- **ORION** Čokoládové čočky ve vodní lázni rozpustíme, promícháme se 100 ml mléka a vytvoříme polevu, kterou nalijeme na perník a necháme vychladit.





ORION STUDENTSKÁ PEČEŤ

12563094

ORION STUDENTSKÁ PEČEŤ

Balení: 8 x 400 g

Trvanlivost: 9 měsíců

SLOŽENÍ: Hořká čokoláda 22 % (cukr, kakaová hmota, kakaové máslo, rostlinné tuky: palmový, Shea; **MLÉČNÝ** tuk, emulgátory: lecitiny, polyglycerylpolyricinoleát; přírodní aroma, sušené **MLÉKO**), rozinky 22 %, mléčná čokoláda 20 % (cukr, kakaové máslo, sušené **MLÉKO**, kakaová hmota, rostlinné tuky: palmový, Shea; **MLÉČNÝ** tuk, sušený výrobek **MLÉČNÉ SYROVÁTKY**, emulgátory: lecitiny, polyglycerylpolyricinoleát; přírodní aroma), želé 13 % (cukr, glukózový sirup, pitná voda, želírující látka: pektiny; kyselina: kyselina citronová; regulátor kyselosti: citronany sodné; přírodní aroma, palmový olej, lešticí látka: karnaubský vosk), pražené **ARAŠÍDY** drcené 12 %, cukr, maltodextrin, tapiokový škrob, lešticí látka (šelak). Vedle kakaového másla obsahují čokolády rostlinné tuky.



ALERGENNÍ SLOŽKY: MLÉKO, ARAŠÍDY
MŮŽE OBSAHOVAT: OŘECHY, SÓJU, SEZAM, OBILOVINY
OBSAHUJÍCÍ LEPEK

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g	
Energetická hodnota	1915 kJ 457 kcal
Tuky z toho nasycené mastné kyseliny	20,7 g 9,4 g
Sacharidy z toho cukry	59,2 g 55,5 g
Vláknina	4,8 g
Bílkoviny	5,7 g
Sůl	0,06 g



ORION STUDENTSKÁ PEČEŤ



Skladujte v suchu a chladu.



Po rozbalení skladujte
v suché a chladné místnosti.



Před použitím není nutná
žádná zvláštní příprava, produkt
je vhodný ihned k použití.



Produkt je vhodný pro zdobení
dezertů a zmrzliny.



Sypká konzistence.



Samotný produkt není
vhodný pro mrazení.



Produkt není vhodný k pečení.



Hotový výrobek s použitím
produktu je možné zamrazit
šokově na -18 °C.





TIP ŠÉFKUCHAŘE



Ilustrační foto

KAKAOVÉ CUPCAKY S ORION STUDENTSKOU PEČETÍ A CITRÓNOVÝM KRÉMEM



INGREDIENCE

- 135 g hladké mouky
- 80 g **ORION Kakaa**
- 4 g prášku do pečiva
- 5 g jedlé sody
- 40 g másla
- 125 g cukru krupice
- 1 ks vejce
- 110 g mléka
- 500 g mascarpone
- 2 ks citrónů
- 100 g posypu **ORION Studentská pečeť**
- 50 g cukru moučka



Snadné



10 porcí

POSTUP

- Smícháme mouku, **ORION Kakao**, sodu, cukr a prášek do pečiva. Přidáme rozpuštěné máslo, mléko a vejce. Důkladně promícháme.
- Těsto nalijeme do košíčků a pečeme 25 minut na 170 °C.
- Mascarpone promícháme s cukrem, nastroháme citrónovou kůru a přidáme dle potřeby citrónovou šťávu. Krém vložíme do cukrářského sáčku a nastrčíme na vychladlé cupcaky.
- Můžeme posypat **ORION Studentskou pečetí**.





BAVORSKÝ KRÉM

12478598

NESTLÉ DOCELLO™ BAVORSKÝ KRÉM

Balení: 6 x 1 kg

Trvanlivost: 12 měsíců

SLOŽENÍ: cukr, glukózový sirup, rostlinné tuky (palmojadrový, palmový), hovězí želatina, modifikovaný škrob, maltodextrin, emulgátory (E 472a, E 471), **MLÉČNÉ** bílkoviny, aroma, jedlá sůl, zahušťovadlo (E 415), extrahované vanilkové lusky.



ALERGENY: MLÉKO

MŮŽE OBSAHOVAT: VEJCE, SÓJU a OŘECHY

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g

Energetická hodnota	1908 kJ 453 kcal
Tuky z toho nasycené mastné kyseliny	13,0 g 11,9 g
Sacharidy z toho cukry	74,2 g 59,3 g
Vláknina	0,1 g
Bílkoviny	9,6 g
Sůl	0,50 g



Uchovejte v suchu
při pokojové teplotě.



Po rozbalení produkt uchovejte
v suchu při pokojové teplotě,
důkladně uzavřete.



Před použitím není nutná
žádná zvláštní příprava, produkt
je vhodný ihned k použití.



Produkt je vhodný
pro šlehání.



Sypká konzistence.



Samotný produkt je možné
šokově mrazit na -18 °C.



Produkt není vhodný
k pečení.



Hotový výrobek s použitím
produktu je možné zamrazit
šokově na -18 °C.



BAVORSKÝ KRÉM



Nestlé
doello



TIP ŠÉFKUCHAŘE



Ilustrační foto

CITRÓNOVÉ LÍVANEČKY S OVOCEM A JEMNÝM BAVORSKÝM KRÉMEM

Nestlé
doello

INGREDIENCE

- 400 ml mléka
- 300 g polohrubé mouky
- 3 ks vajec
- 50 g cukru
- 1 ks citrónové kůry
- 30 g droždí
- 200 ml oleje na smažení
- 100 g NESTLÉ DOCELLO™ Bavorského krému
- 200 g jogurtu
- 200 ml smetany 31%
- 300 g ovoce dle chuti



POSTUP

- Z mouky, vajec, mléka, cukru a droždí vytvoříme lívancové těsto, které provoníme citrónovou kůrou.
- V lívanečníku připravíme na oleji lívance.
- Připravíme NESTLÉ DOCELLO™ Bavorský krém dle návodu a společně s ovocem doplníme na lívance.





TIP ŠÉFKUČAŘE



Ilustrační foto

CITRUSOVÉ PARFAIT

INGREDIENCE

- 200 g NESTLÉ DOCELLO™ Bavorského krému
- 400 g jogurtu
- 400 ml smetany 31%
- 20 ml yuzu pyré



Snadné



10 porcí

POSTUP

- NESTLÉ DOCELLO™ Bavorský krém společně s jogurtem, smetanou a yuzu vyšleháme do pěny.
- Do silikonových formiček cukrářským sáčkem nastříkáme pěnu a necháme zmrazit.





TIP ŠÉFKUCHAŘE



Ilustrační foto

PISTÁCIOVÝ CRAQUELIN

INGREDIENCE



Těsto:

- 125 ml mléka
- 125 ml vody
- 100 g másla
- 160 g hladké mouky
- 6 ks vajec

Krém:

- 100 g NESTLÉ DOCELLO™ Bavorského krému
- 200 g zakysané smetany
- 200 ml smetany 31%
- 75 g pistáciové pasty

Křupavá vrstva:

- 50 g másla
- 65 g cukru krupice
- 55 g hladké mouky



Náročné



10 porcí

POSTUP

- Smícháme mléko, vodu a máslo a přivedeme k varu, poté přidáme mouku a odpalujeme těsto na mírném plameni po dobu 3 min. Těsto vložíme do hnětače a při pomalých otáčkách necháme lehce vychladit a následně přidáváme rozšlehaná vejce.
- Těsto vložíme do cukrářského sáčku a na plech vyložený pečicím papírem nastříkáme kolečka, přidáme křupavou vrstvu a pečeme na 160 °C po dobu 35 min (po 20 minutách necháme vyvětrat troubu).
- Máslo, cukr a mouku vyhněteme do tužšího těsta. Mezi 2 pečicí papíry vložíme těsto, pomocí válečku vyválíme na 2 mm silnou vrstvu, poté vykrojíme kolečka o průměru cca 5 cm a vložíme do lednice.
- Připravíme si NESTLÉ DOCELLO™ Bavorský krém dle návodu a do hotového krému přidáme pistáciovou pastu.
- Krémem naplníme upečené a vychladlé Craquelin.



ČOKOLÁDOVÁ PĚNA

12479989

NESTLÉ DOCELLO™ ČOKOLÁDOVÁ PĚNA

Balení: 6 x 1 kg
Trvanlivost: 12 měsíců

SLOŽENÍ: cukr, 24,6 % kakaového prášku se sníženým obsahem tuku, glukózový sirup, rostlinné tuky (palmojadrový, palmový), kousky hořké čokolády 6,8 % (cukr, kakaová hmota, kakaový prášek se sníženým obsahem tuku, kakaové máslo, emulgátor: **SÓJOVÝ** lecitin), hovězí želatina, emulgátory (E 472a, E 471), modifikovaný škrob, **MLÉČNÉ** bílkoviny, rozpustná káva, jodidovaná jedlá sůl (jedlá sůl, jodičnan draselný).



ALERGENY: MLÉKO, SÓJA
MŮŽE OBSAHOVAT: VEJCE a OŘECHY

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g

Energetická hodnota	1842 kJ 439 kcal
Tuky z toho nasycené mastné kyseliny	16,4 g 13,8 g
Sacharidy z toho cukry	56,9 g 50,4 g
Vláknina	9,2 g
Bílkoviny	10,8 g
Sůl	0,30 g



Uchovejte v suchu
při pokojové teplotě.



Po rozbalení produkt uchovejte
v suchu při pokojové teplotě,
důkladně uzavřete.



Před použitím není nutná
žádná zvláštní příprava, produkt
je vhodný ihned k použití.



Produkt je vhodný
pro šlehání.



Sypká konzistence.



Samotný produkt je možné
šokově mrazit na -18 °C.



Produkt není vhodný
k pečení.



Hotový výrobek s použitím
produktu je možné zamrazit
šokově na -18 °C.



ČOKOLÁDOVÁ PĚNA



Nestlé
doello

Nestlé
doello

CUPCAKE S ČOKOLÁDOVOU PĚNOU A KARAMELIZOVANÝMI MANDLEMI

INGREDIENCE

- 250 g hladké mouky
- 100 g cukru
- 1 sáček prášku do pečiva
- 3 ks vajec
- 450 ml mléka
- 100 g másla
- 200 g NESTLÉ DOCELLO™ Čokoládové pěny
- 250 ml smetany 31%
- 100 g loupáných plátků mandlí
- 1 g skořice



POSTUP

- Mouku, cukr, žoutky, prášek do pečiva, mléko a rozpuštěné máslo vyšleháme v jemné těsto. Nadlehčíme sněhem z bílků, vložíme do formiček na cupcakes a pečeme na 170 °C po dobu 15 minut. Po upečení necháme vychladit.
- Z mléka, smetany a NESTLÉ DOCELLO™ Čokoládové pěny připravíme krém, který cukrářským sáčkem nastříkáme na cupcakes.
- Na suché pánvi orestujeme mandlové plátky se skořicí.



TIP ŠÉFKUCHAŘE



Ilustrační foto



TIP ŠÉFKUCHAŘE



Ilustrační foto

SKOŘICOVÉ PALAČINKY S POMERANČEM A ČOKOLÁDOVOU PĚNOU



INGREDIENCE

- 300 g polohrubé mouky
- 750 ml mléka
- 4 ks vajec
- 50 g cukru krupice
- 1 g skořice
- 1000 g pomerančů
- 200 g NESTLÉ DOCELLO™ Čokoládové pěny
- 250 ml smetany 31%



Medium



10 porcí

POSTUP

- Z mouky, vajec, mléka a cukru vytvoříme palačinkové těsto, které provoníme skořicí.
- Na oleji připravíme tenké palačinky, necháme vychladit.
- Pomeranče oloupeme a nakrájíme na plátky.
- Připravíme NESTLÉ DOCELLO™ Čokoládovou pěnu dle návodu, naplníme palačinky a prokládáme pomerančem. Na závěr posypeme moučkovým cukrem.





KRÉM TIRAMISU

12481169

NESTLÉ DOCELLO™ KRÉM TIRAMISU

Balení: 6 x (2 x 400 g)

Trvanlivost: 15 měsíců

SLOŽENÍ: cukr, maltodextrin, modifikovaný škrob, sušené **VAJEČNÉ** žloutky 3 %, sušená **SMETANA**, **MASCARPONE** prášek 1,9 %, aroma, glukózový sirup, palmojádrový tuk, stabilizátory (fosforečnany sodné, difosforečnany), emulgátory (estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou octovou, mono- a diglyceridy mastných kyselin), zahušťovadlo (karagenan), **MLÉČNÁ** bílkovina, kyselina (kyselina citronová), rozpustná káva 0,2 %, sušené odtučněné **MLÉKO**, barvivo (karoteny).



ALERGENY: VEJCE, MLÉKO
MŮŽE OBSAHOVAT: OŘECHY a SÓJU

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g	
Energetická hodnota	1755 kJ 415 kcal
Tuky z toho nasycené mastné kyseliny	7,0 g 4,7 g
Sacharidy z toho cukry	85,7 g 45,8 g
Vláknina	0,7 g
Bílkoviny	1,7 g
Sůl	0,07 g



Uchovejte v suchu
při pokojové teplotě.



Po rozbalení produkt uchovejte
v suchu při pokojové teplotě,
důkladně uzavřete.



Před použitím není nutná
žádná zvláštní příprava, produkt
je vhodný ihned k použití.



Produkt je vhodný
pro šlehání.



Sypká konzistence.



Samotný produkt je možné
šokově mrazit na -18 °C.



Produkt není vhodný
k pečení.



Hotový výrobek
nedoporučujeme
mrazit.



KRÉM TIRAMISU



Nestlé
docello



TIP ŠÉFKUCHAŘE



Ilustrační foto

ČOKOLÁDOVÉ TIRAMISU S MARSALOU A PASSION FRUIT

Nestlé
docello

INGREDIENCE

- 400 g NESTLÉ DOCELLO™ Krém Tiramisu
- 450 ml smetany 31%
- 450 ml mléka
- 100 g ORION Kaka
- 400 g piškotů Savoiardi
- 30 g NESCAFÉ Classic
- 100 g Passion fruit – mučenka pyr
- 200 g cukru moučka
- 100 ml Marsaly (nebo Amaretta)



POSTUP

- NESTLÉ DOCELLO™ Krém Tiramisu vyšleháme společně se smetanou, mlékem a ORION Kakaem do hladkého krému.
- Připravíme silnou kávu NESCAFÉ Classic, přidáme do ní 100 ml Marsaly (nebo Amaretta). V kávě namáčíme piškoty.
- Do skleniček (kelímků) střídavě vrstvíme krém, namočený piškot a pyr z mučenky.
- Na závěr zasypeme ORION Kakaem.





TOPPING ČOKOLÁDA

12200162

NESTLÉ DOCELLO™ TOPPING ČOKOLÁDA

Balení: 6 x 1 kg
Trvanlivost: 15 měsíců

SLOŽENÍ: glukózový sirup, sirup z invertního cukru, čokoláda v prášku 25,4 % (cukr, kakaový prášek 45 %), pitná voda, plně ztužený kokosový olej, jedlá sůl, konzervant (sorban draselný), aroma.



ALERGENY: žádné
MŮŽE OBSAHOVAT: žádné

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 ml	
Energetická hodnota	1473 kJ 347 kcal
Tuky	9,2 g
z toho nasycené mastné kyseliny	7,3 g
Sacharidy	73,5 g
z toho cukry	64,5 g
Vláknina	4,3 g
Bílkoviny	3,0 g
Sůl	0,25 g



TOPPING ČOKOLÁDA



Uchovejte v suchu
při pokojové teplotě.



Po rozbalení skladujte
produkt při teplotě
+4 °C až +8 °C.



Před použitím není nutná
žádná zvláštní příprava, produkt
je vhodný ihned k použití.



Produkt je vhodný na vmíchání do směsi
nebo na polévání hotových výrobků.



Tekutá konzistence.



Samotný produkt není
vhodný pro mražení.



Produkt není vhodný k pečení.
Může dojít ke změně konzistence.



Hotový výrobek s použitím
produktu je možné zamrazit
šokově na -18 °C.





TOPPING KARAMEL

12203936

NESTLÉ DOCELLO™ TOPPING KARAMEL

Balení: 6 x 1 kg
Trvanlivost: 18 měsíců

SLOŽENÍ: karamelový sirup (cukr, glukózo-fruktózový sirup, pitná voda, regulátor kyselosti: hydroxid sodný).



ALERGENY: žádné
MŮŽE OBSAHOVAT: žádné

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 ml

Energetická hodnota 1831 kJ
431 kcal

Tuky <0,1 g
z toho nasycené
mastné kyseliny <0,1 g

Sacharidy 108,0 g
z toho cukry 108,0 g

Vláknina <0,1 g

Bílkoviny <0,1 g

Sůl 0,01 g



TOPPING KARAMEL



Uchovejte v suchu
při pokojové teplotě.



Po rozbalení skladujte
produkt při teplotě
+4 °C až +8 °C.



Před použitím není nutná
žádná zvláštní příprava, produkt
je vhodný ihned k použití.



Produkt je vhodný na vmíchání do směsi
nebo na polévání hotových výrobků.



Tekutá konzistence.



Samotný produkt není
vhodný pro mražení.



Produkt není vhodný k pečení.
Může dojít ke změně konzistence.



Hotový výrobek s použitím
produktu je možné zamrazit
šokově na -18 °C.





TIP ŠÉFKUCHAŘE



Ilustrační foto

PEČENÉ BRAMBOROVÉ ŠÍŠKY S JABLEČNÝMI POVIDLY A KARAMELEM

INGREDIENCE

- 1 kg bramborových šišek
- 1000 g jablek
- 10 g badyánu, skořice, hřebíčku
- 2 ks citrónu
- 200 g cukru krupice
- **NESTLÉ DOCELLO™** Karamelový topping – dle chuti



Medium



10 porcí

POSTUP

- Uvaříme bramborové šišky na páře nebo ve vodě.
- Jablka očistíme a zbavíme jadřince. Společně s cukrem, kořením a vodou pečeme do měkka. Jablka rozmixujeme a necháme vychladit. Nakonec dochuťme citrónovou kůrou.
- Na másle orestujeme bramborové šišky, přidáme jablečná povidla, přelejeme **NESTLÉ DOCELLO™** Karamelovým toppingem a posypeme moučkovým cukrem.





TOPPING JAHODA

12200165

NESTLÉ DOCELLO™ TOPPING JAHODA

Balení: 6 x 1 kg
Trvanlivost: 12 měsíců

SLOŽENÍ: glukózový sirup, jahodové pyré 21 %, sirup z invertního cukru, cukr, aroma, modifikovaný škrob, kyselina (kyselina citronová), želírující látka (pektiny), konzervant (sorban draselný), barvivo (karmíny).



ALERGENY: žádné
MŮŽE OBSAHOVAT: žádné

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 ml

Energetická hodnota	1473 kJ 347 kcal
Tuky z toho nasycené mastné kyseliny	0,1 g 0,0 g
Sacharidy z toho cukry	85,2 g 62,2 g
Vláknina	1,0 g
Bílkoviny	0,3 g
Sůl	0,01 g



TOPPING JAHODA



Uchovejte v suchu
při pokojové teplotě.



Po rozbalení skladujte
produkt při teplotě
+4 °C až +8 °C.



Před použitím není nutná
žádná zvláštní příprava, produkt
je vhodný ihned k použití.



Produkt je vhodný na vmíchání do směsi
nebo na polévání hotových výrobků.



Tekutá konzistence.



Samotný produkt není
vhodný pro mražení.



Produkt není vhodný k pečení.
Může dojít ke změně konzistence.



Hotový výrobek s použitím
produktu je možné zamrazit
šokově na -18 °C.





TIP ŠÉFKUCHAŘE



Ilustrační foto

VIRGIN STRAWBERRY MOJITO

INGREDIENCE

- 100 g třtinového cukru
- 50 g máty
- 5 ks limety
- 300 ml NESTLÉ DOCELLO™ Jahodového toppingu
- 2000 ml perlivé vody



Snadné



10 porcí

POSTUP

- Cukr společně s mátou a limetami promačkáme, přidáme NESTLÉ DOCELLO™ Jahodový topping a dolijeme perlivou vodou.
- Mojito doplníme o ledovou tříšť a listy máty.





Nestlé
docello



TIP ŠÉFKUCHAŘE
★ ★ ★

Ilustrační foto

PEČENÉ VDOLČKY SE ZAKYSANOU SMETANOU A JAHODOVOU OMÁČKOU



Nestlé
docello

INGREDIENCE

- 200 ml mléka
- 20 g droždí
- 30 g cukru
- 100 g másla
- 500 g mouky
- 1 ks citrónové kůry
- 75 g žloutků
- 300 ml oleje na smažení
- 500 g zakysané smetany
- 200 g moučkového cukru
- **NESTLÉ DOCELLO™**
Jahodový topping – dle chuti

POSTUP

- Připravíme kvásek.
- Promícháme mouku, cukr, mléko, rozpuštěné máslo, žloutky a citrónovou kůru, vložíme do hnětače a společně s kváskem vypracujeme hladké těsto. Necháme kynout.
- Vyválíme, vytvoříme kolečka a pozvolna smažíme z obou stran.
- Na vychladlý vdolček přidáme zakysanou smetanu oslazenou moučkovým cukrem a polijeme **NESTLÉ DOCELLO™** Jahodovým toppingem.





TOPPING MALINA

11330690

NESTLÉ DOCELLO™ TOPPING MALINA

Balení: 6 x 1 kg

Trvanlivost: 12 měsíců

SLOŽENÍ: glukózový sirup, cukr, mražené maliny 20 %, dextróza, pitná voda, malinová šťáva z koncentráту 10 %, kyseliny (kyselina mléčná, jablečná, citronová), zahušťovadla (pektiny, E 1442), barvivo (anthokyan), přírodní aroma, malinová semínka.



ALERGENY: žádné
MŮŽE OBSAHOVAT: žádné

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 ml

Energetická hodnota 1193 kJ
281 kcal

Tuky 0,1 g
z toho nasycené
mastné kyseliny 0,0 g

Sacharidy 69,0 g
z toho cukry 58,0 g

Vláknina 1,6 g

Bílkoviny 0,3 g

Sůl 0,04 g



TOPPING MALINA



Ideálně uchovávejte v suchém skladu při teplotě +12 °C až +18 °C.



Po rozbalení skladujte produkt při teplotě +4 °C až +8 °C.



Před použitím není nutná žádná zvláštní příprava, produkt je vhodný ihned k použití.



Produkt je vhodný na vmíchání do směsi nebo na polévání hotových výrobků.



Tekutá konzistence.



Samotný produkt není vhodný pro mražení.



Produkt není vhodný k pečení. Může dojít ke změně konzistence.



Hotový výrobek s použitím produktu je možné zamrazit šokově na -18 °C.





Nestlé
docello



TIP ŠÉFKUCHAŘE



Ilustrační foto

JÁHLOVÁ KAŠE S KOKOSOVÝM MLÉKEM A MALINAMI



Nestlé
docello

INGREDIENCE

- 300 g jemných jáhel
- 1000 ml kokosového mléka
- 200 g cukru
- 100 g másla
- NESTLÉ DOCELLO™ Malinový topping – dle chuti



Snadné



10 porcí

POSTUP

- Mléko společně s cukrem a máslem přivedeme k varu a za stálého míchání přisypáváme horkou vodou propláchnuté jáhly. Pokud nám kaše houstne, naředíme mlékem, aby se nepřipalovala.
- Krátce povaříme.
- Servírujeme s NESTLÉ DOCELLO™ Malinovým toppingem.





TIP ŠÉFKUCHAŘE



Ilustrační foto

PAVLOVA S LESNÍM OVOCEM A MALINOVOU OMÁČKOU

Nestlé
doceLlo

INGREDIENCE

- 150 ml vaječných bílků
- 300 g krupicového cukru
- 100 g borůvek, ostružin, malin
- 500 ml smetany 31%
- NESTLÉ DOCELLO™ Malinový topping – dle chuti



Náročné



10 porcí

POSTUP

- Bílky a cukr vložíme do vodní lázně a zahříváme na 50 °C. Poté šleháme v robotu do úplného vychladnutí. Přendáme do cukrářského sáčku, aplikujeme na pečicí papír a sušíme v troubě na 80 °C po dobu 4 hodin. Následně necháme samovolně vychladnout ve vypnuté troubě.
- Smetanu vyšleháme.
- Pavlova servírujeme s lesním ovocem, NESTLÉ DOCELLO™ Malinovým toppingem a šlehačkou.





SMARTIES MINI

12553847

NESTLÉ SMARTIES MINI MIX-IN

Balení: 16 x 500 g

Trvanlivost: 12 měsíců

SLOŽENÍ: cukr, sušené odtučněné **MLÉKO**, kakaová hmota¹, kakaové máslo¹, glukózový sirup, **PŠENIČNÁ** mouka, sušený výrobek **MLÉČNÉ SYROVÁTKY**, **MÁSELNÝ** tuk, rostlinné tuky (palmový, Shea), škrob, emulgátor (lecitiny), barviva (betanin, karoteny, kurkumin), koncentrát spiruliny, lešticí látky (karnaubský vosk, včelí vosk bílý), rostlinné koncentráty (světlice barviřská, ředkev), sladový výtěžek z **JEČMENE**. Vedle kakaového másla obsahuje mléčná čokoláda rostlinné tuky.

¹Rainforest Alliance Certified. Zjistěte více na: www.ra.org



ALERGENY: LEPEK, MLÉKO
MŮŽE OBSAHOVAT: žádné

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g

Energetická hodnota 1975 kJ
470 kcal

Tuky 18,7 g
z toho nasycené
mastné kyseliny 11,3 g

Sacharidy 69,8 g
z toho cukry 59,8 g

Vláknina 1,9 g

Bílkoviny 5,4 g

Sůl 0,13 g



Ideálně uchovávejte
v suchém skladu.



Po rozbalení skladujte
produkt při teplotě +12 °C až +18 °C.



Před použitím není nutná
žádná zvláštní příprava, produkt
je vhodný ihned k použití.



Produkt je vhodný
pro vmíchání do směsi
či k posypu.



Sypká konzistence.



Samotný produkt není
vhodný pro mrazení.



Produkt není vhodný k pečení,
je zde riziko změny konzistence.



Hotový výrobek s použitím
produktu je možné zamrazit
šokově na -18 °C.



SMARTIES MINI





TIP ŠÉFKUCHAŘE



Ilustrační foto

HAPPY SMARTIES MUFFIN



INGREDIENCE

- 250 g hladké mouky
- 100 g cukru
- ½ sáčku prášku do pečiva
- 1 lusk vanilky
- 3 ks vajec
- 200 ml mléka
- 100 g másla
- 300 g bílé čokolády
- 100 g **SMARTIES Mini Mix-In**



POSTUP

- Mouku, cukr, žloutky, prášek do pečiva, mléko a rozpuštěné máslo vyšleháme v jemné těsto. Nadlehčíme sněhem z bílků, vložíme do formiček na muffiny a pečeme na 170 °C po dobu 15 min. Po upečení necháme vychladit.
- Bílou čokoládu si vytemperujeme, muffiny v ní namočíme a obalíme ve **SMARTIES Mini Mix-In**.



Snadné



10 porcí



KONTAKTY NA OBCHODNÍ REPREZENTANTY

Naše výrobky a služby vám nejlépe zprostředkují
naši obchodní reprezentanti.

Můžete je snadno kontaktovat prostřednictvím telefonu
a sjednat si schůzku v době, kdy vám to nejlépe vyhovuje.

Jsmě tu pro vás!



FA:

Praha HORECA, PY, MB +420 724 420 086

Praha HORECA, PZ, BE +420 724 420 060

Praha instituce, KL, PB +420 724 420 533

Plzeňsko, Karlovarsko, BE +420 724 420 327

Severočeský kraj, ME, RA +420 724 420 343

Jihočeský kraj +420 724 420 339

FM:

VČ kraj bez PA, HK a CR +420 724 420 333

NB, KO, KH, HK, PA, CR +420 724 420 469

BM v., PE, JI, ZS, TR, ZN, BV +420 724 420 354

BM m., BM v., ZS, HB +420 724 420 351

OV, NJ, OP, BR, SU, JE +420 724 420 096

OV, KI, FM, VS, ZL +420 724 420 350

OL, PR, KM, UH +420 724 420 352

HO, VY, BL, PV, SY +420 724 420 534

Vzhledem k neustálému vylepšování receptur našich produktů může dojít ke změně složení a nutričních hodnot.
Aktuální údaje naleznete na www.nestleprofessional.cz.



Nestlé Česko s.r.o.

Mezi Vodami, 2035/31, 143 20 Praha 4
infolinka: 0800 135 135

www.nestleprofessional.cz



Nestleprofessionalczsk



Nestlé Professional CZ & SK

