

Wielkanoc

ze smakiem



S P C

Smaczny[®]
WARSZAWO



Wesołego Alleluja!

Święta Wielkiej Nocy to czas przebudzenia i narodzin, dlatego na wielkanocnym stole tak wiele jest kolorów i świeżości! Wyrazem tego są wielobarwne mazurki czy puszyste babki.

Najważniejszym symbolem Wielkanocy jest jajko, czyli znak nowego życia. Tuż obok niego kładziemy tradycyjne pieczywo - metaforę gościnności i dostatku. Ten duet to podstawa, bo z dobrym chlebem wszystko, co przygotowujemy z jajek, smakuje wyjątkowo.

Odkryjcie z nami smak Wielkanocy i poznajcie wypieki, które wniosą do Waszego świętowania jeszcze więcej dobrej energii i radości!

Smacznego Warszawo!



1 Mazurek czekoladowo-bakaliowy

Opcja dla tych, którzy nie wyobrażają sobie słodkości bez czekolady. To kruche ciasto przełożone marmoladą, swój intensywny smak zawdzięcza dekoracji z aksamitnego kremu z czekolady deserowej, który posypyany jest bakaliami.

2 Mazurek kruchy

Nasz klasyk wśród mazurków, czyli kruche ciasto z dużą ilością marmolady wieloowocowej. Wierzch jest oblany kolorowym lukrem i gęsto udekorowany kandyzowanymi owocami oraz cukrowymi ozdobami.

3 Mazurek wielkanocny

To wersja pełna lekkości, bo jego bazę stanowią puszyste biszkopty przełożone marmoladą wieloowocową. Wierzch udekorowany jest kremem paryskim i posypyany malinami liofilizowanymi oraz prażonymi płatkami migdałowymi.





1 Babka piaskowa

Jeśli szukasz klasycznej, puszystej babki z delikatnym ciastem to ta babka będzie idealnym wyborem. Długo zachowuje świeżość i smak, więc idealnie sprawdzi się na długie świętowanie.

2 Keks

Biszkoptowe ciasto jest tu tylko bazą dla bakalii, którymi wypełniony jest po brzegi. To idealne połączenie puszystego ciasta i dodatków.

3 Babka pomarańczowa

Babka z ciasta biszkoptowego o intensywnie pomarańczowym smaku.



Babka drożdżowa maślana

Przygotowana z ciasta drożdżowego na bazie mąki pszennej, jaj, masła, mleka i drożdży. Dzięki temu jest bardzo delikatna i puszysta, a do tego prezentuje się pięknie, dlatego będzie nie tylko pysznym poczęstunkiem, ale także częścią wielkanocnej dekoracji.



Babka panettone

Powstaje powoli, bo to czas przygotowania tworzy jej wyjątkową lekkość i delikatne, puszyste ciasto. Dzięki temu od pierwszego kęsa poczujesz głębię smaku i naturalną wilgotność.



Ciasto wielkanocne

Nowość wśród Twoich wielkanocnych ulubieńców. To trzy warstwy puszystego ciasta, przełożone orzeźwiającym nadzieniem pomarańczowym oraz aksamitnym kremem o smaku kajmaku.

To nie są zwykłe bułki!

Poznaj sekret wyjątkowej chrupkości naszych wypieków z serii **CHRUPIĄCE WYPIEKI!**

RECEPTURA

Kompozycja składników dla każdego wyrobu z grupy **CHRUPIĄCYCH WYPIEKÓW** jest unikatowa. Wysokiej jakości, wyselekcjonowane mąki i dodatki są starannie dobrane przez naszych doświadczonych piekarzy.



WYPIEK

W pełni wyrośnięte, surowe kęsy ciasta wypiekane są w sklepie. Ten perfekcyjnie przeprowadzony proces pozwala nam dostarczać **CHRUPIĄCE WYPIEKI**, które łączą w sobie kunszt mistrzów piekarskich z nowoczesną technologią.

FORMOWANIE

Maszyny piekarskie idealnie formują kęsy ciasta. Część z nich jak np. drożdżówka formowana jest ręcznie. Po tym etapie kęsy ciasta układane są w specjalnych pojemnikach.



TRANSPORT

Uformowane, schłodzone i gotowe do wypieku ciasto, przewożone jest do naszych sklepów.

FAZA KLUCZOWA - FERMENTACJA

Czas trwania: 11 h

Uformowane ciasto przenoszone jest do dedykowanych komór z systemem **COOL RISING**. To tu zachodzi proces powolnego rozrostu w zmiennych temperaturach. Wszystko z utrzymaniem odpowiednio wysokiej wilgotności powietrza. Dzięki temu długotrwałemu procesowi fermentacji produkty charakteryzują się niepowtarzalnym smakiem.

To nie są zwykłe bułki! Chrupnij z nami!

Bułki z serii **CHRUPIĄCYCH WYPIEKÓW** będą smacznym wyborem na świąteczny stół, zwłaszcza, że wszystko zaczyna się od śniadania!

Wybraliśmy dla Was 8 propozycji, które najlepiej sprawdzą się podczas rodzinnego świętowania!

1 Bułka pszenno-żytnia

Połączenie delikatności pszenicy z wyraźniejszym smakiem żyta.

2 Bułka wikinga

Bułka z mąki pszennej i żytniej z dodatkiem czosnku niedźwiedziego. Posypana ziarnami: sezamu, siemienia lnianego i słonecznika.

3 Sznytka

Tradycyjna, podłużna bułka pszenna z charakterystycznym, pojedynczym nacięciem na wierzchu.

4 Grahamka ze słonecznikiem

Bułka z mąki graham z dodatkiem słonecznika.

5 Bułka pszenno-kukurydziana

Dodatek mąki kukurydzianej dodaje delikatności, a pestki dyni smaku oraz wartości odżywczych.

6 Bułka orkiszowa

Bułka na bazie orkiszu, czyli pradawnej odmiany pszenicy, którą wyróżnia wysoka zawartość białka i błonnika pokarmowego.

7 Kajzerka z ziarnami

Bułka pszenna z dodatkiem ziaren i nasion tj.: siemienia lnianego, siemienia złote, proso, nasiona słonecznika i sezamu.

8 Chrupiąca kajzerka

Klasyczna, pszenna bułka z idealnie chrupiącą skórką i miękkim środkiem oraz charakterystycznymi pięcioma nacięciami.



Wielkanocny przepis Pasta jajeczna z awokado

SKŁADNIKI NA 6 PORCJI:

6 jajek
1 miękkie awokado
1 łyżeczka soku z cytryny
1/2 ząbka czosnku
pęczek szczypiorku
dwie łyżki ulubionego majonezu
sól i pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Jajka włożyć do ciepłej wody
i gotować ok. 5 minut
od momentu zagotowania wody,
następnie szybko zalać zimną wodą
i ostudzić.

Obrać ze skorupki, posiekać
w kosteczkę i włożyć do miseczki.
Czosnek przecisnąć przez praskę,
dodać do jajek,
a następnie wszystko posolić.

Awokado umyć, obrać, usunąć
pestkę i rozdrobnić widelcem.
Powstałą pastę skropić sokiem
z cytryny i wymieszać razem
z pastą z jajek.

Dodać majonez i posiekany
szczypiorek, a następnie doprawić
do smaku solą oraz świeżo
zmielonym pieprzem.

Wymieszać,
i podawać z ulubionym pieczywem
SPC!



Chleby na zakwasie



1 Chleb szlachecki z żurawiną

Chleb wyprodukowany z mąki żytniej z dodatkiem mąki pszennej i słodkich owoców żurawiny, które dodają mu niepowtarzalnego charakteru.

2 Żytni 100%

Tajemnica smaku tkwi w przygotowaniu ciasta. Odpowiednie ukwaszenie następuje w wyniku długiego procesu fermentacji. Dzięki temu ma smak tradycyjnego, polskiego chleba żytniego.

3 Żytni z siemieniem lnianym

Ma elastyczny, smaczny miękisz z dużą ilością siemienia lnianego oraz apetyczny wygląd. Dodatkowo charakteryzuje go niski indeks glikemiczny (45,1).



Świąt

pełnych smaku i chwil z bliskimi! Radosnego świętowania,
smacznego jajka i mokrego Dyngusa!

Wesołego Alleluja!