



Sladká inšpirácia

PRE VAŠICH ZÁKAZNÍKOV



PREČO SI VYBRAŤ SORTIMENT NESTLÉ PROFESSIONAL NA PEČENIE?

Či už pečiete kreatívne autorské dezerty,
pripravujete sladké raňajky pre vašich
hotelových hostí, alebo vaša linka plní
stovky croissantov každý deň, produkty
Nestlé Professional sú pre vás to pravé.



PROFESSIONAL

ŠÉFKUCHÁR NESTLÉ PROFESSIONAL JIŘÍ STŘEDA



Recepty a odporúčania sme pre vás získali od šéfkuchára Jiřího Středy, ktorý v teame Nestlé Professional zastáva funkciu Culinary Advisor & Executive Chef pre Českú a Slovenskú republiku. Vďaka rozsiahlym gastronomickým poznatkom a pracovným skúsenostiam sa s vami má naozaj o čo podeliť. V medzinárodných kuchyniach zastával opakovane pozíciu šéfkuchára, absolvoval nespočetné množstvo kulinárskych kurzov zameraných napríklad na francúzsku kuchyňu, moderné grilovanie alebo zostavenie sezónneho menu pod vedením držiteľa Michelinskej hviezdy Romana Paulusa. Získal medailové ocenenia na súťažiach Moravský Kuchár, Gastro Hradec Králové a zvíťazil na IKA Erfurt Olympiade der Köche.

Svoje skúsenosti a kreatívne nápady vo svete gastronomických kúziel Jiří odovzdáva medzi ďalších kuchárov v podobe odborných školení, poradenstva a kurzov. Využite potenciál nielen našich produktov, ale i celej palety surovín potrebných vo vašej kuchyni.



PROFESSIONAL

KITKAT® MIX-IN BIG CHUNK

12415261

KITKAT® MIX-IN

Balenie: 16 x 400 g

Trvanlivosť: 12 mesiacov

ZLOŽENIE: kúsky oblátok (PŠENIČNÁ múka, cukor, palmový tuk, PŠENIČNÝ škrob, emulgátor: SÓJOVÝ lecitín; jedlá soľ), cukor, kakaové maslo*, kakaová hmota*, sušené odtučnené **MLIEKO**, sušený výrobok **MLIEČNEJ SRVÁTKY**, rastlinné tuky (palmový, olej zo semien maslovníka), **MASLOVÝ** tuk, emulgátor (lecitíny), prírodná vanilková aróma.

*Rainforest Alliance Certified. Dozviete sa viac na: www.ra.org.



ALERGÉNNÉ ZLOŽKY: GLUTÉN, SÓJA, MLIEKO
MÔŽE OBSAHOVAŤ: ORECHY

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g

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



PROFESSIONAL

KITKAT® MIX-IN BIG CHUNK



Uchovajte v suchu
a chráňte pred teplom.



Po rozbalení skladujte
produkt pri teplote
+12 °C až +18 °C.



Pred použitím nie je nutná
žiadna zvláštna príprava, produkt
je vhodný k okamžitému použitiu.



Produkt je vhodný
na plnenie finálnych výrobkov
a na vmiešanie do zmesí.



Sypká konzistencia.



Samostatný produkt
nie je vhodný na zamrazenie.



Pri pečení produkt
zmení konzistenciu.
Rozteká sa.



Hotový výrobok s použitím
produktu je možné
šokovo zamraziť na -18 °C.





PROFESSIONAL

KITKAT® TOPPING

12573806

KITKAT® TOPPING

Balenie: 6 x 1 kg

Trvanlivosť: 12 mesiacov

ZLOŽENIE: cukor, slnečnicový olej, sušené odtučnené **MLIEKO**, kúsky oblátok 5 % (cukor, **PŠENIČNÁ** múka, rastlinné oleje: repkový, slnečnicový; **LAKTÓZA**, **MLIEČNE** bielkoviny, sladový výťažok z **JACMEŇA**, jedlá soľ, kypriaca látka: uhličitan sodný), sušená **SRVÁTKA**, **MLIEČNY** tuk, 3,8 % kakaového prášku so zníženým množstvom tuku¹, kakaová hmota¹ 3 %, emulgátor (lecitíny), jedlá soľ, prírodná vanilková aróma.

¹Rainforest Alliance Certified. Zistite viac na: www.ra.org



ALERGÉNNÉ ZLOŽKY: MLIEKO, LEPOK
MÔŽE OBSAHOVAŤ: JINÉ OŘECHY A SÓJU

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g

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



PROFESSIONAL

KITKAT® TOPPING



Uchovajte v suchu,
chráňte pred teplom.



Po rozbalení skladujte dobre
uzavretý v pôvodne obale.



Pred použitím dôkladne pretrepte.



Produkt je vhodný na vmiešanie do zmesi
alebo na polievanie hotových výrobkov.



Hustá konzistencia – nesteká, drží.



Samotný produkt nie je
vhodný na zamrazenie.



Produkt nie je vhodný na pečenie.
Môže dôjsť k zmene konzistencie.





PROFESSIONAL

KITKAT® KAKAOVÁ NÁTIERKA

12520398

KITKAT® KAKAOVÁ NÁTIERKA

Balenie: 1 x 3 kg

Trvanlivosť: 12 mesiacov

ZLOŽENIE: cukor, rastlinné oleje (slniečnicový, olej zo semien maslovníka), sušené odtučnené **MLIEKO**, oblátky kúsky 6 % (cukor, **PŠENIČNÁ** múka, rastlinné oleje: repkový, slnečnicový; **LAKTÓZA**, **MLIEČNE** bielkoviny, sladový výťažok z **JACMEŇA**, jedlá soľ, kypriaca látka: uhličitan sodný), sušená **SRVÁTKA**, **MLIEČNY** tuk, 3,7 % kakaového prášku so zníženým množstvom tuku*, 2,9 % kakaová hmota*, emulgátor (lecitíny), jedlá soľ, prírodná vanilková aróma.

*Rainforest Alliance Certified. Dozviete sa viac na www.ra.org.



ALERGÉNNÉ ZLOŽKY: MLIEKO, GLUTÉN
MÔŽE OBSAHOVAŤ: SÓJU, MANDLE, LIESKOVÉ
ORECHY a PISTÁCIE

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g

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



PROFESSIONAL

KITKAT® KAKAOVÁ NÁTIERKA



Uchovajte v suchu
a chráňte pred teplom.



Po rozbalení skladujte
produkt pri teplote
+4 °C až +8 °C.



Pred použitím nie je nutná
žiadna zvláštna príprava. Produkt
je vhodný k okamžitému použitiu.



Produkt je vhodný na plnenie
pekárskych výrobkov
a na vmiešanie do zmesí.



Krémová konzistencia.
Jednoducho roztierateľný.



Produkt je vhodný
aj na zamrazenie.



Produkt sa používa
až po príprave pečením.
Nie je termostabilný.



Hotový výrobok s použitím
produktu je možné šokovo
zamraziť na -18 °C.





PROFESSIONAL



TIP ŠÉFKUCHÁRA



Ilustračné foto

ČOKOLÁDOVÉ COOKIES S KITKAT® ZMRZLINOU



INGREDIENCIE



Čokoládové sušienky

- 113 g masla
- 100 g hnedého cukru
- 70 g cukru
- 1 vajce
- 1 lyžička vanilkovej esencie
- 180 g hladkej múky
- ½ lyžičky jedlej sódy
- ¾ lyžičky soli
- 140 g čokoládových kúskov

POSTUP

- Zo surovín vypracujeme hladké cesto, vytvoríme rovnako veľké guľôčky, ktoré preložíme na plech s papierom na pečenie.
- Pečieme na 170 °C do zlatista.
- Necháme vychladnúť a potom naplníme zmrzlinou.

KITKAT® zmrzlina

- 300 ml mlieka
- 400 ml smotany 31%
- 150 g bieleho cukru
- 180 g žĺtkov – pasterizovaných
- 200 g KITKAT® Kakaovej nátierky



Médium



10 porcií

- Ingrediencie na zmrzlinu zahrejeme vo vodnej kúpeli na 70 °C za dôkladného miešania.
- Necháme vychladnúť.
- Vložíme do zmrzlinového stroja a pripravíme hladkú jemnú zmrzlinu.



PROFESSIONAL



TIP ŠÉFKUCHÁRA



Ilustračné foto

KITKAT® SHAKE



PROFESSIONAL

INGREDIENCIE

Shake

- 1000 ml vody
- 300 g ľadu
- 120 g sušeného mlieka
- 200 g vanilkovej zmrzliny
- 160 g KITKAT® Kakaovej nátierky



Jednoduché



10 porcií

POSTUP

- Ingrediencie vložíme do mixéra a rozmixujeme v hladký shake.
- Na dekoráciu použijeme KITKAT® Topping a KITKAT® Mix-In alebo SMARTIES Mini Mix-In.





PROFESSIONAL



Ilustračné foto

KITKAT® PIZZA S BANÁNOM



INGREDIENCIE

KITKAT® Pizza

- 800 g pizza cesta
- 300 g KITKAT® Kakaovej nátierky
- 300 g banánov
- 100 g lieskových orechov
- 50 g KITKAT® Mix-In posypu
- 150 ml KITKAT® Toppingu



Médium

10 porcií

POSTUP

- Cesto vyvalkáme do tenkého kruhu a pečieme 4 minúty na 210 °C.
- Horúce upečené cesto potrieme KITKAT® Kakaovou nátierkou.
- Pridáme nasekané orechy, nakrájaný banán, KITKAT® Mix-In a KITKAT® Topping.





PROFESSIONAL



TIP ŠÉFKUCHÁRA



Ilustračné foto

KITKAT® BROWNIE



INGREDIENCIE

- 250 g masla
- 250 g cukru
- 6 g prášku do pečiva
- 100 g hladkej múky
- 3 vajcia
- 400 g KITKAT® Kakaovej nátierky
- 150 ml KITKAT® Toppingu



Médium

10 porcií

POSTUP

- Rozpustíme maslo, pridáme cukor a mierne skaramelizujeme. Pridáme prášok do pečiva, múku a premiešame. Do studeného cesta zašľaháme vajce.
- Na plech s papierom na pečenie nalejeme polovicu cesta, pridáme KITKAT® Kakaovú nátierku a dolejeme zvyšok cesta.
- Stierkou uhladíme a pečieme na 170 °C cca 45 minút. Necháme vychladnúť a stuhnúť.
- Nakrájame na porcie a servírujeme s KITKAT® Toppingom.





PROFESSIONAL



Ilustračné foto

PERNÍKOVÉ LIEVANCE S CHRUMKAVOU KITKAT® NÁTIERKOU



INGREDIENCIE

- 400 ml mlieka
- 300 g polohrubej múky
- 3 ks vajec
- 50 g cukru
- 30 g droždia
- 200 ml oleja na vyprážanie
- 8 g perníkového korenia
- 200 g KITKAT® Kakaovej nátierky



Jednoduché



10 porcií

POSTUP

- Pripravíme hladšie cesto a na vymazanej panvici pečieme tenké lievance.
- KITKAT® Kakaovú nátierku vo vodnom kúpeli zahrejeme a potrieme ňou pripravené lievance.
- Pri servírovaní dozdobíme čerstvým ovocím.





ORION GRANKO

12499537

ORION GRANKO

Balenie: 12 x 1 kg

Trvanlivosť: 12 mesiacov

ZLOŽENIE: cukor, 20 % kakaového prášku* so zníženým množstvom tuku, emulgátor (**SÓJOVÝ** lecitín), vitamíny [cholecalciferol (vitamín D), L-askorban sodný (vitamín C)], jedlá soľ, zmes korenín, prírodná aróma.

*Rainforest Alliance Certified. Dozviete sa viac na www.ra.org.



**ALERGÉNNÉ ZLOŽKY: SÓJA
MÔŽE OBSAHOVAŤ: MLIEKO**



VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g

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



ORION GRANKO



Uchovajte v suchu pri izbovej teplote.



Po rozbalení produkt uchovajte v suchu pri izbovej teplote, dôkladne uzavrite.



Pred použitím nie je nutná žiadna zvláštna príprava. Produkt je vhodný k okamžitému použitiu.



Produkt je vhodný na vmiešanie do zmesí, či k posypu.



Sypká konzistencia.



Samotný produkt nie je vhodný pre mrazenie.



Produkt je vhodný na pečenie.



Hotový výrobok s použitím produktu je možné šokovo zamraziť na -18°C . Pozor na zvlhnutie niektorých typov výrobkov.





TIP ŠÉFKUCHÁRA



Ilustračné foto

ORION GRANKO BÁBOVKA S RUMOVÝMI HROZIENKAMI



INGREDIENCIE

- 135 g hladkej múky
- 80 g **ORION Granka**
- 4 g prášku do pečiva
- 5 g jedlej sódy
- 40 g masla
- 125 g krupicového cukru
- 1 ks vajce
- 110 g mlieka
- 50 g hrozienok
- citrónová kôra



POSTUP

- Zmiešame múku, sódu, cukor a prášok do pečiva, pridáme rozpustené maslo, mlieko, vajce a citrónovú kôru.
- Cesto rozdelíme a do $\frac{1}{2}$ primiešame **ORION Granko** a hroziienka. Dôkladne premiešame.
- Cesto striedavo nalejeme do vymazanej a múkou vysypanej formy. Pečieme 55 minút na 170 °C.





TIP ŠÉFKUCHÁRA



Ilustračné foto

ORION GRANKO PANNA COTTA S VIŠŇOVÝM COULIS



INGREDIENCIE

- 1000 ml smotany 31%
- 20 g plátkovej želatíny
- 100 g **ORION Granka**
- 300 g višní
- 100 g cukru



POSTUP

- Želatínu namočíme a necháme napučať.
- Smotanu spoločne s **ORION Grankom** privedieme k varu. Vložíme želatínu a nalejeme do pripravených mištičiek, v ktorých sa bude servírovať a vložíme do chladničky vychladnúť.
- Višne vložíme do hrnca a spoločne s cukrom pomaly dusíme. Rozmixujeme a redukujeme na hustejšiu omáčku.
- Po vychladnutí servírujeme panna cottu s višňovým coulis.





ORION KAKAO

12406747

ORION KAKAO NA TRADIČNÉ PEČENIE

Balenie: 8 x 1 kg

Trvanlivosť: 18 mesiacov

ZLOŽENIE: 93 % kakaového prášku so zníženým množstvom tuku*
(obsah kakaového masla 10 %), regulátory kyslosti
(uhličitan draselný, hydroxid draselný).

*Rainforest Alliance Certified. Dozviete sa viac na www.ra.org.



ALERGÉNNE ZLOŽENIE: žiadne
MÔŽE OBSAHOVAŤ: žiadne



VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g

Energetická hodnota	1412 kJ 339 kcal
Tuky	10,2 g
z toho nasýtené mastné kyseliny	6,2 g
Sacharidy	21,1 g
z toho cukry	1,2 g
Vláknina	29,8 g
Bielkoviny	25,6 g
Soľ	0,05 g



ORION KAKAO



Uchovajte v suchu a chráňte pred teplom.



Po rozbalení produkt uchovajte v suchu pri izbovej teplote, dôkladne uzavrite.



Pred použitím nie je nutná žiadna zvláštna príprava. Produkt je vhodný k okamžitému použitiu.



Produkt je vhodný na vmiešanie do zmesí, či k posypu.



Sypká konzistencia.



Samotný produkt nie je vhodný na zamrazenie.



Produkt je vhodný na pečenie.



Hotový výrobok s použitím produktu je možné šokovo zamraziť na -18°C .





ORION LENTILKY DRVENÉ

12578508

ORION LENTILKY DRVENÉ

Balenie: 8 x 400 g

Trvanlivosť: 9 mesiacov

ZLOŽENIE: mliečna čokoláda (cukor, sušené **MLIEKO**, kakaové maslo, kakaová hmota, rastlinné tuky: palmový, olej zo semien maslovníka; **MLIEČNY** tuk, emulgátor: lecitíny; prírodná aróma, **LIESKOVOORIEŠKOVÁ** pasta), cukor, ryžový škrob, stužovadlo (arabská guma), glukózový sirup, rastlinné koncentráty (požlt farbiarsky, citrón, red'kovka, čierne ríbezle, mrkva, ibišteľ), koncentrát spirulíny, povlaková látka (karnaubský vosk). Okrem kakaového masla obsahuje čokoláda aj iné rastlinné tuky. Kakaová sušina v mliečnej čokoláde najmenej 26 %.



**ALERGÉNNÉ ZLOŽENIE: MLIEKO, ORECHY
MÔŽE OBSAHOVAŤ: ARAŠIDY, ORECHY, SÓJU,
SEZAM, OBILNINY OBSAHUJÚCE GLUTÉN**

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g

Energetická hodnota	1983 kJ 472 kcal
---------------------	---------------------

Tuky	17,2 g
z toho nasýtené mastné kyseliny	10,5 g

Sacharidy	73,9 g
z toho cukry	72,0 g

Vláknina	1,1 g
----------	-------

Bielkoviny	5,1 g
------------	-------

Soľ	0,20 g
-----	--------



ORION LENTILKY DRVENÉ



Skladujte v suchu a chlade.



Po rozbalení skladujte
v suchej a chladnej miestnosti.



Pred použitím nie je nutná
žiadna zvláštna príprava. Produkt
je vhodný k okamžitému použitiu.



Produkt je vhodný
na zdobenie dezertov,
múčnikov a zmrzliny.



Sypká konzistencia.



Samotný produkt nie je
vhodný na zamrazenie.



Produkt je vhodný
na pečenie.



Hotový výrobok s použitím
produktu je možné šokovo
zamraziť na -18°C .





Ilustračné foto

SMOTANOVÁ ZMRZLINA S ČOKOLÁDOU A DRVENÝMI ORION LENTILKAMI



INGREDIENCIE

- 300 ml smotany 31%
- 500 ml mlieka
- 200 g cukru
- 100 g pasterizovaných žĺtkov
- 350 g kyslej smotany
- 100 g **ORION Čokoládových kúskov**
- 100 g **ORION Drvených Lentieliek**



Náročne



10 porcií

POSTUP

- Do hrnca dáme mlieko, smotanu na šľahanie a cukor. Zmes zvol'na zahrievame tesne pod bod varu, kým sa cukor rozpustí.
- Pomaly vlejeme časť zmesi do misky k žĺtkom. Žĺtkovú zmes vlejeme do hrnca, zvol'na zahrievame a miešame stierkou, až začne zmes hustnúť.
- Zmes precedíme a vmiešame kyslú smotanu. Vložíme do chladničky a necháme vychladnúť. Po vychladnutí vložíme do zmrzlinovača a vytvoríme zmrzlinu.
- **ORION Čokoládové kúsky** vo vodnej kúpeli rozpustíme a polievame porcie zmrzliny. Doplníme **ORION Drvenými Lentilkami**.





ORION ČOKOLÁDOVÉ KÚSKY

12578530

ORION ČOKOLÁDOVÉ ČOČKY

Balenie: 8 x 400 g

Trvanlivosť: 9 mesiacov

ZLOŽENIE: cukor, sušené **MLIEKO**, kakaové maslo, kakaová hmota, rastlinné tuky (palmový, olej zo semien maslovníka), **MLIEČNY** tuk, emulgátor: lecitíny; prírodná aróma, **LIESKOVOORIEŠKOVÁ** pasta. Kakaová sušina v mliečnej čokoláde najmenej 26 %. **Okrem kakaového masla obsahuje čokoláda aj iné rastlinné tuky.**



ALERGÉNNÉ ZLOŽENIE: MLIEKO, ORECHY
MÔŽE OBSAHOVAŤ: ARAŠIDY, ORECHY, SÓJU,
SEZAM, OBIHLNINY OBSAHUJÚCE GLUTÉN

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g

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



ORION ČOKOLÁDOVÉ KÚSKY



Skladujte v suchu a chlade.



Po rozbalení skladujte
v suchej a chladnej miestnosti.



Pred použitím nie je nutná
žiadna zvláštna príprava. Produkt
je vhodný k okamžitému použitiu.



Produkt je vhodný na plnenie
pekárskych výrobkov, zdobenie
pohárov alebo ako poleva.



Sypká konzistencia –
čokoládové kúsky.



Samotný produkt nie je
vhodný na zamrazenie.



Pri pečení produkt zmení
konzistenciu. Rozteká sa.



Hotový výrobok s použitím
produktu je možné šokovo
zamraziť na -18°C .





TIP ŠÉFKUCHÁRA



Ilustračné foto

PERNÍK S ČOKOLÁDOVOU POLEVOU A VIŠŇAMI



INGREDIENCIE

- 200 g polohrubej múky
- 400 g hladkej múky
- 600 ml mlieka
- 200 g cukru
- 200 ml repkového oleja
- 2 ks vajec
- 50 g **ORION** Kakaa
- 1 ks prášku do pečiva
- 1 ks perníkového korenia
- 200 g višňového džemu
- 200 g **ORION** Čokoládových kúskov
- citrónová kôra z 1 citróna



Jednoduché



10 porcií

POSTUP

- Zmiešame múku, cukor, **ORION** Kakao, prášok do pečiva, perníkové korenie a nastrúhanú citrónovú kôru. Pridáme olej, 500 ml mlieka a vajcia, dôkladne prešľaháme.
- Plech vyložíme papierom na pečenie, nalejeme cesto a pečieme 40 minút na 170 °C.
- Upečený perník necháme vychladnúť. Prerežeme a potrieme višňovým džemom.
- **ORION** Čokoládové kúsky vo vodnom kúpeli rozpustíme, premiešame so 100 ml mlieka a vytvoríme polevu, ktorú nalejeme na perník a necháme vychladnúť.





ORION ŠTUDENTSKÁ PEČAŤ

12563094

ORION ŠTUDENTSKÁ PEČAŤ

Balenie: 8 x 400 g

Trvanlivosť: 9 mesiacov

ZLOŽENIE: Horká čokoláda 22 % (cukor, kakaová hmota, kakaové maslo, rastlinné tuky: palmový, olej zo semien maslovníka; **MLIEČNY** tuk, emulgátory: lecitíny, polyglycerolpolyricínoleát; prírodná aróma, sušené **MLIEKO**), hrozienka 22 %, mliečna čokoláda 20 % (cukor, kakaové maslo, sušené **MLIEKO**, kakaová hmota, rastlinné tuky: palmový, olej zo semien maslovníka; **MLIEČNY** tuk, sušený výrobok **MLIEČNEJ SRVÁTKY**, emulgátory: lecitíny, polyglycerolpolyricínoleát; prírodná aróma), želé 13 % (cukor, glukózový sirup, pitná voda, želírujúca látka: pektíny; kyselina: kyselina citrónová; regulátor kyslosti: citrany sodné; prírodná aróma, palmový olej, povlaková látka: karnaubský vosk), pražené **ARAŠIDY** drvené 12 %, cukor, maltodextrín, tapiakový škrob, povlaková látka (šelak). **Okrem kakaového masla obsahujú čokolády aj iné rastlinné tuky.**

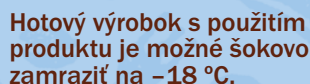
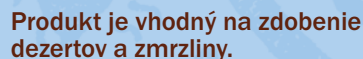
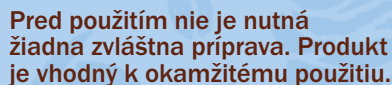
VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g

Energetická hodnota	1915 kJ 457 kcal
Tuky	20,7 g
z toho nasýtené mastné kyseliny	9,4 g
Sacharidy	59,2 g
z toho cukry	55,5 g
Vláknina	4,8 g
Bielkoviny	5,7 g
Soľ	0,06 g



ALERGÉNNÉ ZLOŽENIE: MLIEKO, ARAŠIDY
MÔŽE OBSAHOVAŤ: ORECHY, SÓJU, SEZAM, OBILNINY
OBSAHUJÚCE GLUTÉN





TIP ŠÉFKUCHÁRA



Ilustračné foto

KAKAOVÉ CUPCAKY S ORION ŠTUDENTSKOU PEČAŤOU A CITRÓNOVÝM KRÉMOM



INGREDIENCIE

- 135 g hladkej múky
- 80 g **ORION Kakao**
- 4 g prášku do pečiva
- 5 g jedlej sódy
- 40 g masla
- 125 g krupicového cukru
- 1 ks vajce
- 110 g mlieka
- 500 g mascarpone
- 2 ks citrónov
- 100 g posypu
ORION Študentská pečať
- 50 g práškoveho cukru



Jednoduché



10 porcií

POSTUP

- Zmiešame múku, **ORION Kakao**, sódu, cukor a prášok do pečiva. Pridáme rozpustené maslo, mlieko a vajce. Dôkladne premiešame.
- Cesto nalejeme do košíčkov a pečieme 25 minút na 170 °C.
- Mascarpone premiešame s cukrom, nastrúhame citrónovú kôru a pridáme podľa potreby citrónový šťavu. Krém vložíme do cukrárskeho vrečka a nastriekame na vychladnuté cupcaky.
- Posypeme **ORION Študentskou pečatťou**.





BAVORSKÝ KRÉM

12478598

NESTLÉ DOCELLO™ BAVORSKÝ KRÉM

Balenie: 6 x 1 kg

Trvanlivosť: 12 mesiacov

ZLOŽENIE: cukor, glukózový sirup, rastlinné tuky (palmojadrový, palmový), hovädzia želatína, modifikovaný škrob, maltodextrín, emulgátory (E 472a, E 471), **MLIEČNE** bielkoviny, aróma, jedlá soľ, zahusťovadlo (E 415), extrahované vanilkové struky.



ALERGÉNNÉ ZLOŽENIE: MLIEKO
MÔŽE OBSAHOVAŤ: VAJCIA, SÓJU a ORECHY

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g

Energetická hodnota	1908 kJ 453 kcal
---------------------	---------------------

Tuky	13,0 g
z toho nasýtené mastné kyseliny	11,9 g

Sacharidy	74,2 g
z toho cukry	59,3 g

Vláknina	0,1 g
----------	-------

Bielkoviny	9,6 g
------------	-------

Soľ	0,50 g
-----	--------

Nestlé
docello

BAVORSKÝ KRÉM



Uchovajte v suchu
pri izbovej teplote.



Po rozbalení skladujte
v suchu pri izbovej teplote,
dôkladne uzavreté.



Pred použitím nie je nutná
žiadna zvláštna príprava. Produkt
je vhodný k okamžitému použitiu.



Produkt je vhodný
na šľahanie.



Sypká konzistencia.



Samotný produkt je možné
šokovo zamraziť na -18°C .



Produkt nie je vhodný
na pečenie.



Hotový výrobok s použitím
produktu je možné šokovo
zamraziť na -18°C .



Nestlé
docello™



TIP ŠÉFKUCHÁRA



Ilustračné foto

CITRÓNOVÉ LIEVANCE S OVOCÍM A JEMNÝM BAVORSKÝM KRÉMOM

Nestlé
doello

INGREDIENCIE

- 400 ml mlieka
- 300 g polohrubej múky
- 3 ks vajec
- 50 g cukru
- 1 ks citrónovej kôry
- 30 g droždia
- 200 ml oleja na vyprážanie
- 100 g **NESTLÉ DOCELLO™** Bavorského krému
- 200 g jogurtu
- 200 ml smotany 31%
- 300 g ovocia podľa chuti



Médium



10 porcií

POSTUP

- Z múky, vajec, mlieka, cukru a droždia vytvoríme lievancové cesto, ktoré dochutíme citrónovou kôrou.
- Na oleji opečieme lievance do zlatista.
- Pripravíme **NESTLÉ DOCELLO™** Bavorský krém podľa návodu a spoločne s ovocím doplníme na lievance.



Nestlé
docello



TIP ŠÉFKUCHÁRA



Ilustračné foto

CITRUSOVÉ PARFAIT

Nestlé
docello

INGREDIENCIE

- 200 g NESTLÉ DOCELLO™ Bavorského krému
- 400 g jogurtu
- 400 ml smotany 31%
- 20 ml yuzu pyrė



Jednoduché



10 porcií

POSTUP

- NESTLÉ DOCELLO™ Bavorský krém spoločne s jogurtom, smotanou a yuzu si vyšľaháme do peny.
- Do silikónových formičiek si cukránskym vreckom nastriekame penu a necháme zamraziť.



Nestlé
docello



TIP ŠÉFKUCHÁRA



Ilustračné foto

PISTÁCIOVÝ CRACQUELINE



INGREDIENCIE



Cesto:

- 125 ml mlieka
- 125 ml vody
- 100 g masla
- 160 g hladkej múky
- 6 ks vajec

Krém:

- 100 g NESTLÉ DOCELLO™ Bavorského krému
- 200 g kyslej smotany
- 200 ml smotany 31%
- 75 g pistácievej pasty

Chrumková vrstva:

- 50 g masla
- 65 g krupicového cukru
- 55 g hladkej múky



Náročné



10 porcií

POSTUP

- Chrumkavú vrstvu pripravíme vymieseníím tuhšej konzistencie z masla, cukru a múky. Medzi 2 papiere na pečenie vložíme cesto, pomocou valčeka vyvalkáme na 2 mm hrubú vrstvu, potom vykrojíme kolieska s priemerom cca 5 cm a vložíme do chladničky.
- Odpaľované cesto pripravíme z mlieka, vody a masla. Zmes privedieme do varu, pridáme múku a odpaľujeme cesto na miernom plameni približne 3 minúty. Potom preložíme do kuchynského robota a pri pomalých otáčkach cesto miesime, aby sa nám vychladilo. Na vyšších otáčkach potom pridáme rozšľahané vajcia.
- Odpaľované cesto preložíme do cukrárskeho vrečka a na plech s papierom na pečenie nastriekame kolieska, na vrch pridáme kolieska z chrumkavej vrstvy a pečieme 35 minút na 160 °C. Po 20 minútach pečenia necháme vyvetrať rúru.
- Pripravíme si NESTLÉ DOCELLO™ Bavorský krém podľa návodu a do hotového krému pridáme pistáciiovú pastu.
- Krémom naplníme upečené a vychladnuté cracqueline.



ČOKOLÁDOVÁ PENA

12479989

NESTLÉ DOCELLO™ ČOKOLÁDOVÁ PENA

Balenie: 6 x 1 kg

Trvanlivosť: 12 mesiacov

ZLOŽENIE: cukor, 24,6 % kakaového prášku so zníženým množstvom tuku, glukózový sirup, rastlinné tuky (palmojadrový, palmový), kúsky horkej čokolády 6,8 % (cukor, kakaová hmota, kakaový prášok so zníženým množstvom tuku, kakaové maslo, emulgátor: **SÓJOVÝ** lecitín), hovädzia želatína, emulgátory (E 472a, E 471), modifikovaný škrob, **MLIEČNE** bielkoviny, rozpustná káva, jódovaná jedlá soľ (jedlá soľ, jodičnan draselný).



ALERGÉNNE ZLOŽENIE: MLIEKO, SÓJA
MÔŽE OBSAHOVAŤ: VAJCIA, ORECHY

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g

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



ČOKOLÁDOVÁ PENA



Uchovajte v suchu pri izbovej teplote.



Po rozbalení skladujte v suchu pri izbovej teplote, dôkladne uzavreté.



Pred použitím nie je nutná žiadna zvláštna príprava. Produkt je vhodný k okamžitému použitiu.



Produkt je vhodný na šľahanie.



Sypká konzistencia.



Samotný produkt je možné šokovo zamraziť na -18°C .



Produkt nie je vhodný na pečenie.



Hotový výrobok s použitím produktu je možné šokovo zamraziť na -18°C .





Nestlé
docello™

TIP ŠÉFKUCHÁRA



Ilustračné foto

CUPCAKE S ČOKOLÁDOVOU PENOU A KARMELIZOVANÝMI MANDĽAMI



INGREDIENCIE

- 250 g hladkej múky
- 100 g cukru
- 1 ks prášku do pečiva
- 3 ks vajec
- 450 ml mlieka
- 100 g masla
- 200 g NESTLÉ DOCELLO™ Čokoládovej peny
- 250 ml smotany 31%
- 100 g lúpaných plátkov mandlí
- 1 g škoric



POSTUP

- Múku, cukor, žĺtky, prášok do pečiva, mlieko a rozpustené maslo vyšľaháme na jemné cesto. Nadľahčíme snehom z bielkov, vložíme do formičiek na cupcakes a pečieme 15 minút na 170 °C. Po upečení necháme vychladnúť.
- Z mlieka, smotany a NESTLÉ DOCELLO™ Čokoládovej peny pripravíme krém, ktorý cukrárskym vreckom nastriekame na cupcakes.
- Na suchej panvici restujeme mandľové plátky so škoricou.



Nestlé
docello



TIP ŠÉFKUCHÁRA



Ilustračné foto

ŠKORICOVÉ PALACINKY S POMARANČOM A ČOKOLÁDOVOU PENOU



INGREDIENCIE

- 300 g polohrubej múky
- 750 ml mlieka
- 4 ks vajec
- 50 g krupicového cukru
- 1 g škoricice
- 1000 g pomarančov
- 200 g **NESTLÉ DOCELLO™** Čokoládovej peny
- 250 ml smotany 31%



POSTUP

- Z múky, vajec, mlieka a cukru vytvoríme palacinkové cesto, ktoré dochutíme škoricou.
- Na oleji pripravíme tenké palacinky, necháme vychladnúť.
- Pomaranče olúpeme a nakrájame na plátky.
- Pripravíme **NESTLÉ DOCELLO™** Čokoládovú penu podľa návodu, naplníme palacinky a prekladáme pomarančom.
- Na záver posypeme práškovým cukrom.





KRÉM TIRAMISU

12481169

NESTLÉ DOCELLO™ KRÉM TIRAMISU

Balenie: 6 x (2 x 400 g)

Trvanlivosť: 15 mesiacov

ZLOŽENIE: cukor, maltodextrín, modifikovaný škrob, sušené **VAJEČNÉ** žĺtky 3 %, sušená **SMOTANA**, **MASCARPONE** prášok 1,9 %, aróma, glukózový sirup, palmojadrový tuk, stabilizátory (fosforečnany sodné, difosforečnany), emulgátory (estery mono- a diglyceridov mastných kyselín s kyselinou octovou, mono- a diglyceridy mastných kyselín), zahusťovadlo (karagénan), **MLIEČNA** bielkovina, kyselina (kyselina citrónová), rozpustná káva 0,2 %, sušené odtučnené **MLIEKO**, farbivo (karotény).



ALERGÉNNÉ ZLOŽENIE: VAJCE, MLIEKO
MÔŽE OBSAHOVAŤ: ORECHY, SÓJU

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g

Energetická hodnota	1755 kJ 415 kcal
Tuky	7,0 g
z toho nasýtené mastné kyseliny	4,7 g
Sacharidy	85,7 g
z toho cukry	45,8 g
Vláknina	0,7 g
Bielkoviny	1,7 g
Soľ	0,07 g



KRÉM TIRAMISU



Uchovajte v suchu pri izbovej teplote.



Po rozbalení skladujte v suchu pri izbovej teplote, dôkladne uzavreté.



Pred použitím nie je nutná žiadna zvláštna príprava. Produkt je vhodný k okamžitému použitiu.



Produkt je vhodný na šľahanie.



Sypká konzistencia.



Samotný produkt je možné šokovo zamraziť na -18°C .



Produkt nie je vhodný na pečenie.



Hotový výrobok neodporúčame mraziť.



Nestlé
doccello™



TIP ŠÉFKUCHÁRA



Ilustračné foto

ČOKOLÁDOVÉ TIRAMISU S MARSALOU A PASSION FRUIT



INGREDIENCIE

- 400 g **NESTLÉ DOCELLO™** Krém Tiramisu
- 450 ml smotany 31%
- 450 ml mlieka
- 100 g **ORION** Kaka
- 400 g piškóty Savoiardi
- 30 g **NESCAFÉ Classic**
- 100 g Passion fruit – marakuja pyrė
- 200 g práškoveho cukru
- 100 ml Marsaly (alebo Amaretta)



POSTUP

- **NESTLÉ DOCELLO™** Krém Tiramisu vyšľaháme spoločne so smotanou, mliekom a **ORION** Kakaom do hladkého krému.
- Pripravíme silnú kávu **NESCAFÉ Classic**, pridáme do nej 100 ml Marsaly (alebo Amaretta). V káve namáčame piškóty.
- Do pohárov (misiek) striedavo vrstváme krém, namočenú piškótu a pyrė z marakujy.
- Na záver zasypeme **ORION** Kakaom.





TOPPING ČOKOLÁDA

12200162

NESTLÉ DOCELLO™ TOPPING ČOKOLÁDA

Balenie: 6 x 1 kg

Trvanlivosť: 15 mesiacov

ZLOŽENIE: glukózový sirup, invertný cukrový sirup, čokoláda v prášku 25,4 % (cukor, kakaový prášok 45 %), pitná voda, úplne hydrogenovaný kokosový olej, jedlá soľ, konzervačná látka (sorban draselný), aróma.



ALERGÉNNÉ ZLOŽENIE: žiadne
MÔŽE OBSAHOVAŤ: žiadne

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 ml

Energetická hodnota	1473 kJ 347 kcal
---------------------	---------------------

Tuky	9,2 g
z toho nasýtené mastné kyseliny	7,3 g

Sacharidy	73,5 g
z toho cukry	64,5 g

Vláknina	4,3 g
----------	-------

Bielkoviny	3,0 g
------------	-------

Soľ	0,25 g
-----	--------



TOPPING ČOKOLÁDA



Uchovajte v suchu
pri izbovej teplote.



Po rozbalení skladujte
pri teplote
+4 °C až +8 °C.



Pred použitím nie je nutná
žiadna zvláštna príprava. Produkt
je vhodný k okamžitému použitiu.



Produkt je vhodný na vmiešanie do zmesi
alebo na polievanie hotových výrobkov.



Tekutá konzistencia.



Samotný produkt nie je
vhodný na zamrazenie.



Produkt nie je vhodný na pečenie.
Môže dôjsť k zmene konzistencie.



Hotový výrobok s použitím
produktu je možné šokovo
zamraziť na -18 °C.





TOPPING KARAMEL

12203936

NESTLÉ DOCELLO™ TOPPING KARAMEL

Balenie: 6 x 1 kg

Trvanlivosť: 18 mesiacov

ZLOŽENIE: karamelový sirup (cukor, glukózo-fruktózový sirup, pitná voda, regulátor kyslosti: hydroxid sodný).



ALERGÉNNE ZLOŽENIE: žiadne
MÔŽE OBSAHOVAŤ: žiadne

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 ml

Energetická hodnota	1831 kJ 431 kcal
---------------------	---------------------

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

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

Vláknina	<0,1 g
----------	--------

Bielkoviny	<0,1 g
------------	--------

Soľ	0,01 g
-----	--------



TOPPING KARAMEL



Uchovajte v suchu
pri izbovej teplote.



Po rozbalení skladujte
pri teplote
+4 °C až +8 °C.



Pred použitím nie je nutná
žiadna zvláštna príprava. Produkt
je vhodný k okamžitému použitiu.



Produkt je vhodný na vmiešanie do zmesi
alebo na polievanie hotových výrobkov.



Tekutá konzistencia.



Samotný produkt nie je
vhodný na zamrazenie.



Produkt nie je vhodný na pečenie.
Môže dôjsť k zmene konzistencie.



Hotový výrobok s použitím
produktu je možné šokovo
zamraziť na -18 °C.



Nestlé
docello™

TIP ŠÉFKUCHÁRA



Ilustračné foto

PEČENÉ ZEMIAKOVÉ ŠŤĽANCE S JABLKOVÝM LEKVÁROM A KARAMELOM

Nestlé
doello

INGREDIENCIE

- 1 kg zemiakových šťĽancov
- 1000 g jabĺk
- 10 g badiánu, škoric, klinčekov
- 2 ks citróna
- 200 g krupicového cukru
- **NESTLÉ DOCELLO™**
Karamelový topping – podľa chuti



Médium



10 porcií

POSTUP

- Zemiakové šťĽance uvaríme na pare alebo vo vode.
- Jablká očistíme a zbavíme jadrovníka. Spoločne s cukrom, korením a vodou pečieme do mäkka. Jablká rozmixujeme a necháme vychladnúť. Nakoniec dochutíme citrónovou kôrou.
- Na masle restujeme zemiakové šťĽance, pridáme jablkový lekvár, prelejeme **NESTLÉ DOCELLO™** Karamelovým toppingom a posypeme práškovým cukrom.





TOPPING JAHODA

12200165

NESTLÉ DOCELLO™ TOPPING JAHODA

Balenie: 6 x 1 kg

Trvanlivosť: 12 mesiacov

ZLOŽENIE: glukózový sirup, jahodové pyré 21 %, invertný cukrový sirup, cukor, aróma, modifikovaný škrob, kyselina (kyselina citrónová), želirujúca látka (pektíny), konzervačná látka (sorban draselný), farbivo (karmíny).



ALERGÉNNÉ ZLOŽENIE: žiadne
MÔŽE OBSAHOVAŤ: žiadne

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 ml

Energetická hodnota	1473 kJ 347 kcal
---------------------	---------------------

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

Sacharidy	85,2 g
z toho cukry	62,2 g

Vláknina	1,0 g
----------	-------

Bielkoviny	0,3 g
------------	-------

Soľ	0,01 g
-----	--------



TOPPING JAHODA



Uchovajte v suchu
pri izbovej teplote.



Po rozbalení skladujte
pri teplote
+4 °C až +8 °C.



Pred použitím nie je nutná
žiadna zvláštna príprava. Produkt
je vhodný k okamžitému použitiu.



Produkt je vhodný na vmiešanie do zmesi
alebo na polievanie hotových výrobkov.



Tekutá konzistencia.



Samotný produkt nie je
vhodný na zamrazenie.



Produkt nie je vhodný na pečenie.
Môže dôjsť k zmene konzistencie.



Hotový výrobok s použitím
produktu je možné šokovo
zamraziť na -18 °C.



Nestlé
docello™



TIP ŠÉFKUCHÁRA



Ilustračné foto

VIRGIN STRAWBERRY MOJITO

Nestlé
doello

INGREDIENCIE

- 100 g trstinového cukru
- 50 g mäty
- 5 ks limetky
- 300 ml NESTLÉ DOCELLO™ Jahodového toppingu
- 2000 ml perlivej vody



Jednoduché



10 porcií

POSTUP

- Cukor spoločne s mäťou a limetkami pretlačíme, pridáme NESTLÉ DOCELLO™ Jahodový toppingu a dolejeme perlivou vodou.
- Mojito doplníme o ľadovú triešť a listy mäty.



Nestlé
docello

TIP ŠÉFKUCHÁRA



Ilustračné foto

DONUTY S KYSLOU SMOTANOU A JAHODOVOU OMÁČKOU

Nestlé
doello

INGREDIENCIE

- 200 ml mlieka
- 20 g droždia
- 30 g cukru
- 100 g masla
- 500 g múky
- 1 ks citrónovej kôry
- 75 g žĺtkov
- 300 ml oleja na vyprážanie
- 500 g kyslej smotany
- 200 g práškového cukru
- **NESTLÉ DOCELLO™ Jahodový topping** – podľa chuti



Médium



10 porcií

POSTUP

- Pripravíme si kvások.
- Premiešame múku, cukor, mlieko, rozpustené maslo, žĺtky a citrónovú kôru a spoločne s kváskom vypracujeme hladké cesto. Necháme kysnúť.
- Vyvalkáme, vytvoríme kolieska a pozvoľna vyprážame z oboch strán.
- Na vychladnutý donut pridáme kyslú smotanu osladenú práškovým cukrom a polejeme **NESTLÉ DOCELLO™ Jahodovým toppingom**.





TOPPING MALINA

11330690

NESTLÉ DOCELLO™ TOPPING MALINA

Balenie: 6 x 1 kg

Trvanlivosť: 12 mesiacov

ZLOŽENIE: glukózový sirup, cukor, mrazené maliny 20 %, dextróza, pitná voda, malinová šťava z koncentráту 10 %, kyseliny (mliečna, jablčná, citrónová), zahusťovadlá (pektíny, E 1442), farbivo (antokyaníny), prírodné arómy, malinové semienka.



ALERGÉNNÉ ZLOŽENIE: žiadne
MÔŽE OBSAHOVAŤ: žiadne

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 ml

Energetická hodnota	1193 kJ 281 kcal
---------------------	---------------------

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

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

Vláknina	1,6 g
----------	-------

Bielkoviny	0,3 g
------------	-------

Soľ	0,04 g
-----	--------



TOPPING MALINA



Uchovajte v suchu
pri teplote +12 °C až +18 °C.



Po rozbalení skladujte
pri teplote +4 °C až +8 °C.



Pred použitím nie je nutná
žiadna zvláštna príprava. Produkt
je vhodný k okamžitému použitiu.



Produkt je vhodný na vmiešanie do zmesi
alebo na polievanie hotových výrobkov.



Tekutá konzistencia.



Samotný produkt nie je
vhodný na zamrazenie.



Produkt nie je vhodný na pečenie.
Môže dôjsť k zmene konzistencie.



Hotový výrobok s použitím
produktu je možné šokovo
zamraziť na -18 °C.



Nestlé
docello™



Ilustračné foto

PŠENOVÁ KAŠA S KOKOSOVÝM MLIEKOM A MALINAMI



INGREDIENCIE

- 300 g pšena (lúpané proso)
- 1000 ml kokosového mlieka
- 200 g cukru
- 100 g masla
- **NESTLÉ DOCELLO™ Malinový topping** – podľa chuti



Jednoduché



10 porcií

POSTUP

- Mlieko spoločne s cukrom a maslom privedieme do varu a za stáleho miešania prisypávame pšeno, prepláchnuté horúcou vodou. Pokiaľ nám kaša hustne, nariedime mliekom, aby sa nepripaľovala.
- Krátko povaríme.
- Servírujeme s **NESTLÉ DOCELLO™ Malinovým toppingom**.





Nestlé
docello™

TIP ŠÉFKUCHÁRA



Ilustračné foto

PAVLOVA TORTA S LESNÝM OVOCÍM A MALINOVOU OMÁČKOU

Nestlé
docello

INGREDIENCIE

- 150 ml vaječných bielkov
- 300 g krupicového cukru
- 100 g čučoriedok, černíc, malín
- 500 ml smotany 30 %
- **NESTLÉ DOCELLO™ Malinový topping** – podľa chuti



Náročné



10 porcií

POSTUP

- Bielky a cukor vložíme do vodného kúpeľa a zahrievame na 50 °C. Potom šľaháme v robote do úplného vychladnutia. Preložíme do cukrárskeho vrečka, aplikujeme na papier na pečenie a sušíme v rúre na 80 °C počas 4 hodín. Následne necháme samovoľne vychladnúť vo vypnutej rúre.
- Smotanu vyšľaháme.
- Pavlova servírujeme s lesným ovocím, **NESTLÉ DOCELLO™ Malinovým toppingom** a šľahačkou.





SMARTIES MINI

12553847

NESTLÉ SMARTIES MINI MIX-IN

Balenie: 16 x 500 g

Trvanlivosť: 12 mesiacov

ZLOŽENIE: cukor, sušené odtučnené **MLIEKO**, kakaová hmota¹, kakaové maslo¹, glukózový sirup, **PŠENIČNÁ** múka, sušený výrobok **MLIEČNEJ SRVÁTKY**, **MASLOVÝ** tuk, rastlinné tuky (palmový, olej zo semien maslovníka), škrob, emulgátor (lecitíny), farbivá (betanín, karotény, kurkumín), koncentrát spiruliny, povlakové látky (karnaubský vosk, včelí vosk biely), rastlinné koncentráty (požit farbiarsky, red'kovka), sladový výťažok z **JACMEŇA**. Okrem kakaového masla obsahuje mliečna čokoláda aj iné rastlinné tuky.

¹Rainforest Alliance Certified. Zistite viac na: www.ra.org



ALERGÉNNE ZLOŽENIE: GLUTÉN, MLIEKO
MÔŽE OBSAHOVAŤ: žiadne

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Na 100 g

Energetická hodnota	1975 kJ 470 kcal
---------------------	---------------------

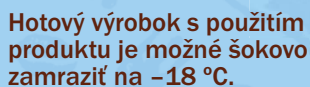
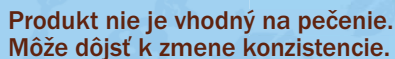
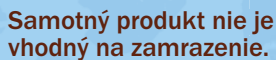
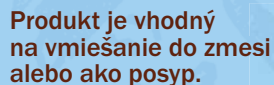
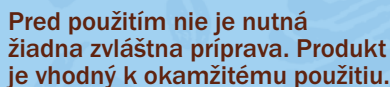
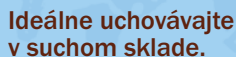
Tuky	18,7 g
z toho nasýtené mastné kyseliny	11,3 g

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

Vláknina	1,9 g
----------	-------

Bielkoviny	5,4 g
------------	-------

Soľ	0,13 g
-----	--------





Ilustračné foto

HAPPY SMARTIES MUFFIN



INGREDIENCIE

- 250 g hladkej múky
- 100 g cukru
- ½ vrecka prášku do pečiva
- 1 struk vanilky
- 3 ks vajec
- 200 ml mlieka
- 100 g masla
- 300 g bielej čokolády
- 100 g **NESTLÉ SMARTIES Mini Mix-In** posypu



Jednoduché



10 porcií

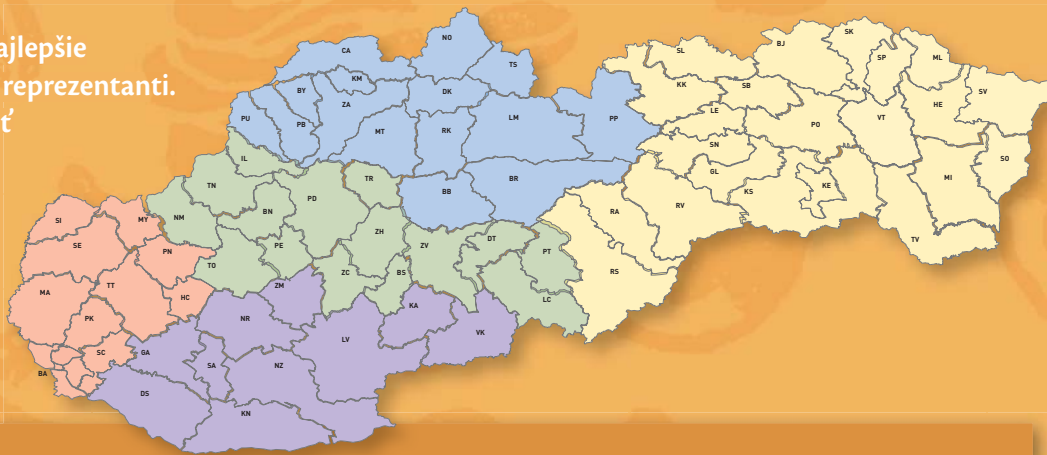
POSTUP

- Múku, cukor, žĺtky, prášok do pečiva, mlieko a rozpustené maslo si vyšľaháme na jemné cesto. Nadľahčíme snehom z bielkov, vložíme do formičiek na muffiny a pečieme 15 min. na 170 °C. Po upečení necháme vychladnúť.
- Bielu čokoládu si vytemperujeme, muffiny v nej namočíme a posypeme **NESTLÉ SMARTIES Mini Mix-In**.



KONTAKTY NA OBCHODNÝCH REPREZENTANTOV

Naše výrobky a služby vám najlepšie sprostredkujú naši obchodní reprezentanti. Môžete ich ľahko kontaktovať prostredníctvom telefónu a dohodnúť si schôdzku v dobe, kedy vám to najlepšie vyhovuje. Sme tu pre vás!



Kontakt: Regióny:

908 678 255

Bratislava, Hlohovec, Malacky, Myjava, Pezinok, Piešťany, Senec, Senica, Skalica, Trnava

905 209 157

Banská Štiavnica, Bánovce nad Bebravou, Detva, Ilava, Lučenec, Nové Mesto nad Váhom, Partizánske, Poltár, Prievidza, Topoľčany, Trenčín, Turčianske Teplice, Zvolen, Žarnovica, Žiar nad Hronom

908 770 789

Dunajská Streda, Galanta, Komárno, Krupina, Levice, Nitra, Nové Zámky, Šaľa, Veľký Krtíš, Zlaté Moravce

905 662 836

Banská Bystrica, Brezno, Bytča, Čadca, Dolný Kubín, Kysucké Nové Mesto, Liptovský Mikuláš, Martin, Námestovo, Poprad, Považská Bystrica, Púchov, Ružomberok, Tvrdošín, Tatry, Žilina

905 212 398

Bardejov, Gelnica, Humenné, Kežmarok, Košice, Košice a okolie, Levoča, Medzilaborce, Michalovce, Prešov, Revúca, Rimavská Sobota, Rožňava, Sabinov, Snina, Sobrance, Spišská Nová Ves, Stará Ľubovňa, Stropkov, Svidník, Trebišov, Vranov nad Topľou

915 595 254

Prezentatívny kuchár pre Slovensko

Vzhľadom na neustále vylepšovanie receptúr našich produktov, môže nastať zmena zloženia a nutričných hodnôt. Aktuálne údaje nájdete na www.nestleprofessional.sk.



Nestlé Slovensko s.r.o.

Košovská cesta 11, 971 27 Prievidza
infolinka: 0800 135 135

www.nestleprofessional.sk



Nestleprofessionalczsk



Nestlé Professional CZ & SK

