



GASTRO KATALOG

VODEĆI BRAND U SLASTIČARSTVU

Široki asortiman
proizvoda



Pakiranje proizvoda
prilagođeno gastro
kupcima (jednostruka
ambalaža, jednostavno
odlaganje)

Priprema kao
samostalan desert
ili podloga za druge
slastice



Nudimo vam suradnju
s našom promotoricom
kulinarstva Marinom
Palekom vezano uz
recepte te dekoriranje
slastica

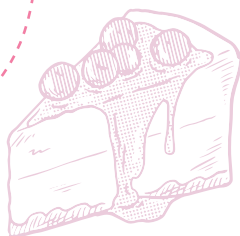


Respektabilan
know-how



Brza i ekonomična
priprema

Baza za razvoj
kreativnih ideja



Ujednačena
kvaliteta proizvoda



AOECS
Association of European Confection Societies



Gluten Free
Alliance™

ŠIROK ASORTIMAN ZA BRZU I JEDNOSTAVNU PRIPREMU SLASTICA

PRIPOMOĆI
ZA PEČENJE

PUDINZI I
ŠLAG PJENE

KREME ZA
KOLAČE

MJEŠAVINE
ZA KOLAČE

PRIPOMOĆI ZA PEČENJE



VANILIN ŠEĆER 1KG

- Za vegetarijance
- Halal
- Snažna aroma vanilije koja upotpunjuje svaku slasticu



4 x 1 kg



12 mjeseci



PRAŠAK ZA PECIVO 1 KG

- Za vegetarijance
- Halal
- Izvrsno sredstvo za dizanje i prozračnost kolača i biskvita
- Siguran uspjeh svaki put
- Bez naknadnog priokusa



4 x 1 kg



9 mjeseci



GUSSNEL 1 KG

- Halal
- Za vegetarijance
- Za slana i slatka jela
- Za umake, variva i juhe



4 x 1 kg



24 mjeseci



KVASAC 450G

- Bez glutena
- Za vegane
- Za pripremu svih vrsta dizanih tijesta



20 x 450 g



24 mjeseci

PUDINZI I ŠLAG PJENE



PUDING VANILIJA 1 KG

- Halal
- Za vegetarijance
- Više načina primjene – za izradu krema za kolače, za deserte u čašicama u kombinaciji sa voćem, voćnim sirupima ili šlagom

1 kg praška za puding + 12 l mlijeka = 12-14 l pudinga



8 x 1 kg



12 mjeseci



PUDING ČOKOLADA 1 KG

- Halal
- Za vegetarijance
- Više načina primjene - za izradu krema za kolače, za deserte u čašicama u kombinaciji sa voćem, voćnim sirupima ili šlagom

1 kg praška za puding + 11 l mlijeka = 12-13 l pudinga



8 x 1 kg



18 mjeseci



PUDING JAGODA 1 KG

- Više načina primjene - za izradu krema za kolače, za deserte u čašicama u kombinaciji sa voćem, voćnim sirupima ili šlagom

1 kg praška za puding + 12 l mlijeka = 12-14 l pudinga



8 x 1 kg



12 mjeseci

PUDINZI I ŠLAG PJENE



ŠLAG PJENA S MLIJEKOM 800 G

- Za vegetarijance
- Izvrsna aroma slatkog vrhnja
- Za punjenje i dekoraciju različitih vrsta torti, rolada, kolača te slastica u čašicama

800 g praška za šlag pjenu + 2,5 l mlijeka = 4 l šlaga



10 x 800 g



12 mjeseci



ŠLAG PJENA S VODOM 800 G

- Za vegetarijance
- Lagana i prozračna, idealna u kombinaciji s voćem
- Za punjenje i dekoraciju različitih vrsta torti, rolada, kolača te slastica u čašicama

800 g praška za šlag pjenu + 1,6 l vode = 6 l šlaga



10 x 800 g



12 mjeseci



ŠLAG 5+ 1000 ML

- Za vegetarijance
- Bez glutena
- Stabilan i nakon 24 h stajanja u hladnjaku
- Za punjenje torti i kolače te ukrašavanje slastica i deserata



12 x 1000 ml



12 mjeseci

KREME ZA KOLAČE



TIRAMISU 1 KG

- Bez kuhanja
- Prašak za kremu s okusom kave i vanilije
- Krema pogodna za zamrzavanje
- Osnovna priprema s mlijekom

1 kg praška + 3 l mlijeka = 7 l kreme



8 x 1 kg



12 mjeseci



KREMA ZA KREMŠNITE 1 KG

- Bez kuhanja
- Priprema s vodom
- Za pripremu ukusnih kremšnita, kao krema za kolače ili samostalni desert u čašicama
- Kremšnite kao domaće

1 kg praška + 2,4 l vode = 6 l kreme



8 x 1 kg



12 mjeseci



PANNA COTTA 1 KG

- Bez kuhanja
- Prašak za kremu s okusom vrhnja
- Osnovna priprema s mlijekom
- Idealan kao desert u čašicama ili krema za kolače s biskvitom
- Mogućnost zamrzavanja (pripremiti s mlijekom i Dolceta Šlagom 5+ u omjeru 50:50)

1 kg praška + 4,5 l mlijeka = 5,5 kg kreme



8 x 1 kg



12 mjeseci

KREME ZA KOLAČE



PARFE KREMA 1 KG

- Bez kuhanja
- Za izradu parfe torti, kao krema za lagane kolače ili samostalni desert u čašicama s dodatkom keksa ili voća
- Stabilne strukture i urednog prereza

1 kg praška za kremu + 3 l mlijeka = 8 l parfe kreme



8 x 1 kg



12 mjeseci



JOGURTINA 1 KG

- Bez kuhanja
- Priprema s vodom
- Za torte, kolače i deserte u čašama
- Lagana i prozirna krema
- S osvježavajućim okusom limuna
- Izvrsna u kombinaciji s voćnim jogurtom, dodatkom voća, orašastih plodova ili maka

1 kg praška + 1,4 l vode + 1,6 l jogurta = 5,5 l kreme



8 x 1 kg



12 mjeseci



DELUX CREAM 5 KG

- Bez kuhanja
- Bazna krema okusa vrhnja i vanilije za sve vrste kolača i torti
- Pogodna za obogaćivanje šlagom, voćnim pastama, kakaom, orašastim plodovima
- Za vegetarijance

5 kg praška + 12,5 l vode = 17,5 kg kreme



1 x 5 kg



12 mjeseci

KREME ZA KOLAČE



KREMA ZA TORTE 1 KG

- Bez kuhanja
- Za ukrašavanje i nadijevanje torte
- Laganiji tip torte možete pripremiti bez dodatka margarina
- U kremu po želji možete dodati kakao prah, instant kavu, mljevene orahe, lješnjake...

1 kg praška za kremu + 2,7 l mlijeka + 850 g margarina = 9,2 l kreme



8 x 1 kg



12 mjeseci



KREMA ZA KOLAČE VANILIJA 1 KG

- Bez kuhanja
- Za vegetarijance
- Konzistencija slična puding kremi
- Za premazivanje i punjenje biskvita, kolača s voćem, rolada, kora od prhkog tijesta
- U kremu po želji možete dodati vrhnje ili maslac

1 kg praška + 3,3 l mlijeka = 4,3 l kreme



8 x 1 kg



12 mjeseci



KREMA ZA KOLAČE ČOKOLADA 1 KG

- Halal
- Bez kuhanja
- Za vegetarijance
- Konzistencija slična puding kremi
- Za premazivanje i punjenje biskvita, kolača s voćem, rolada, kora od prhkog tijesta
- U kremu po želji možete dodati vrhnje ili maslac

1 kg praška + 3,3 l mlijeka = 4,3 l kreme



8 x 1 kg



12 mjeseci

KREME ZA KOLAČE



PARFE KREMA ČOKOLADA 1 KG

- o Bez kuhanja
 - o Osnovna priprema s mlijekom
 - o Pogodna za zamrzavanje
 - o Pogodna za porcionirane deserte
- 1 kg praška + 2,6 l mlijeka = 7,2 l kreme



8 x 1 kg



12 mjeseci



DELUX WHITE CREAM 1 KG

- o Bez kuhanja
 - o Bazna krema za sve vrste kolača i torti
 - o Podatna za ukrašavanje i oblikovanje
 - o Osnovna priprema s vodom
 - o Mogućnost zamrzavanja (pola količine vode zamijenite mlijekom ili Dolceta Šlagom 5+)
- 1 kg praška + 1,7 l vode = 5,0 l kreme



8 x 1 kg



12 mjeseci

MJEŠAVINE ZA KOLAČE



ČOKOLADNI MUFFINS 1,2 KG

- Halal
- Za vegetarijance
- Ekstra sočni čokoladni okus
- Stabilna priprema u industrijskim uvjetima
- Prikladan i za pripremu čokoladnih biskvita!
- Savjet: za cupcakes muffine ukasite sa Dolcela šlag pjenom ili kremom za kolače
- Idealno za pripremu mramornog kolača ili kuglofa u kombinaciji sa običnim muffinom

1,2 kg mješavine + 0,4 l vode + 0,6 l ulja + 0,36 l melanž = 48 muffina



4 x 1,2 kg



12 mjeseci



MUFFINS 1,2 KG

- Halal
- Za vegetarijance
- Prikladan i za pripremu biskvita
- Savjet: za cupcakes muffine ukasite sa Dolcela šlag pjenom ili kremom za kolače
- Idealno za pripremu mramornog kolača ili kuglofa u kombinaciji s čokoladnim muffinom

1,2 kg mješavine + 0,5 l vode + 0,2 l ulja + 4 jaja = 48 muffina



4 x 1,2 kg



12 mjeseci

MJEŠAVINE ZA KOLAČE



CMOK 5 KG

MJEŠAVINA ZA KRUMPIROVO TIJESTO

- Pripremljene okruglice se kuhaju 10 min u slanoj kipućoj vodi
- Cmok se može upotrijebiti i za izradu kroketa, njoka ili roščića koje pržite u vrućem ulju

5 kg mješavine + 5 l vode = 200 okruglica 45-50 g



3 x 5 kg



12 mjeseci



VAFLI 1 KG

- Za pripremu u aparatu za vafle
- Možete koristiti Lino Ladu ili ostale Podravka voćne namaze ili punila
- Savjet: pečene vafle poslužite s nadjevom po želji

1 kg mješavine + 1 l vode + 375 g margarina –
10 komada vafli



4 x 1,2 kg



12 mjeseci

PRIMJER SLAGANJA KOLAČA



**VIŠNJE IZ KOMPOTA +
DOLCELA PRELJEV ZA TORTE**



**DOLCELA
ČOKOLADNI
MUFFINS**





DEKORACIJA
DOLCELA ŠLAG 5+

DOLCELA KREME ZA KOLAČE ILI
DOLCELA PARFE KREMA



PRIMJER SLAGANJA TORTE

DOLCELA ŠLAG
PJENE S VODOM ILI
MLIJEKOM
ILI DOLCELA TEKUĆI
BILJNI ŠLAG 5+



DOLCELA
ČOKOLADNI
MUFFINS



DOLCELA
MUFFINS





PODRAVKA PUNILO
OD VIŠANJA



DOLCELA KREME ZA KOLAČE ILI
DOLCELA PARFE KREMA

IDEJE ZA PRIPREMU SLASTICA

ČOKO MUFFIN KOČKA

Dolcela Čokoladni muffins	600 g
Jaja	4 kom
Ulje	300 ml
Jabuka (ribana)	100 g
Mljeveni mak	100 g
Podravka Pekmez od šljiva	200 g
Voda	200 ml

ZA POSIP:

Šećer u prahu	50 g
---------------	------

Sve sastojke stavite u posudu te dobro izmiješajte. Dobivenu smjesu stavite u tepsiju obloženu papirom za pečenje i pecite 35 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C. Ohlađeni kolač pospite šećerom u prahu.



LINO KOKOS KOLAČ

BISKVIT:

Dolcela Mješavina za muffins	300 g
Jaja	1 kom
Ulje	50 ml
Voda	125 ml

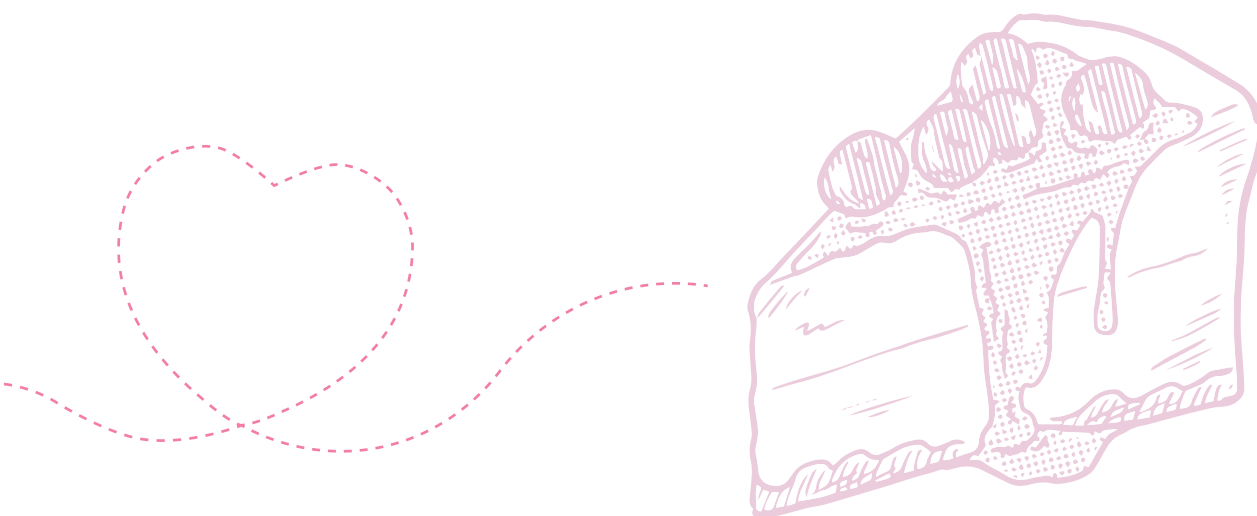
KREMA:

Dolcela Delux cream	600 g
Lino Lada kokos	150 g
Kokos brašno	100 g
Voda	1,5 l

POSIP:

Kokos brašno	100 g
--------------	-------

Mješavini za muffins dodajte jaje, ulje i vodu te dobro izmiješajte. Dobivenu smjesu izlijte u tepsiju obloženu papirom za pečenje i pecite 25 minuta u zagrijanoj pećnici na 180 °C. Vodu i prašak za kremu miksajte 3 minute na srednjoj brzini. Zatim dodajte kokos brašno i Lino Ladu kokos pa nastavite miješati još tri minute. Gotovu kremu stavite na ohlađeni biskvit, poravnajte i pospite kokos brašnom. Ohladite prije posluživanja.

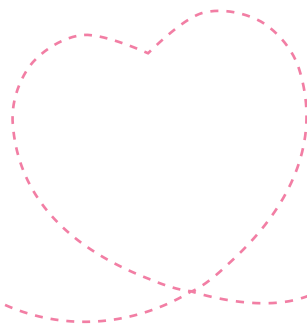


IDEJE ZA PRIPREMU SLASTICA

KREMŠNITE S MALINAMA

Dolcela Krema za kremšnite	1 kg
Voda	2,4 l
Maline smrznute	400 g
Lisnato tijesto	250 g
Dolcela Šlag 5+	150 ml
Maline svježe za dekoraciju	100 g

Lisnato tijesto tanko razvaljajte u obliku kalupa (dublji, četvrtasti), ali da je veće od dna kalupa. Izbodite ga zatim vilicom i pecite oko 10 min u zagrijanoj pećnici na 180 °C dok ne dobije zlatno žutu boju. Koru zatim ohladite i stavite u kalup. Vodu i prašak za kremu miksajte najvećom brzinom 4 minute pa dodajte smrznute maline i nastavite miješati još tri minute. Gotovu kremu izlijte oprezno na koru da se ne digne, poravnajte i stavite na hlađenje 2 sata. Ohlađeni kolač izrežite na kocke pa ukasite tučenim šlagom i svježim malinama.



KOCKE S DŽEMOM OD NARANČE

BISKVIT:

Dolcela Muffins čokoladni	0,3 kg
Ulje	0,15 l
Jaja	2 kom
Voda	0,1 l
Dolcela Cimet šećer	1 kom
Dolcela Naranča šećer	1 kom

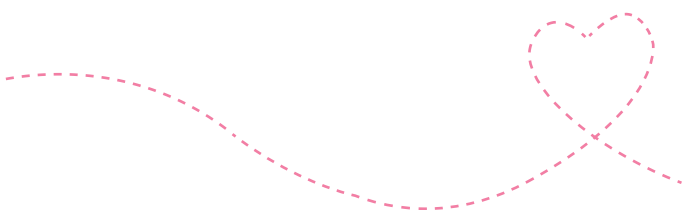
KREMA:

Dolcela Parfe krema	0,18 kg
Mlijeko	0,6 l
Med	0,05 kg

GLAZURA:

Dolcela Preljev za torte svijetli	1 kom
Podravka Džem od naranče	0,25 kg
Voda	0,2 l

Mješavini za muffins dodajte jaje, ulje, cimet šećer, naranča šećer i vodu te dobro izmiješajte. Dobivenu smjesu izlijte u tepsiju obloženu papirom za pečenje i pecite 25 minuta u zagrijanoj pećnici na 180 °C. Prašak za kremu, med i mlijeko miksajte 5 minuta. Gotovu kremu namažite na ohlađeni biskvit pa ohladite pola sata. U prikladnu posudu stavite sastojke za preljev i zagrijavajte miješajući do vrenja. Zatim ga kratko prohladnite i prelijte preko kolača. Prije rezanja dobro ga ohladite.



ASORTIMAN GASTRO DOLCELA

Šifra	Naziv proizvoda	Jedinica mjere	Dobivena količina	Transportno pakiranje	Kutija na paleti	Rok trajnosti	Certifikati / karakteristike	Ean kod
PUDINZI								
G084HR	Puding čokolada, vrećica 1 kg	kom	13 kg pudinga	8	30	18	 	3850104229527
G085HR	Puding vanilin, vrećica 1 kg	kom	14 kg pudinga	8	30	12	 	3850104229497
G103HR	Puding jagoda, vrećica 1 kg	kom	14 kg pudinga	8	30	12		3850104229510
MJEŠAVINE ZA KOLAČE I KREME								
G054HR	Krema za kremšnite, vrećica 1 kg	kom	6 l kreme	8	30	12		3850104024047
G087HR	Tiramisu krema, vrećica 1 kg	kom	7 l kreme	8	30	12		3850104018879
G091HR	Parfe krema, vrećica 1 kg	kom	8 l kreme	8	30	12		3850104017766
G094HR	Krema za torte, vrećica 1 kg	kom	9,2 l kreme	8	30	12		3850104024030
G090HR	Panna cotta, vrećica 1 kg	kom	5,5 l kreme	8	30	12		3850104070723
G093HR	Jogurtina, vrećica 1 kg	kom	5,5 l kreme	8	30	12		3850104024023
A028898	Delux cream, vrećica 5 kg	kom	17,5 l kreme	1	30	12		3856020231835
H605HR	Krema za kolače čokolada, vrećica 1 kg	kom	4,3 l kreme	8	30	12	 	3850104266058
H606HR	Krema za kolače vanilija, vrećica 1 kg	kom	4,3 l kreme	8	30	12		3850104266065
K677HR	Mješavina fondan (ticino) za ukraš.slastica, kut. 450 g	kom		7	75	12	 	3850104286773
F869HR	Muffins, vrećica 1,2 kg	kom	48 komada (45 g)	9	30	12	 	3850104248696
A028882	Čokoladni muffins, vrećica 1,2 kg	kom	48 komada (45 g)	4	63	12	 	3850104248689
G893HR	Mješavina za vafle, vrećica 1 kg	kom	10 komada (45 g)	8	30	9	 	3850104258930
A038268	Delux white cream 1 kg	kom	5,0 l kreme	8	30	12		3856020272142
A038269	Parfe krema čokolada 1 kg	kom	7,2 l kreme	8	30	12		3856020272173

Certifikati:  Halal;  Kosher

Karakteristike:  za vegetarijance;  bez glutena

Šifra	Naziv proizvoda	Jedinica mjere	Dobivena količina	Transportno pakiranje	Kutija na paleti	Rok trajnosti	Certifikati / karakteristike	Ean kod
ŠLAG PJENE I VRHNJE ZA KUHANJE								
7074HR	Šlag pjena, vrećica 800 g (priprema s vodom)	kom	6 l šlag pjene	10	30	12		3850104070747
B943HR	Šlag pjena, vrećica 800 g (priprema s mlijekom)	kom	10 l šlag pjene	10	30	12		3850104219436
A030349	Šlag 5+, 1 l	kom	2,5 l šlag pjene	12	60	12	 	3850104230585
PRIPOMOĆI ZA KOLAČE								
A028761	Vanilin šećer, vrećica 1 kg	kom		4	63	12	 	3850104018886
F949HR	Rum šećer, vrećica 10 g	kom		50	468	12		3850104249495
G934HR	Limun šećer, vrećica 10 g	kom		50	468	12		3850104259340
J568HR	Cimet šećer, vrećica 10 g 3 pak	kom		26	261	18	 	3850104275685
A031451	Menta šećer, vrećica 10 g	kom		50	468	12	 	3856020238490
A031452	Naranča šećer, vrećica 10 g	kom		50	468	12	 	3856020238520
J211HR	Burbon vanilija šećer, vrećica 10 g 3 pak	kom		26	261	12		3850104272110
A028762	Prašak za pecivo, vrećica 1 kg	kom	za 38,5 kg brašna	4	63	9	  	3850104219535
B954HR	Gussnel, vrećica 1 kg	kom		8	30	12	 	3850104229541
CA37HR	Soda bikarbona, vrećica 200 g	kom		9	180	24		8594004496874
A035777	Limunska kiselina, vrećica 75 g	kom		18	180	18		3856020259853
H602HR	Instant suhi kvasac vakumirano pakiranje, vrećica 450 g	kom	za do 50 kg brašna	20	44	24	 	3850104266027

Certifikati:  Halal;  Kosher

Karakeristike:  za vegetarijance;  bez glutena

IMAŠ PRAVO NA SLATKO!



Podravka 
GRUPA

Podravka d.d.
Ante Starčevića 32
48000 Koprivnica, Hrvatska
proizvodi@podravka.hr

dolcela 