



Nowy
sposób na wypieki



*Smakowy
cukier puder*

DIAMANT



*Z cukrami **DIAMANT**
sprawisz radość całej rodzinie.
Nikt nie zdoła się oprzeć
przygotowanym przez Ciebie
wypiekom...*



Cukier kandyz kruszony

to drobny, chrupiący dodatek do ciastek, pierników, płatków śniadaniowych, egzotycznych owocowych sałatek, deserów i lodów. Jego subtelny karmelowy aromat wzmacnia smak mokki, capuccino, espresso, Irish Coffee. Z każdego gatunku kawy wydobywa to, co najlepsze.



Cukier kryształ drobny

doskonały do pieczenia delikatnych ciast i biszkoptów. Niezastąpiony przy wyrobie kremów, ubijaniu śmietany i piany z białek. Idealny do słodzenia zimnych napojów, świeżych owoców, sałatek owocowych i deserów. Bardzo dobry do użycia przy zamrażaniu owoców.



Cukier trzcinowy Dry Demerara

jest stosowany do wypieków, deserów, przygotowywania ciemnych sosów czekoladowych i toffi, a także egzotycznych marynat. Doskonali do posypywania i pieczenia ciast. Pozostająca w nim melasa nadaje mu charakterystyczne złocisto-brązowe zabarwienie i karmelowy smak.



Cukier puder

to znakomity dodatek do ciast, służy do posypywania wypieków i deserów. Wyrobiana z niego polewa jest elastyczna, nie pęka, ma intensywny, połyskliwy biały kolor. Oprócz odpowiednio zmielonego cukru kryształu zawiera dodatek glukozy, co powoduje, że nie tworzy grudek. W naszej ofercie posiadamy także zawsze syпки cukier puder w wygodnej i poręcznej tubie z sitkiem.



Cukier cynamonowy

to idealny dodatek do wypieków z owocami oraz do słodkich dań: naleśników, gofrów, wafli, ryżu na mleku oraz deserów, kompotów, sałatek owocowych. Można nim również dosłodzić kawę i kakao. To mieszanina drobno mielonego cukru kryształu, naturalnego cynamonu i oleju roślinnego. Nie zawiera środków konserwujących i sztucznych aromatów.



Wiemy jak osłodzić Ci życie

*Przedstawiamy
nowy sposób na wypieki!*



CUKIER
puder
z dodatkiem **kakao**



CUKIER
puder
z aromatem **waniliowym**



*N*owy smakowy cukier puder **DIAMANT** znakomicie nadaje się do przyrządzania lukru i polewy oraz do posypywania ciast i deserów. Wzbogaca smak i aromat wypieków. Doskonali do bitej śmietany oraz kremów do ciast i tortów. Wyśmienity do lodów, koktajli mlecznych i owocowych. Idealny do wyrobu masy serowej i naleśników.

*W*ygodny i prosty w użyciu. Skracza czas oraz ułatwia przyrządzanie słodkich przysmaków.

Do stosowania przez cały rok!

*P*rzygotowany z naturalnych składników, nie zawiera sztucznych aromatów, barwników i konserwantów.



Wiemy jak osłodzić Ci życie





Tort waniliowy



Składniki: na jasne ciasto:



- * 100 g cukru pudru **DIAMANT** z aromatem waniliowym
- * 4 jajka * 80 g mąki * 60 g mąki ziemniaczanej
- * 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- * odrobina soli

na ciemny krem:

- * 75 g cukru pudru **DIAMANT** z dodatkiem kakao
- * 3-4 łyżeczki żelatyny * 500 ml śmietany

na jasną polewę:

- * 250 g cukru pudru **DIAMANT** z aromatem waniliowym * ok. 4-6 łyżek stołowych gorącej wody

na ciemną polewę do dekoracji:

- * 25 g cukru pudru **DIAMANT** z dodatkiem kakao
- * ok. 1 łyżki stołowej gorącej wody

Wykonanie:

- * Białka z odrobiną soli ubić na sztywną pianę, następnie ciągle miksując dodawać „Cukier puder **DIAMANT** z aromatem waniliowym”. Dodać żółtka i ponownie ubijać. Zmieszać mąkę, mąkę ziemniaczaną, proszek do pieczenia i delikatnie dosypywać do wcześniej zmiksowanej masy. Całość dokładnie wymieszać. Tak przygotowanym ciastem nappełnić okrągłą formę wyłożoną papierem do pieczenia.
- * Piec w uprzednio podgrzanym piekarniku około 20-25 minut w temp. 180-200°C.

* Ciasto wyjąć z formy, po usunięciu papieru dobrze ostudzić, potem przekroić na trzy części.

* Ubić na sztywno śmietaną zmieszaną z „Cukrem pudrem **DIAMANT** z dodatkiem kakao”. Rozpuścić żelatynę w małej ilości wrzącej wody, wystudzić, stopniowo dodawać bitą śmietaną, całość dobrze ubić.

* Połowę ciemnego kremu wyłożyć na dolny krążek ciasta, rozsmarować, przykryć drugim krążkiem, wyłożyć i rozsmarować pozostały krem, przykryć trzecim krążkiem.

* Na polewę wymieszać „Cukier puder **DIAMANT** z aromatem waniliowym” z gorącą wodą, aż do powstania gęstej, płynnej masy. Polewę posmarować tort, pozostawić do wystygnięcia.

* Na dekorację ciemną polewą wymieszać „Cukier puder **DIAMANT** z dodatkiem kakao” z taką ilością gorącej wody, aż powstanie gęsta masa. Udekorować ciasto w nieregularne wzory.

CUKIER
puder
z aromatem **waniliowym**



Wiemy jak osłodzić Ci życie

Tort czekoladowy



Wykonanie:

- ✿ Do tłuszczu stopniowo dodawać „Cukier puder **DIAMANT** z dodatkiem kakao”, ubić na delikatną, lekką pianę. Domieszać żółtka. Dodać mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia, dokładnie i delikatnie wymieszać. Na koniec dodać białka ubite na sztywną pianę. Ciastem napełnić okrągłą formę wyłożoną papierem do pieczenia.
- ✿ Piec około 30-35 minut w temp. 180-200°C.
- ✿ Ciasto wyjąć z formy, po usunięciu papieru dobrze ostudzić, potem przekroić na trzy części.
- ✿ Ubić na sztywno śmietaną zmieszaną z „Cukrem pudrem **DIAMANT** z aromatem waniliowym”. Rozpuścić żelatynę w małej ilości wrzącej wody, wystudzić, stopniowo dodawać bitą śmietaną, całość dobrze ubić.
- ✿ Połowę jasnego kremu wyłożyć na dolny krążek ciasta, rozsmarować, przykryć drugim krążkiem, wyłożyć i rozsmarować pozostały krem, przykryć trzecim krążkiem.
- ✿ Na polewę wymieszać „Cukier puder **DIAMANT** z dodatkiem kakao” z gorącym mlekiem, aż do powstania gęstej, płynnej masy. Następnie dodać roztopiony tłuszcz. Polewę posmarować tort, pozostawić do wystygnięcia.



Składniki:



na ciemne ciasto:

- ✿ 250 g cukru pudru **DIAMANT** z dodatkiem kakao
- ✿ 300 g masła ✿ 6 żółtek ✿ 200 g mąki
- ✿ 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia ✿ 6 białek

na jasny krem:

- ✿ 500 ml śmietany ✿ 75 g cukru pudru **DIAMANT** z aromatem waniliowym ✿ 3-4 łyżeczki żelatyny

na ciemną polewę:

- ✿ 250 g cukru pudru **DIAMANT** z dodatkiem kakao
- ✿ 6-8 łyżek stołowych gorącego mleka

- ✿ 25 g roztopionego tłuszczu (masło/margaryna)

na jasną polewę do dekoracji:

- ✿ 25 g cukru pudru **DIAMANT** z aromatem waniliowym ✿ ok. 1 łyżki stołowej gorącej wody

- ✿ Na jasną dekorację mieszać „Cukier puder **DIAMANT** z aromatem waniliowym” z gorącą wodą aż do powstania gęstej masy. Udekorować ciasto w nieregularne wzory.

CUKIER
puder
z dodatkiem **kakao**

Wiemy jak osłodzić Ci życie





Sernik z bezą



Składniki:

na ciasto:

✿ 5 łyżek cukru pudru **DIAMANT** z aromatem waniliowym ✿ 5 żółtek ✿ 500 g mąki ✿ 250 g masła lub margaryny ✿ 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

na masę serową:

✿ 1 szklanka cukru pudru **DIAMANT** z aromatem waniliowym ✿ 500 g twarogu ✿ 2 całe jajka ✿ 0,5 kostki stopionego masła ✿ 1 budyń śmietankowy lub waniliowy

na bezę:

✿ 5 łyżek cukru pudru **DIAMANT** z aromatem waniliowym ✿ 5 białek ✿ 1 łyżka mąki ziemniaczanej

Wykonanie:

- ✿ Ser utrzeć z „Cukrem pudrem **DIAMANT** z aromatem waniliowym”, jajkami i masłem. Wsypać budyń i połączyć.
- ✿ Z mąki, margaryny, żółtek, „Cukru pudru **DIAMANT** z aromatem waniliowym” i proszku do pieczenia przygotować ciasto i połowę zamrozić.
- ✿ Białka ubić na pianę, dodać „Cukier puder **DIAMANT** z aromatem waniliowym”, ubijać przez chwilę, następnie połączyć z mąką ziemniaczaną. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem, rozkruszyć niezamrożone ciasto, wylać masę serową i dodać ubite białka. Całość posypać startym na tarce (grube oczka) zamrożonym ciastem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C. Piec 60 minut.

Rada:

uatrakcyjnij swój sernik wykładając przed pieczeniem na masę serową pokrojone na ćwiartki brzoskwinie.



Wiemy jak osłodzić Ci życie

Orzechowe trójkąty



Wykonanie:

- ✿ Mąkę, proszek do pieczenia, „Cukier drobny **DIAMANT**”, jajka i masło zagnieść na jednolite ciasto. Zawinąć w folię i na godzinę włożyć do lodówki.
- ✿ W międzyczasie w dużym garnku roztopić masło, „Cukier trzcinowy **DIAMANT**” oraz „Cukier puder **DIAMANT** z aromatem waniliowym”, dolać 6 łyżek wody, zagotować. Domieszać zmielone orzechy i migdały, całość przestudzić.
- ✿ Ciasto rozwałkować i wyłożyć na blachę wysmarowaną tłuszczem. Posmarować wymieszaną konfiturą. Na koniec wyłożyć masę migdałowo-orzechową.
- ✿ Piec w podgrzanym piekarniku w temp. 160 – 180°C przez ok. 30 minut.
- ✿ Schłodzić i pokroić na trójkąty.
- ✿ Wymieszać „Cukier puder **DIAMANT** z dodatkiem kakao” z gorącym mlekiem, aż do powstania gęstej, płynnej masy. Następnie dodać roztopiony tłuszcz. Trójkąty udekorować polewą wg uznania.



Składniki:

na ciasto:

- ✿ 100 g cukru drobnego **DIAMANT** ✿ 300 g mąki
- ✿ 1 łyżeczka proszku do pieczenia ✿ 2 jajka
- ✿ 140 g schłodzonego masła ✿ tłuszcz do formy

na masę orzechową:

- ✿ 200 g cukru trzcinowego **DIAMANT** Dry Demarara
- ✿ 30 g cukru pudru **DIAMANT** z aromatem waniliowym
- ✿ 100 g orzechów laskowych ✿ 100 g migdałów
- ✿ 4 łyżki konfitury brzoskwiowej

na ciemną polewę do dekoracji:

- ✿ 250 g cukru pudru **DIAMANT** z dodatkiem kakao
- ✿ 6-8 łyżek stołowych gorącego mleka
- ✿ 25 g roztopionego tłuszczu (masło/margaryna)



Rada:

trójkąty będą równie smaczne, gdy podasz je z konfiturą jabłkową i cynamonem. Do dekoracji możesz także przygotować polewę z cukru pudru **DIAMANT** z aromatem waniliowym.

Wiemy jak osłodzić Ci życie





Wiemy jak osłodzić Ci życie

Rada:

	Płaska łyżeczka do herbaty	Płaska łyżka stołowa
Cukier	5g	15g
Cukier puder	3g	10g
Cynamon	2g	6g
Kakao	2g	6g
Kasza manna	3g	10g
Mąka	3g	9g
Mąka ziemniaczana	3g	8g
Mielone orzechy	4g	12g
Oliwa	2g	8g
Płatki owsiane	5g	15g
Sól	5g	10g
Śmietana	3g	15g
Tarta bułka	5g	15g
Woda/mleko		



Rada:

przechowywanie i zamrażanie ciast

- Zamrażać możesz każde ciasto poza bezami i makaronikami. Ciasto drożdżowe, na proszku i kruche zamrażaj jeszcze ciepłe, po rozmrożeniu będzie smakować jak świeże.
- Torty śmietanowe i oparte na kremach należy najpierw zamrozić bez opakowania - aby zachowały kształt - dopiero potem zawinąć w folię i mrozić.
- Do mrożenia nadają się następujące surowe ciasta: ciasto drożdżowe, ciasto francuskie i ciasto kruche.
- Torty z kremem, śmietaną oraz ciasta owocowe możesz 3 dni przechowywać w lodówce.
- Ciasta na proszku oraz babki piaskowe możesz zapakowane przechowywać w lodówce do tygodnia.

Rada:

- Do pieczenia ciasta kruchego i drożdżowego najlepiej użyj mąki krupczatki.
- W biszkoptach sprawdź się tylko mąka pszenna albo mąka pszenna z ziemniaczaną.
- Do pierników najlepiej stosuj mąkę żytnią wymieszaną z pszenną.

Pfeifer & Langen Marketing Sp. z o.o.
ul. Mickiewicza 35, 60-959 Poznań



061 866 50 61

Więcej przepisów oraz informacje
o naszych cukrach znajdziesz Państwo na

www.diamant.pl