

Kiváló minőségű fagylalt és cukrász alapanyagok



TERMÉKEK RECEPTEK



CÉGTÖRTÉNET

5



FAGYLALT ALAPOK

6

PASZTÁK

7



CUKRÁSZATI ALAPANYAGOK

10

TOPPINGOK

10





CÉGTÖRTÉNET

Több mint 50 év tapasztalattal az ELENKA szinonimája lett a legkiválóbb fagylalt és cukrászati alapanyagoknak a világon. Tradíciót, minőséget és természetességet ötvözve szolgálja ki a szakma mestereit.

Folyamatos technológiai fejlődéssel az ELENKA garanciát jelent a szakemberek számára. Természetességre és minőségre alapozva az ELENKA stratégiai partnere minden olyan fagylalt- és cukrászműhelynek akik a munkájukkal ki akarnak tűnni a többiek közül. Ezért minden egyes termékét saját maga állítja elő szicíliai gyárában.

Technikusok és magasan képzett szakemberek fontos hálózata biztosít minket abban, hogy üzletünk kellő segítséggel és ötlettel a lehető legsikeresebb legyen.



FAGYLALT ALAPOK



- | | | |
|-----|---|-----------|
| 112 | <p>PREZIOSA 100 (modern tejes fagylalt alap) por alapú készítmény
Modern fagylalt, mely könnyen tartható a fagylaltpultban, sokáig megőrzi krémes és testes küllemét. Finom lágy érzést kelt a szájban, könnyedén felszolgálható.
Hideg és meleg eljárással készülő fagylaltok elkészítéséhez használható.
Recept: 100 g Preziosa 100, 1000 g 3,5%-os tej, 230 g cukor.</p> | 20 x 1 kg |
| 113 | <p>PREZIOSA P/F50 (fagylalt alap) por alapú készítmény
Maximálisan költséghatékony fagylalt alap. Kevés mennyiséget használva is tökéletes állagú fagylaltot kapunk. Meleg eljárású receptekhez is használható.
Recept: 50 g Preziosa P/F50-es fagylaltalap, 1000 g magas zsírtartalmú tej, 250 g cukor, 25 g tejpör</p> | 20 x 1 kg |
| 125 | <p>BASE ICE CREAM 100 F (Jégkrém alap) por alapú készítmény
Recept: 100 g Base Ice Cream 100 F, 1000 g 3,5%-os tej, 250 g Cukor, 25 g magas zsírtartalmú tejszín</p> | 20 x 1 kg |
| 295 | <p>FRULIGHT (gyümölcs alap – fruktóz alapú) por alapú készítmény
A Frulight termék szacharóz helyett fruktózt tartalmaz (alacsony kalóriájú cukor).
Friss vagy fagyasztott gyümölccsel használjuk. Zsírmentes, tejmentes és rostokban gazdag.
A Frulight-tal egy könnyű gyümölcs fagylaltot készíthetünk, ami hosszú ideig krémes marad.
Fagylalt recept: 1200 g Frulight, 1200 g víz, 1600 g friss vagy fagyasztott gyümölcs.</p> | 6 x 3 kg |
| 591 | <p>DIETER (diétás alap) por alapú készítmény
Alacsony zsírtartalmú fagylalt alap. Alacsony zsírtartalmú pasztát használunk hozzá.
Ideális zsírszegény tej alapú fagylaltokhoz. Rizs keményítőt tartalmaz.
Fagylalt recept: 400 g Dieter, 1000 g zsírszegény tej vagy víz.
Hidegen dolgozzuk össze a fenti alapanyagokat, és ne adjunk hozzá mást, amíg az teljesen össze nem keveredett.
Más zsírszegény késztermékeket is felhasználhatunk hozzá különböző ízek készítéséhez.
A legjobb eredmény eléréséhez várjunk 30 percet mielőtt kifagyasztanánk a kész fagylaltot.</p> | 20 x 1 kg |
| 325 | <p>HIPOSOYA (szója alapú) por alapú készítmény
Szója alapú, alacsony zsírtartalmú fagylalt alap. Ideális tejérzékenyeknek és szója kedvelőknek.
Fagylalt recept: 400 g Hiposoya, 1000 g zsírszegény tej vagy víz.
Hidegen dolgozzuk össze a fenti alapanyagokat, és ne adjunk hozzá mást, amíg az teljesen össze nem keveredett.
Más zsírszegény késztermékeket is felhasználhatunk hozzá különböző ízek készítéséhez.
A legjobb eredmény eléréséhez várjunk 30 percet mielőtt kifagyasztanánk a kész fagylaltot.</p> | 20 x 1 kg |
| 691 | <p>FRUTTELLA (krémes gyümölcs alap) por alapú készítmény
Sok hasonló jellegzetességgel bír, mint a tejes fagylaltok, de nem tartalmaz tejterméket és hidrogénezett zsírokat/olajokat. Tégelyben magasra halmozható. Rostokban gazdag.
Fagylalt recept: 50 g Fruttella, 1000 g víz, 300 g cukor</p> | 20 x 1 kg |
| 146 | <p>NOLAT gyümölcs alap (klasszikus sorbet) por alapú készítmény
A Nolat alapot közepesen krémes modern olasz sorbet készítéséhez használják.
Kellemesen krémes textúráját napokig megőrzi.
Fagylalt recept: 50 g Nolat gyümölcs fagylaltalap, 1000 g víz, 300 g cukor
A legjobb eredmény eléréséhez várjunk 30 percet mielőtt kifagyasztanánk a kész fagylaltot.</p> | 20 x 1 kg |

PASZTÁK



- 439 YOGA (joghurt paszta) | por alapú készítmény
Joghurt fagylalt, puha jégkrém, valamint sorbet gyártására.
Fagylalt recept: 30 g Yoga, 1 kg fehér fagylaltalop mix
Cukrász recept: 40 g Yoga, 1 kg cukrász krém vagy tejszín. 20 x 1 kg
- 201 STRACCIATELLA granulátum (eredeti római recept nugáttal)
Kifagyaszthatjuk, vagy elkeverhetjük fagylaltokban, hogy megkapjuk az igazi római stílusú stracciatella-t. Fagylalt recept: Keverjük bele a fagylaltba, amikor kivesszük a fagyasztóból.
Cukrászati felhasználás: Torta dekorációként valamint tányérdesszertek dekorálására is használható. 2 x 5 kg
- 304 RINFORZO CAFFÈ (kávé kivonat) | folyékony készítmény
Az Elenka híres kávé kivonata. Kávé vagy Cappuccino fagylalt készítéséhez használhatjuk.
Variegátóként is felhasználható.
Fagylalt recept: 25 g Rinforzo Caffè, 1000 g tejes fagylaltalop mix.
Cukrász recept: 20 g Rinforzo Caffè, 1000 g zsíros tejszín. 6 x 2,6 kg
- 814 VANILKON (vanília paszta)
Az Elenka vaniliát madagaszkári vanília rudakból állítják elő.
A vanília íz az Elenka klasszikus specialitása.
Fagylalt recept: 30 g vanília paszta, 1000 g tejes fagylaltalop mix.
Cukrász recept: 35 g vanília paszta, 1000 g zsíros tejszín vagy cukrász krém.
Krémek, sodók, mousse-ok, habok, fél fagyasztott termékek, kekszek valamint desszertek ízesítéséhez használják. 2 x 6 kg
- 842 DULCE DI LATTE (tejkaramella paszta)
Klasszikus tejkaramella íz.
Fagylalt recept: 50 g tejkaramella, 1000 g tejes fagylaltalop mix 18 x 1 kg





PASZTÁK



- 443 TIRAMISU paszta (Marsala bort tartalmaz)
A Tiramisu Szicília híres Marsala borával, kávé- és tojással készül.
Fagylalt recept: 100 g Tiramisu, 1000 g tejes fagylaltalag mix.
(hozzáadhatunk még 150 g tejet).
Cukrász recept: Tiramisu torta: 90 g Tiramisu paszta, 1000 g tejszín, 250 g tej,
150 g kész Elenka cukrász krém, 100 g porcukor (keverjük össze mixerrel).
2 x 6 kg
- 818 OVOVAN (vanília paszta tojássárgájával)
Fagylalt recept: 30 g Ovovan paszta, 1000 g tejes fagylaltalag mix.
Cukrász recept: 35 g Ovovan paszta, 1000 g zsíros tejszín vagy cukrász krém.
Krémek, sodók, mousse-ok, habok, fél fagyasztott termékek,
kekszek valamint desszertek ízesítéséhez használják.
4 x 3 kg
- 301 AGROLINA CIACULLI (citrom koncentrátum) | folyékony készítmény
Természetes variációja a friss citromnak. Fagylalt, granita, sorbet és jégkásák készítéséhez.
Hűtve tárolandó. Frissességet ad más gyümölcs ízeknek. (+ 0,12 Kg Bonificatore)
Fagylalt recept: 30-35 g Agrolina, 1 g Bonificatore, 50 g gyümölcs fagylalt alap keverék.
Granita recept: 30-35 g Agrolina, 1000 g víz, 200 g cukor, 50 g gyümölcs fagylaltalag, 1 g Bonificatore.
Jégkása recept: 30 g Agrolina, 1000 g víz, 200 g cukor, 1 g Bonificatore.
Frissesség & savtartalom kontrollálása sorbet-ban: 5 g Agrolina.
6 x 2,75 kg (palack)
- 406 FRUTTO SOMALO (Banán paszta)
Fagylalt recept: 100 g paszta, 1000 g gyümölcs fagylalt alap mix – Amennyiben friss gyümölccsel
akarunk dolgozni, a gyümölcs alap mix-ben az 1000 g vizet kiválthatjuk 300 g fagyasztott
vagy friss gyümölccsel és 700 g vízzel.
4 x 3 kg





PASZTÁK

804	<p>AMARENA MEGGY VARIEGÁTÓ folyékony készítmény egész meggy szemekkel Kiváló minőségű, ropogós kandírozott meggy szemek szirupban. Erőteljes ízvilág. Nem karamellizált. Az Amarena íz kialakításához használják. Fagylaltba keveréshez vagy dekoráláshoz. Vízzel felöntve üdítőként is fogyasztható.</p>	2 x 6 kg
752	<p>FANTAFRUTTA (Erdei gyümölcs paszta) Különböző típusú erdei gyümölcs darabok paszta formában. 50% gyümölcs tartalom.</p>	4 x 3 kg
369	<p>PANORMUS COATING (sötét bevonó massa) sűrű Stracciatella fagylaltnak Tökéletes jégkrémek bevonásához. Leggyakrabban stracciatella fagylalt készítéséhez használják. Az Elenka különböző típusú aromáival színezhetőek és ízesíthetőek, hogy eper, kávés vagy mogyorós bevonatot kaphassunk.</p>	2 x 5,5 kg
557	<p>CAFFÈ' 30 (100% Arabica kávé paszta) Fagylalt recept: Espresso: 30 g Caffè' 30, 1000 g tejes fagylaltalap mix (Amerikai típusú kávé: 18 g Caffè' 30). Cukrász recept: 40 g Caffè' 30, 1000 g zsíros tejszín vagy cukrász krém</p>	18 x 1 kg
556	<p>PEANUT BUTTER (Földimogyoró paszta 100%) Fagylalt recept: 70 g mogyoróvaj, 1000 g tejes fagylaltalap mix Mogyorós csokoládé, mogyorós karamella, vagy mogyoró fagylalt készítéséhez.</p>	4 x 3 kg
856	<p>OTELLA (mogyorós csokoládé variegátó) Mogyorós csokoládé variegátó melyet rétegezésre használhatunk az elkészült fagylaltban. Nem keményedik és nem fagy meg 0 C° alatt.</p>	4 x 3 kg





CUKRÁSZATI ALAPANYAGOK



- | | | |
|-----|--|-----------|
| 180 | COMPLETO "L" (Tejpótló)
Helyettesíti a zsírszegény tejet fagylalt vagy cukrász receptünkben, illetve javítja a készítmény minőségét. | 20 x 1 kg |
| 165 | MIRROR GLAZE (áttetsző tükörzselé) | 4 x 3 kg |
| 268 | WHITE CHOCOLATE GLAZE (fehér csokoládés tükörzselé)
Könnyen használható, magas minőségű fényező zselék. | 4 x 3 kg |
- Megőrzik fényességüket -25°C-on 5 napon túl is. Nem keményednek meg a fagyasztóban és nem mattulnak be. Vékony rétegben felvihetők, nem csomósodnak vagy kristályosodnak ki. Jól megtapadnak a torta felületén.
50%-ig higíthatók vízzel gyümölcs zselék esetében. Aromákkal színezhetőek és ízesíthetőek. Jól használhatók torták, sütemények, gyümölcsök zselézésére.
- Használat:** Melegítsük fel a zselét mikrohullámú sütőben 30 másodpercen keresztül 600 W-on, hogy ezzel aktiváljuk a stabilizáló anyagokat a zselében. Várjunk a kellő folyékonyság eléréséig, majd vigyük fel a zselézendő termék felületére.
- | | | |
|-----|---|-----------|
| 365 | TOP MOUSSE (mousse alap - stabilizáló) por alapú készítmény
Hideg eljárású stabilizáló. Tejszínhab keménységének stabilizálására is használható, a tejszínhab 1 hétig megtartja keménységét. Lefagyasztva 6 hónapig tárolhatjuk (parfé tortákhoz). Desszertekhez, pudingokhoz, mousse-okhoz, pannacotta-hoz használhatjuk.
Adagolás: 150 g Top Mousse, 750 g tejszín, 200 g víz
Öntsük az alapanyagokat egy hideg tároló edénybe, habverővel keverjük össze, öntsük a mousse-t formákba, fagyasszuk 6 órát, fordítsuk ki a formákból, majd díszítsük. Hűtőben tároljuk. | 20 x 1 kg |
|-----|---|-----------|

TOPPINGOK



- | | | |
|-----|-------------------|------------------|
| 306 | Meggy topping | 8 vagy 16 x 1 kg |
| 308 | Kávés topping | 8 vagy 16 x 1 kg |
| 738 | Mogyoró topping | 8 vagy 16 x 1 kg |
| 739 | Pisztácia topping | 8 vagy 16 x 1 kg |
| 788 | Vanília topping | 8 vagy 16 x 1 kg |

Fagylaltok dekorálására, ízesítésére használhatók, valamint tányérdesszertek díszítéséhez. Többféle ízesítésben kaphatók. Megmaradnak a fagylalton, és nem szilárdulnak meg alacsony hőmérsékleten.





Elenka S.p.A.

via Partanna Mondello, 46 • 90147 Palermo (Italy) • tel. +39 091 532740 • Fax +39 091 534219

via Toscanini, 20 • 20010 Arluno (MI) • tel. +39 02 90379245 • fax: +39 02 90379655

www.elenka.it • mail: elenka@elenka.it



Elenka
Elenka Spa