



Belbake

FAVORINA

Przygotuj się na **świąta**

SŁODKOŚCI
z produktami
BELBAKE
I FAVORINA



OFERTA WAŻNA DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

Spis treści

Bezglutenowe ciasto z daktylami	08
Trifle z kremem spekulatius	12
Stollen – niemieckie ciasto świąteczne	16
Gorąca czekolada i domowa przyprawa piernikowa	20
Muffiny piernikowe z powidłami i ganaszem czekoladowym	24
Wegańskie i bezglutenowe ciasteczka kokosowo-pomarańczowe	28
Bożonarodzeniowe ciasto gruszkowo-marcepanowe	32







Święta Bożego Narodzenia mają również swoją słodką stronę. Podkreśl charakter tych wyjątkowych chwil, wybierając produkty marki **Favorina**.

Niech kuchnia wypełni się korzennymi aromatami, a smak marcepanu i piernika przywoła wspomnienia zeszłorocznych rodzinnych spotkań, umilanych przez te wyjątkowe słodkości.

Wykorzystaj ciasteczka i krem spekulatius lub migdałowo-korzenne herbatniki, by przygotować doskonały spód do swojego popisowego świątecznego ciasta.

Wyczaruj prawdziwie świąteczny słodki stół, na którym znajdzie się miejsce dla szerokiej gamy produktów marki **Favorina**: wysokiej jakości pralinek, marcepanowych chlebków, orzeszków i owoców w czekoladzie, norymberskich pierników, a także gotowych babek i strucli. Wszystkiego najśłodszego!





Ciasta, ciasteczka, muffinki... Na cokolwiek słodkiego masz ochotę, wybierz Belbake! To marka z szeroką ofertą wysokiej jakości produktów do pieczenia i dekoracji ciast na każdą okazję – na co dzień i od święta.

Wśród produktów **Belbake** znajdziesz między innymi przyprawy: wanilię burbońską, laski cynamonu, anyż gwiazdkowaty, przyprawę do piernika czy idealne do dekoracji: lukier plastyczny, pisaki cukrowe (żelowe) oraz posypki!

Do tego świąteczne klasyki: masa marcepanowa, mielone orzechy oraz owoce kandyzowane, a także wiele innych produktów wysokiej jakości, dzięki którym wyczarujesz przestodkie cuda!



FAVORINA

Belbake

Drobne upominki

Żelki
świąteczne



Przyprawa
do kawy

Żelki
wegańskie



Pierniki w kształcie
serc, gwiazdek i precli

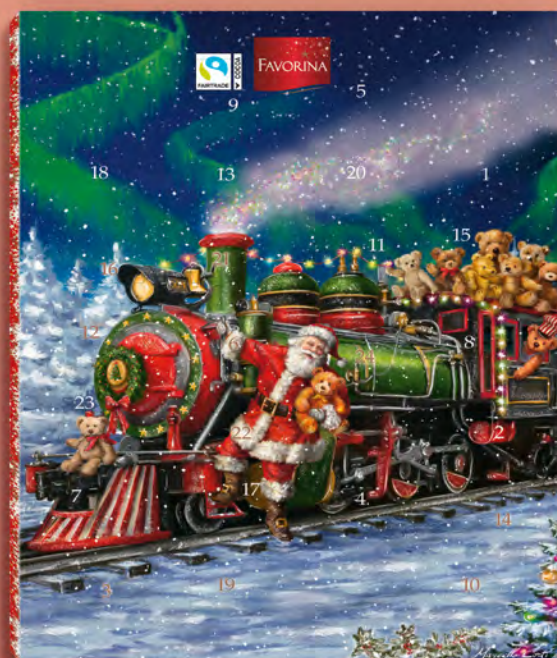


Pierniki
w pociągu



Wybór orzechów
w koszu prezentowym

Ziemniaczki
z marcepanu



Kalendarz
adwentowy



BEZGLUTENOWE CIASTO Z DAKTYLAMAMI



KINGA
PARUZEL

0:45



CZAS
PRZYGOTOWANIA



POZIOM
ŁATWY

10



LICZBA
PORCJI

Składniki

- **mielone migdały** – 250 g
- drobny cukier do wypieków – 220 g
- daktyle – 100 g
- mąka ziemniaczana – 28 g
- jajka – 4 szt.
- masło – 2 łyżki
- sok z pomarańczy – 2 łyżki
- skórka starta z 1 pomarańczy
- sok z cytryny – 1 łyżeczka
- **ekstrakt waniliowy** – 2 łyżki
- sól – szczypta
- cynamon – ½ łyżeczki





Sposób przygotowania



PRZYGOTUJ

- **piekarnik** rozgrzany do temperatury 180°C
- **keksówkę** o wymiarach 10 x 30 cm



KROK 1: MIESZAMY SUCHE SKŁADNIKI

Daktyle dość drobno siekamy. Mielone migdały, mąkę ziemniaczaną, sól, skórkę startą z pomarańczy, cynamon i posiekane daktyle dodajemy do miski i dokładnie mieszamy.

KROK 2: PRZYGOTOWUJEMY MASĘ Z ŻÓŁTEK

Żółtka ucieramy z połową cukru na puszystą masę. Następnie dodajemy sok z pomarańczy i ekstrakt waniliowy i dokładnie mieszamy. Do tak przygotowanej masy wsypujemy przygotowaną wcześniej mieszankę mielonych migdałów i delikatnie mieszamy do całkowitego połączenia składników.

KROK 3: UBIJAMY BIAŁKA

Białka jajek ubijamy na sztywno, stopniowo dodając do nich pozostały cukier. Na koniec dodajemy także łyżeczkę soku z cytryny i jeszcze moment ubijamy.

KROK 4: ŁĄCZYMY MASĘ MIGDAŁOWĄ Z BIAŁKAMI

Do masy migdałowej stopniowo dodajemy ubite białka, delikatnie i dokładnie mieszając.

KROK 5: PIECZEMY CIASTO

Gotowe ciasto przelewamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasto pieczemy przez ok. 60 minut lub do momentu, kiedy włożony do ciasta patyczek pozostanie suchy.

WSKAZÓWKA! Jeśli ciasto rumieni się zbyt szybko, dobrze przykryć je kawałkiem papieru do pieczenia lub folią aluminiową.







TRIFLE Z KREMEM SPEKULATIUS



KINGA
PARUZEL

0:50



CZAS
PRZYGOTOWANIA



POZIOM
ŁATWY

10



LICZBA
PORCJI

Składniki

KRUSZONKA:

- **ciastka korzenne** – 300 g
- orzechy pekan – 110 g
- masło – 4 łyżki

KREM SPEKULATIUS:

- śmietana 36% – 200 ml
- **krem spekulatius** – 350 g

KREM MASCARPONE:

- śmietana 36% – 200 ml
 - ser mascarpone – 500 g
 - **ekstrakt waniliowy** – 1 łyżeczka
 - cukier puder – 2 łyżki
- 





Sposób przygotowania



PRZYGOTUJ

- **piekarnik** rozgrzany do temperatury 180°C
- **blachę**
- **papier** do pieczenia
- **woreczek** strunowy
- **robot** kuchenny
- wysokie, **szklane naczynie**



KROK 1: PRZYGOTOWUJEMY KRUSZONKĘ

Masło roztopiamy, orzechy pekan dość drobno siekamy. Ciasteczka przekładamy do woreczka strunowego, zamykamy i rozgniatamy na mniejsze kawałki, używając wałka. Tak przygotowane składniki umieszczamy w misce, dokładnie mieszamy i przekładamy na wyłożoną papierem do pieczenia blachę. Kruszonkę pieczemy przez ok. 10 minut. Całość studzimy.

KROK 2: PRZYGOTOWUJEMY KREM SPEKULATIUS

Śmietankę zagotowujemy i dodajemy do niej krem spekulatius. Odczekujemy kilka minut, aż krem się rozpuści, i dokładnie mieszamy aż do połączenia składników. Gotowy krem odkładamy do wystudzenia.

KROK 3: PRZYGOTOWUJEMY KREM MASCARPONE

Śmietankę, mascarpone, cukier i ekstrakt z wanilii umieszczamy w misce i ubijamy na sztywno.

KROK 4: SKŁADAMY TRIFLE

Na dnie wysokiego naczynia umieszczamy $\frac{1}{3}$ kruszonki, następnie przekładamy do naczynia połowę kremu spekulatius i połowę kremu mascarpone. Całość powtarzamy, na koniec dekorujemy deser ostatnią $\frac{1}{3}$ kruszonki.

WSKAZÓWKA! Deser można podać od razu lub schłodzić w lodówce przez ok. 2 godziny.



FAVORINA

Belbake



KUCHNIALIDLA.PL

SPIS PRZEPISÓW

15



STOLLEN – NIEMIECKIE CIASTO ŚWIĄTECZNE



KINGA
PARUZEL

0:40



CZAS
PRZYGOTOWANIA



POZIOM
ŁATWY

10



LICZBA
PORCJI

Składniki



CIASTO:

- rodzyunki – 50 g
- owoce żurawiny – 50 g
- mieszanka kandyzowanych skórek cytrusowych – 40 g
- **migdały, słupki** – ½ szklanki
- rum – 50 ml
- woda – 2 łyżki
- cukier drobny do wypieków – 75 g
- suszone drożdże – 2 łyżeczki
- mleko 3,2% – 125 ml
- mąka pszenna – 340 g
- skórka otarta z 1 cytryny

- skórka otarta z 1 pomarańczy
- żółtka jaj – 2 szt.
- **ekstrakt z wanilii** – 1 łyżeczka
- masło – 60 g
- sól – ½ łyżeczki
- **marcepan** – 200 g

DODATKOWO:

- jajko – 1 szt.
 - woda – 1 łyżka
 - masło – 1½ łyżki
 - cukier puder
- 



Sposób przygotowania

PRZYGOTUJ

- **robot kuchenny** z końcówką do wyrabiania ciasta drożdżowego
- **piekarnik** rozgrzany do temperatury 180°C
- **keksówkę** o wymiarach 30 x 10 cm
- **papier** do pieczenia

PRZYGOTUJ WCZEŚNIEJ

Rodzynki, owoce żurawiny, migdały i kandyzowaną skórkę z cytrusów umieść w misce, zalej rumem, przykryj i odstaw na noc.

Wodę potrzebną do przygotowania ciasta podgrzewamy tak, aby była letnia.

Masło potrzebne do przygotowania i posmarowania ciasta roztopiamy i studzimy, aby w momencie użycia miało temperaturę pokojową.



KROK 1: PRZYGOTOWUJEMY ZACZYN Z SUSZONYCH DROŻDŻY

Do miski wlewamy 2 łyżki letniej wody, dodajemy szczyptę cukru i drożdże. Miskę odstawiamy na ok. 5 minut, aż całość się spieni. Następnie do miski z drożdżami dodajemy mleko i 140 g mąki. Całość dokładnie mieszamy, przykrywamy czystą ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 30 minut, aż wyrośnie.



KROK 2: WYRABIAMY CIASTO

Kiedy zaczyn wyrośnie, przekładamy go do misy robota kuchennego z końcówką do wyrabiania ciasta drożdżowego. Dodajemy skórkę otartą z pomarańczy i cytryny, żółtka, ekstrakt z wanilii, cukier i roztopione masło.

Całość wyrabiamy chwilę do połączenia składników, a następnie dodajemy pozostałą mąkę i sól. Ciasto wyrabiamy przez ok. 10 minut, aż będzie gładkie i elastyczne. Gotowe ciasto przykrywamy ponownie ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 2 godziny, aż podwoi swoją objętość.



KROK 3: ŁĄCZYMY CIASTO Z BAKALIAMI

Po wyrośnięciu ciasto uderzamy pięścią, aby wypuściło powietrze. Następnie dodajemy nasączone rumem bakalie i wyrabiamy przez ok. 5 minut do połączenia się składników.



KROK 4: FORMUJEMY CIASTO

Z gotowego ciasta formujemy prostokąt o wymiarach 30 x 25 cm. Marcepan kroimy w paski o grubości ok. 1 cm i wykładamy na środek ciasta na całej jego długości.

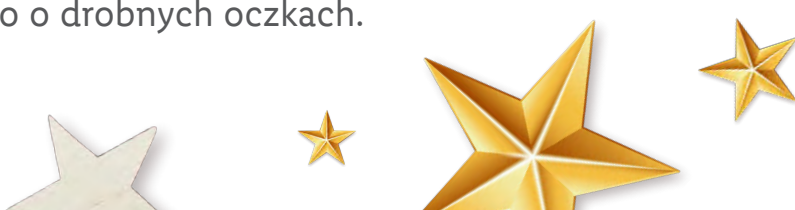
Jajko roztrzepujemy z łyżką wody. Tak powstałą mieszaniną smarujemy brzegi ciasta i składamy je do środka, formując delikatne wzniesienie na środku i mocno łącząc ze sobą, także na końcach. Uformowane ciasto przekładamy do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia, przykrywamy ściereczką i odkładamy na ok. 45 minut, aż wyrośnie.

KROK 5: PIECZEMY CIASTO

Wyrośnięte ciasto wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy przez ok. 50 minut, aż patyczek wbijany w ciasto będzie suchy.



WSKAZÓWKA! Jeśli ciasto zbyt szybko się rumieni, należy przykryć je kawałkiem folii aluminiowej. Upieczony stollen smarujemy 1½ łyżki roztopionego masła i posypujemy dość grubą warstwą cukru pudru przesianego przez sitko o drobnych oczkach.







GORĄCA CZEKOLADA I DOMOWA PRZYPRAWA PIERNIKOWA



PAWEŁ
MAŁECKI

1:00



CZAS
PRZYGOTOWANIA



POZIOM
ŁATWY

Składniki

PRZYPRAWA PIERNIKOWA:

- cynamon – 2 łyżeczki
- mielony imbir – 2 łyżeczki
- gałka muskatołowa – 1 szt.
- ziele angielskie – 1 łyżeczka
- **goździki w całości** – 1 łyżeczka
- **anyż** – 2 szt.
- laska wanilii – 1 szt.
- czarny pieprz – 6 ziarenek

GORĄCA CZEKOLADA PIERNIKOWA:

- mleko – 300 ml
- śmietanka UHT 30% – 200 ml
- czekolada deserowa pomarańczowa – 100 g
- czekolada deserowa – 100 g
- **przyprawa piernikowa** – do smaku
- miód – 1 łyżeczka

DEKORACJA (OPCJONALNIE):

- ubita śmietanka
 - kakao
- 





Sposób przygotowania



PRZYGOTUJ

- **moździerz** lub **młynek elektryczny**
- **tarkę** o małych oczkach

PRZYPRAWA PIERNIKOWA

Z gwiazdek anyżu wyciągamy nasionka. Umieszczamy je w moździerzu lub młynku do mielenia razem z goździkami, pieprzem, zielem angielskim. Na tarce o małych oczkach ścieramy gałkę muskatołową. Można użyć startej na tarce kory cynamonu lub mielonego cynamonu. Starte przyprawy przekładamy do moździerza. Całość ucieramy. Laskę wanilii przecinamy wzdłuż na pół. Tępą stroną noża wyjmujemy nasionka. Całość ucieramy, aż powstanie gładka, jednolita przyprawa. Na koniec dodajemy imbir. Gotową przyprawę przekładamy do słoiczka.

GORĄCA CZEKOLADA PIERNIKOWA

Do garnka wlewamy mleko i śmietankę. Zagotowujemy. Czekolady łamiemy na kawałki. Do zagotowanego płynu dodajemy czekoladę i zestawiamy z ognia. Dodajemy łyżeczkę przyprawy piernikowej. Całość mieszamy aż do rozpuszczenia się czekolady. Na koniec dodajemy miód. Mieszamy i rozlewamy do filiżanek. Czekoladę można udekorować ubitą śmietanką i oprószyć kakao.

Belbake

Belbake

PASSION FOR BAKING
Belbake
Star
anise

5 Pieces

Belbake

PASSION FOR BAKING
Belbake
cloves
WHOLE

20 g e

Z MIŁOŚCI DO PIECZENIA
Belbake
Przyprawa
do piernika



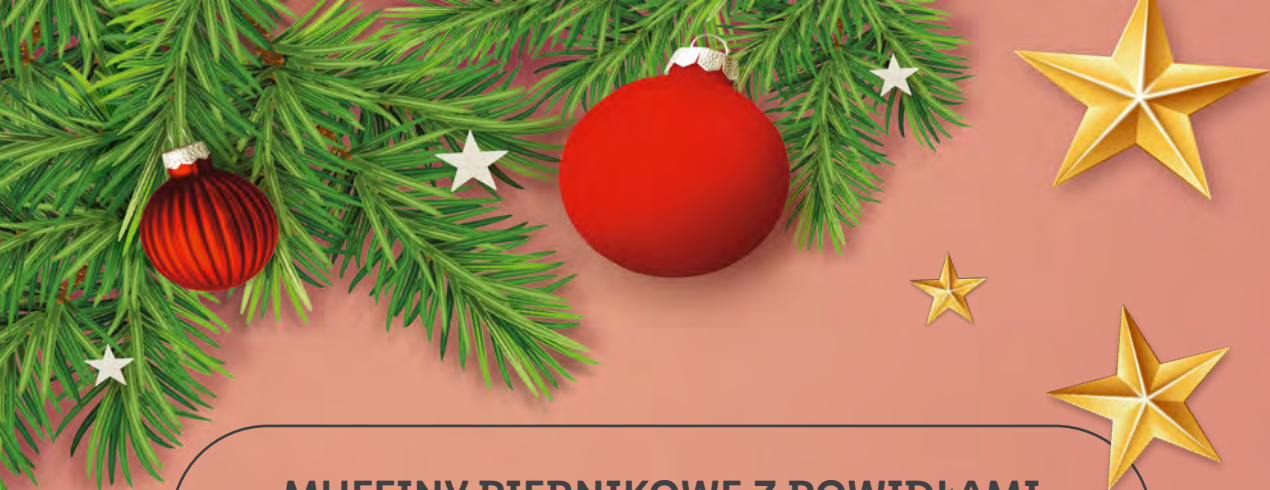
15 g



KUCHNIALIDL.PL

SPIS
PRZEPISÓW

23



MUFFINY PIERNIKOWE Z POWIDŁAMI I GANASZEM CZEKOLADOWYM



PAWEŁ
MAŁECKI

2:00



CZAS
PRZYGOTOWANIA



POZIOM
ŚREDNI

12



LICZBA
PORCJI

Składniki

SUCHE SKŁADNIKI:

- mąka pszenna – 250 g
- **mączka z orzechów laskowych** – 50 g
- kakao – 30 g
- cukier – 150 g
- proszek do pieczenia – 2 łyżeczki
- **przyprawa do piernika** – 2 łyżeczki

MOKRE SKŁADNIKI:

- jajka – 2 szt.
- mleko – 150 ml
- masło – 120 g
- powidła śliwkowe – 100 g

GANASZ:

- czekolada mleczna – 2 tabliczki
- czekolada deserowa – 1 tabliczka
- śmietanka 30% – 300 ml
- przyprawa do piernika – 1 łyżeczka
- miód – 50 ml
- masło – 100 g

DODATKOWO:

- **święteczne ozdoby cukrowe**
- powidła śliwkowe – 200 g (do nadziania muffinów)
- masło – do wysmarowania formy
- mąka pszenna – do oprószenia formy



Sposób przygotowania

- **papilotki** do muffinów
- **formę** do muffinów
- **piekarnik** rozgrzany do temperatury 180°C
- **3 rękawy** cukiernicze z końcówkami do szprycowania i dekorowania muffinów

KROK 1: ŁĄCZYMY SUCHE SKŁADNIKI CIASTA

Wszystkie suche składniki ciasta łączymy w miseczce i mieszamy, aż się połączą.

KROK 2: ŁĄCZYMY MOKRE SKŁADNIKI CIASTA

Jajka ubijamy z cukrem za pomocą różgi kuchennej. Dodajemy powidlą oraz roztopione i ostudzone masło.

Mieszamy.



Sposób przygotowania

KROK 3: ŁĄCZYMY SUCHE I MOKRE SKŁADNIKI CIASTA

Do mokrych składników dodajemy połowę suchych i mieszamy masę za pomocą różgi. Dolewamy mleko, mieszamy i dodajemy resztę suchych składników ciasta. Dokładnie mieszamy i odstawiamy ciasto.



KROK 4: PIECZEMY MUFFINY

Gotową masę szprycujemy za pomocą rękawa cukierniczego do $\frac{3}{4}$ wysokości formy wysmarowanej masłem i oprószonej mąką. Delikatnie uderzamy formą o blat, by wyrównać ciasto.

Muffiny pieczemy ok. 20-25 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C (z termoobiegiem).

Upieczone odstawiamy do ostygnięcia.



KROK 5: PRZYGOTOWUJEMY GANASZ

Śmietankę zagotowujemy w rondelku. Dodajemy miód, przyprawę do piernika i pokruszone czekolady. Gdy czekolady zaczną się rozpuszczać, mieszamy, aż składniki się połączą.



Dodajemy miękkie masło i zdejmujemy ganasz z ognia. Mieszamy, aż masło połączy się z resztą składników. Odstawiamy ganasz do zestalenia.

KROK 6: NADZIEWAMY I DEKORUJEMY MUFFINY

Upieczone, wystudzone muffiny szprycujemy powidłami za pomocą rękawa cukierniczego ze sztywną końcówką i przekładamy do papilotek.

Za pomocą rękawa cukierniczego z końcówką do dekorowania szprycujemy ganasz na wierzch babeczek. Opcjonalnie dekorujemy muffiny świątecznymi ozdobami cukrowymi.





WEGAŃSKIE I BEZGLUTENOWE CIASTECZKA KOKOSOWO-POMARAŃCZOWE

0:30



CZAS
PRZYGOTOWANIA



POZIOM
ŁATWY

5



LICZBA
PORCJI

Składniki

CIASTECZKA:

- sok pomarańczowy – 2 łyżki
- nasiona chia – 10 g
- dojrzały banan – 1 szt.
- **mielone orzechy laskowe Belbake** – 50 g
- **mąka kokosowa Belbake** – 60 g
- brązowy cukier – 50 g
- **skórka otarta z pomarańczy** – 2 łyżki

DO DEKORACJI:

- skórka otarta z 1 pomarańczy (opcjonalnie)



PRZYGOTUJ

- **piekarnik** rozgrzany do temperatury 175°C
 - **blachę** do pieczenia
 - **papier** do pieczenia
- 

KROK 1: NAMACZAMY NASIONA CHIA

Nasiona chia mieszamy z sokiem pomarańczowym i odstawiamy na ok. 5 minut, by napęczniały.



KROK 2: PRZYGOTOWUJEMY CIASTO

Banan rozgniatamy w misce za pomocą widelca. Dodajemy napęczniałe nasiona chia oraz wszystkie pozostałe składniki. Mieszymy i zagniatamy, aż uzyskamy gładkie, jednolite ciasto.

KROK 3: FORMUJEMY CIASTECZKA

Z ciasta formujemy podłużny wałek, który następnie kroimy na plastry o grubości ok. 1 cm.

WSKAZÓWKA! Jeśli na tym etapie ciasto jest zbyt kruche, wstawiamy je na krótki czas do lodówki, by składniki związały się. Po schłodzeniu ciasta ponownie formujemy z niego wałek, który kroimy w plastry.

KROK 4: PIECZEMY CIASTECZKA

Ciasteczka rozkładamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy ok. 15 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 175°C. Opcjonalnie: dekorujemy skórką otartą z pomarańczy.

Belbake



KUCHNIALIDL.PL

SPIS
PRZEPISÓW

31



BOŻONARODZENIOWE CIASTO GRUSZKOWO-MARCEPANOWE

0:50



CZAS
PRZYGOTOWANIA



POZIOM
ŁATWY

12



LICZBA
PORCJI

Składniki

- **surowa masa marcepanowa Belbake** – 120 g
- miękkie masło – 60 g
- mleko – 50 ml
- cukier – 60 g
- ziele angielskie – 1 łyżeczka
- sok wyciśnięty z cytryny – 1 łyżeczka
- jajka – 4 szt.
- mąka orkiszowa – 280 g
- proszek do pieczenia – 1 łyżka
- gruszki – 2 szt.
- **mielone orzechy włoskie Belbake** – 80 g
- cukier puder – do dekoracji (opcjonalnie)





Sposób przygotowania

PRZYGOTUJ

- **tarkę** o grubych oczkach
- **sitko** o drobnych oczkach
- **robot** wielofunkcyjny
- **tortownicę** o średnicy 26 cm
- **piekarnik** rozgrzany do temperatury 175°C

PRZYGOTUJ WCZEŚNIEJ

Masło wyjmij z lodówki z wyprzedzeniem, by zmiękło i nabrało temperatury pokojowej.

KROK 1: UCIERAMY MASĘ MARCEPANOWĄ

Masę marcepanową ścieramy na tarce o grubych oczkach, a następnie ucieramy w misie robota z miękkim masłem, mlekiem, cukrem i zielem angielskim aż do uzyskania kremowej konsystencji. Następnie dodajemy sok wyciśnięty z cytryny i jajka, cały czas ucierając.

KROK 2: DODAJEMY SUCHE SKŁADNIKI

Mąkę i proszek do pieczenia przesiewamy przez sitko i dodajemy do masy, cały czas mieszając.

KROK 3: UKŁADAMY WARSTWY CIASTA

Gruszki obieramy, pozbawiamy gniazd nasiennych i kroimy w ósemki. Tortownicę smarujemy tłuszczem. Na dnie rozprowadzamy połowę mielonych orzechów włoskich. Na warstwę orzechów wylewamy ciasto, na którym układamy gruszki pokrojone w ósemki. Całość posypujemy drugą połową mielonych orzechów włoskich.

KROK 4: PIECZEMY CIASTO

Ciasto pieczemy ok. 35-40 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 175°C. Po upieczeniu studzimy. Opcjonalnie: oprószamy cukrem pudrem z pomarańczy.





FAVORINA

Więcej ciekawych
PRZEPISÓW

znajdziesz na stronie



[KUCHNIALIDLA.PL](https://www.kuchnialidla.pl)



Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie ding.pl



ROSSMANN