



Food Preparation Machines
Made in Sweden



**Przygotowanie w cukierni,
ciastkarni i piekarni**

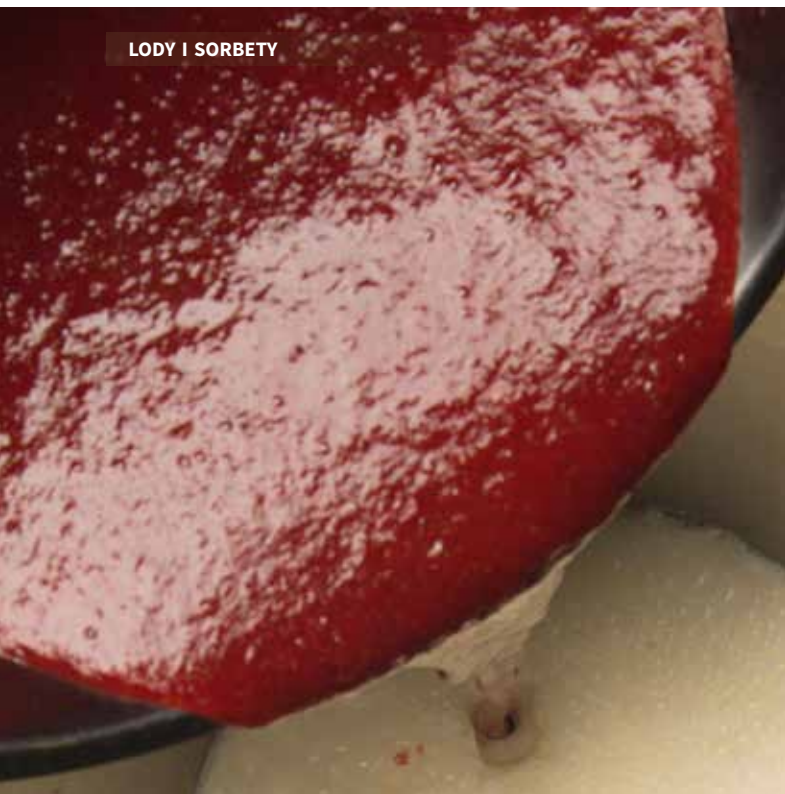
CUKIERNIE



CIASTKARNIE



LODY I SORBETY



PIECZYWO I WCZEŚNIEJ PRZYGOTOWANE KANAPKI



” *HALLDE przygotowało porady i wskazówki w jaki sposób sprzęt i maszyny HALLDE mogą wspomóc pracę w ciastkarni, cukierni lub piekarni. Podstawowa koncepcja opiera się na surowcach, które są przetwarzane w celu tworzenia doznań smakowych i tekstur, a także korzyści finansowych, gdyż wszystko jest przygotowywane od podstaw.*



Twórz tekstury dla wspaniałych doznań smakowych

Tworzenie własnych, unikalnych smaków wyrobów cukierniczych, ciast i chlebów jest łatwe dzięki użyciu w kuchni maszyny HALLDE.

Dobierz surowce według kryterium smaku, dostępności i sezonowości.

Wybieraj maszyny i narzędzia tnące według kryterium pożądanego wyniku obróbki pod względem struktury i kształtu.

Jakiej maszyny potrzebujesz?

KUTER HALLDE

Dzięki kutrowi HALLDE, cięcie, rozdrabnianie i nawet mielenie, zajmuje zaledwie kilka sekund, ale jeśli chcesz szybko wymieszać krem, kuter jest również jak najbardziej odpowiednią maszyną dla Ciebie. Wybierzesz składniki i określisz smaki – czas przetwarzania określa teksturę. Jeśli chcesz zrobić, na przykład polewę czekoladową, należy przedłużyć czas przygotowania, aby czekolada mogła rozpuścić się w ciepłej śmietance i przekształcić się w zawieszisty krem.



SZTKOWNICE HALLDE

Za pomocą szatkownic HALLDE możesz ciąć warzywa, owoce i sery w plastry, wióry, kostkę, plastry karbowane i słupki o różnych wymiarach. Jeśli chcesz pociąć truskawki w kostkę do ciasta duńskiego, pokroić jabłko w cienkie plastry do tarty, przyrządzić sałatkę owocową lub nadać pieczywu buraczkowy smak – maszyna do przygotowania warzyw HALLDE jest stworzona do tego celu. Wybieraj składniki i narzędzia tnące na podstawie kryteriów pożądanego smaku i kształtu.

WIELOFUNKCYJNY KOMBI KUTER HALLDE

Wielofunkcyjny kombi kuter HALLDE przedstawia sobą połączenie maszyny do przygotowania warzyw i kutra w jednym urządzeniu. Kombi kuter łączy w sobie zalety kutra i szatkownicy w jednym urządzeniu!



WSKAZÓWKI HALLDE DO PRZYGOTOWANIA

Cukiernia

Za pomocą maszyn HALLDE można przygotować różne dodatki do potraw, kremy i nadzienia. Niech różne oferowane przez HALLDE opcje zainspirują Cię do komponowania własnych niezwykłych smaków, przetwarzania składników i zachowania optymalnej jakości.



Wyroby cukiernicze obejmują głównie słodkie wypieki, ale to są również różne dodatki, takie jak słodkie nadzienia owocowe lub lukier. Różnią się smakiem i teksturą w zależności od dostępności i pożądanej struktury.

Ozdoby i polewy do wypieków – w tym do babeczek, ciast duńskich i tortów.



CHIPSY KOKOSOWE



CHIPSY MIGDAŁOWE



KRUSZONKA



GANACHE (POLEWA CZEKOLADOWA)

TART



TARTELETKI Z KREMEM CYTRYNOWYM



Przy użyciu kutra lub kombi kutra można – szybko i łatwo przyrządzić zawieszisty krem.

Stwórz własną kombinację aromatów i smaków dla różnych wypieków, ciast i nadzieni. Tnij, mieszaj, siekaj lub ucieraj – za pomocą kutra, kombi kuterka lub szatkownicy HALLDE.

Zainspiruj się naszymi fotografiami i skorzystaj z tabeli na następnej stronie, w której przedstawiono urządzenia do obróbki określonych składników.



GANACHE (POLEWA CZEKOLADOWA)



✓ *Wskazówki:*

- Przygotuj polewę czekoladową bezpośrednio w maszynie – rozcieńcz ze śmietaną podgrzewaną do pożądanej konsystencji.
- Obierz cytryny i użyj do przygotowania kremu również skórki.

CIASTKO Z ORZECHAMI LASKOWYMI



SZWEDZKIE BUŁECZKI



MARCEPAN



Pasty z orzechów i nasion oraz marcepan – do różnych wypieków, w tym do bułeczek i ciasteczek. Tnij, mieszaj i miksuj za pomocą pionowego lub kombi kutera.



WYPIEKI Z MAKIEM

✓ Wskazówki:

- Uwolnij zawarte w nasionach, orzechach i migdałach składniki odżywcze poprzez ich namoczenie przed przygotowaniem.
- Jeśli chcesz zachować aromat prażonych orzechów i migdałów, najpierw praż, a następnie namocz.



NUGAT/KARAMEL



CO PRZYGOTUJESZ?

KTÓRA MASZYNA?

| Sugestie na temat tego, co można przygotować za pomocą HALLDE | Sztukownice HALLDE | Kuter HALLDE | Wielofunkcyjny Kombi Kuter HALLDE |
|--|--------------------|--------------|-----------------------------------|
| OZDOBY/POLEWY – do babeczek, ciast duńskich, tortów, tartaletek itd. | | | |
| CHIPSY KOKOSOWE | X | | X |
| CHIPSY MIGDAŁOWE | X | | X |
| LUKIER NA BABECZKI | | X | X |
| KRUSZONKA | | X | X |
| KREM – ZAWIESISTE KREMY itd. | | | |
| TARTY | | X | X |
| TARTELETKI | | X | X |
| EKLERKI | | X | X |
| PETIT CHAUD | | X | X |
| PASTY ORZECHOWE I NASIENNE ORAZ MARCEPAN – nadzienia do różnych wypieków itp. | | | |
| CIASTKO Z ORZECHAMI LASKOWYMI/MAKRONY | | X | X |
| SZWEDZKIE BUŁECZKI | | X | X |
| MARCEPAN | | X | X |
| CIASTO Z ORZECHAMI LASKOWYMI | | X | X |
| PASTA CUKROWA/MARCEPAN | | X | X |
| CIASTO TOSCA | | X | X |
| NUGAT/KARMEL | | X | X |
| WYPIEKI Z MAKIEM | | X | X |
| OWOCE I WARZYWA – pokrojone np. w wióry, plastry lub kostkę. | | | |
| CIASTO MARCHEWKOWE | X | | X |
| SALATKA OWOCOWA/PUDDING Z CHIA | X | | X |
| TARTA/SZARLOTKA | X | | X |
| CIASTO DYNIOWE/PLACEK DYNIOWY | X | | X |
| KOMPOT Z JABŁEK | X | | X |
| CIASTA, MIESZANKI I PIECZYWA – np. pokrojone, wymieszane lub zmiksowane. | | | |
| SERNIK | | X | X |
| CIASTO NA PIEROGI | | X | X |
| CIASTO KRUCHE | | X | X |
| MAKRONY – POLEWA CZEKOLADOWA I MAĆZKA MIGDAŁOWA | | X | X |
| NADZIENIA DO BUŁECZEK | | X | X |

CIASTO DYNIOWE/PLACEK DYNIOWY



UTRZYJ MARCHEW NA TARCE DLA CIASTA MARCHEWKOWEGO



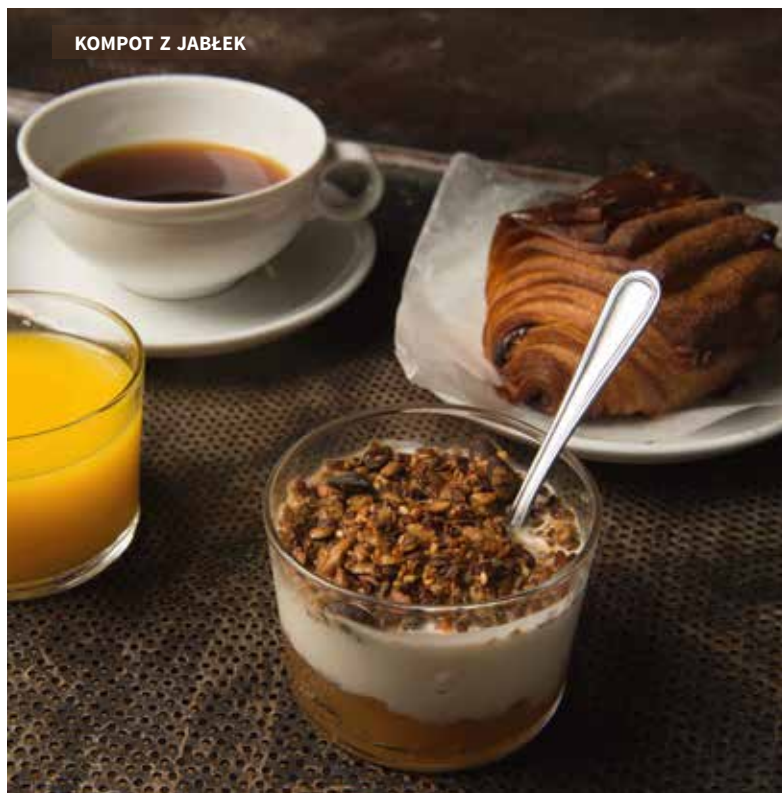
Owoce i warzywa

*– tnij w plastry, kostkę lub wióry
świeże warzywa i owoce sezonowe za
pomocą szatkownicy lub wielofunkcyjnego kombi kutra.*

KOMPOT Z JABŁEK



KOMPOT Z JABŁEK



POKRÓJ JABŁKA W KOSTKĘ DO SAŁATKI
OWOCOWEJ LUB KOMPOTU



SAŁATKA OWOCOWA DO PUDDINGU Z CHIA



NADZIEŃ DO BUŁECZEK



✓ Wskazówki

- Wysusz resztki wczorajszej bułki i przygotuj wspaniałe ciasteczka, słodkie okruchy lub dodaj je do koktajlu owocowego.
- Szybko i łatwo przygotuj własny cukier waniliowy ze starych, suszonych strąków wanilii - użyj kutra!

Ciasta, mieszanki i wypieki
- Siekaj, mieszaj, miksuj i miel za pomocą kutra lub kombi kutra.

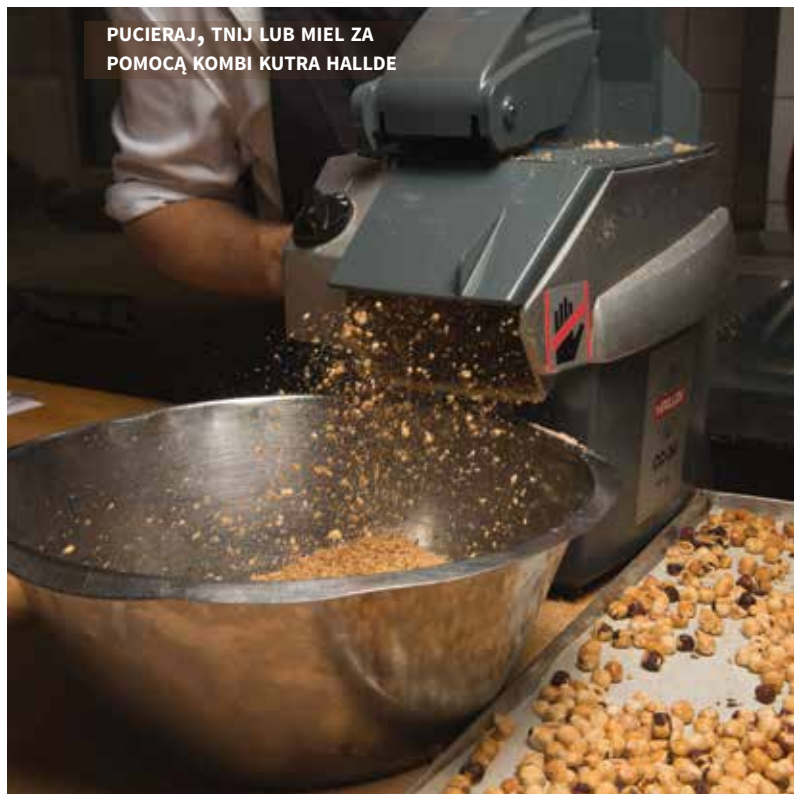


MAKARONIKI

MIESZANKA DO MAKARONU



PUCIERAJ, TNIJ LUB MIEL ZA
POMOCĄ KOMBI KUTRA HALLDE



KRUCHE CIASTO



WSKAZÓWKI HALLDE DO PRZYGOTOWANIA

Cukiernia



Cukiernia to pieczolowicie przygotowane słodycze. Wyroby cukiernicze to zazwyczaj czekolady z różnymi nadzieniami lub marcepan w różnych formach i smakach. Pralinki i owoce kandyzowane w czekoladzie to tylko niektóre przykłady.

CO PRZYGOTUJESZ?

JAKA MASZYNA?

| Sugestie na temat tego, co można przygotować za pomocą HALLDE | Przygotowanie | Przykłady dodatków aromatyzujących i smakowych | Która maszyna HALLDE? |
|--|---|--|--|
|  <p>PRALINKI</p> | Polewa czekoladowa, pralinki i kremy | Malina, lukrecja, marakuja, cytryna, czarna porzeczka itp. | Kuter Wielofunkcyjny Kombi Kuter |
|  <p>PRALINKI ORZECHOWO-CZEKOLADOWE</p> | Posiekane dodatki aromatyzujące i smakowe | Migdały, orzechy pekan, orzechy makadamia, orzechy laskowe, pistacje lub orzechy włoskie | Kuter Wielofunkcyjny Kombi Kuter |
|  <p>GIANDUJA (KREM CZEKOLADOWO-ORZECHOWY)</p> | Mielone dodatki aromatyzujące i smakowe | Orzeszki ziemne, migdały i orzechy laskowe w czekoladzie | Kuter Wielofunkcyjny Kombi Kuter |

✓ Wskazówki

- W celu uzyskania pożądanej struktury ważne jest wiedzieć, jak składniki będą reagować na tarcie i różne temperatury – eksperymentuj!
- Przygotuj dżem przy użyciu kutra/kombi kutra i uzyskasz jednolitą konsystencję.
- Aby osiągnąć najlepsze wyniki pozwól polewie czekoladowej zemulgować się bezpośrednio w maszynie.



CO PRZYGOTUJESZ?

KTÓRA MASZYNA?

| Sugestie na temat tego, co można przygotować za pomocą HALLDE | Przygotowanie | Przykłady dodatków aromatyzujących i smakowych | Która maszyna HALLDE? |
|---|---------------------------------------|--|---|
| <p>MAKRONY</p> | Polewa czekoladowa i mączka migdałowa | Kasztan, cytryna, wanilia, czekolada, orzech laskowy i limonka | Kuter Wielofunkcyjny Kombi Kuter |
| <p>MARMOLADA</p> | Paski, plasterki i kostki | Pomarańcza, figa, cytryna, limonka i gruszki | Sztkownice Wielofunkcyjny Kombi Kuter |
| <p>DŻEM</p> | Kostki | Mango i truskawki | Sztkownice Wielofunkcyjny Kombi Kuter |

WSKAZÓWKI HALLDE DO PRZYGOTOWANIA

Lodyw i sorbety

” Przygotuj bazę do lodów lub sorbetu i wymieszaj lody w partiach, wybierając różne smaki i aromaty spośród owoców, orzechów, czekolady, ziół lub czegokolwiek pod ręką!

Lody – przykłady smaków:

Jabłko/imbir, mięta/limonka, kardamon, rokitnik, wanilia/rumianek, migdał/miód, czekolada, truskawka, słony karmel.



***W celu otrzymania gładkiej struktury** – wymieszaj za pomocą kutra lub kombi kutra, aż do uzyskania pożądanego tekstury.*

***W celu otrzymania bardziej gruboziarnistej struktury** – wymieszaj przez kilka sekund za pomocą kutra lub kombi kutra, aż do uzyskania bardziej gruboziarnistej tekstury z kawałkami.*

Sorbet – przykłady smaków:

Borówka brusznica, pomarańcza, mango, czarna porzeczka/limonka, borówka czarna/limonka, kiwi, malina i marakuja.



SORBET



WYMIESZAJ MIGDAŁY ZA POMOCĄ KUTRA



LODY Z OWOCAMI I ORZECHAMI



✓ Wskazówki

- Stwórz swoją własną równowagę między smakiem słodkim, stonym lub kwaśnym poprzez przygotowanie wszystkiego od podstaw.
- Wykorzystaj wczorajsze pieczywo –posiekaj go za pomocą kutra i dodaj bazę do lodów.
- Zmiksuj kompot owocowy i użyj jako dodatek aromatyzujący i smakowy.

POSIEKAJ KARDAMON



PRZYGOTOWANIE LODÓW TRUSKAWKOWYCH



MALINOWO-WANILIOWE



WSKAZÓWKI DO PRZYGOTOWANIA HALLDE DLA

Chleba i kanapek



Chleb jest wspaniałym źródłem błonnika oraz niezbędnych witamin i minerałów, w tym żelaza.

Doprawiaj chleb przyprawami, suszonymi owocami, orzechami, nasionami i warzywami.



Wypiekanie chleba – z dodatkami aromatyzującymi i smakowymi

CO PRZYGOTUJESZ?

KTÓRA MASZYNA?

| Dodatki aromatyzujące i smakowe | Przygotowanie | Sztkownice HALLDE | Kuter HALLDE | Wielofunkcyjny Kombi Kuter HALLDE |
|---------------------------------|-----------------------|-------------------|--------------|-----------------------------------|
| MARCHEW | Ścieraj | X | | X |
| BURAKI | Krój w kostkę/wióry | X | | X |
| MORELE | Krój w plastry/siekaj | X | X | X |
| ŚLIWKI | Krój w plastry/siekaj | X | X | X |
| SER | Ścieraj | X | | X |
| SÓL MORSKA | Rozdrabniaj | | X | X |
| ZIOŁA I PRZYPRAWY | Miksuj | | X | X |

Aksesoria do wypieku chleba

| | | | | |
|----------|--------|---|---|---|
| SALAATKA | Krój | X | | X |
| OGÓREK | Krój | X | | X |
| PAPRYKA | Krój | X | | X |
| POMIDOR | Krój | X | | X |
| TAPENADA | Miksuj | | X | X |
| PESTO | Miksuj | | X | X |

CHLEB OWOCOWY



BUŁECZKA Z SEREM



✓ Wskazówki

- Wykorzystaj resztki – wysusz stary chleb i przygotuj okruszki chleba za pomocą pionowego kutra
- Przypraw okruszki chleba cukrem i cynamonem – w przypadku pieczywa lub ziołami i przyprawami – w przypadku panierki.
- Wykorzystaj resztki sera i utrzyj je w celu użycia w bułeczkach z serem.

TNIJ W KOSTKĘ, PASTRY LUB WIÓRY



PRZYGOTUJ OKRUSZKI CHLEBA ZA POMOCĄ PIONOWEGO KUTERA



MIEL SÓL MORSKĄ



PRZYGOTUJ OKRUSZKI CHLEBA Z TWARDEGO CHLEBA I KOPERKU



Kanapki – z pysznymi dodatkami aromatyzującymi i smakowymi.

✓ Wskazówki

- Sałatę, ogórki, paprykę i pomidory można łatwo pokroić w plasterki przy użyciu szatkownicy lub kombi kutra.
- Łatwo zmixuj własne pesto lub tapenadę za pomocą kutra lub kombi kutra.
- Dopraw masło przyprawami i ziołami za pomocą kutra lub kombi kutra.



POKRÓJ POMIDORY W PŁASTRY ZA POMOCĄ SZATKOWNICY LUB KOMBI KUTRA



POTNIJ OGÓRKI W PŁASTRY ZA POMOCĄ SZATKOWNICY LUB KOMBI KUTRA



PODAJ WCZEŚNIEJ PRZYGOTOWANE KANAPKI



ZMIKSUJ TAPENADĘ ZA POMOCĄ KUTERA





Przeczytaj więcej na temat maszyn do przygotowywania warzyw HALLDE

SZATKOWNICE HALLDE

Oferta szatkownic HALLDE obejmuje osiem modeli o wydajności 2–60 kg na minutę. Wszystkie modele posiadają duże podajniki, co ułatwia obróbkę dużych warzyw, takich jak sałata lodowa.

Maszyny posiadają szeroką gamę narzędzi tnących do cięcia w plastry, wióry, kostkę, plastry karbowane i słupki o różnych wymiarach.

Szatkownice HALLDE pracują ze zoptymalizowanymi prędkościami, które zapewniają najlepszą wydajność obróbki przez jednoczesne zachowanie wartości odżywczej i uniemożliwienie wycisnięcia płynu podczas przetwarzania. To redukuje utlenianie i zapewnia większą trwałość.





STR. 18 – WYBIERZ ODPOWIEDNIĄ MASZYNĘ DO SWOJEJ KUCHNI



Przeczytaj więcej na temat kombi kutrów HALLDE



KOMBI KUTER HALLDE

Kombi kuter HALLDE to połączenie szatkownicy i pionowego kutra w jednej maszynie.

Kombi kuter łączy w sobie zalety kutera i szatkownicy. Urządzenie działa w taki sam sposób jak kuter HALLDE, ze specjalnie zaprojektowanymi ostrzami i systemem zgarniającym. Zapewnia to błyskawiczną obróbkę. Gdy używany jako szatkownica, może ciąć w plastry, plastry karbowane, wióry i kostki oraz ścierać.

Tak jak szatkownica, kombi kutry HALLDE posiadają wydajność 2 kg na minutę i podobnie do kutera/blendera – pojemność brutto do 3 litrów, co odpowiada 80 porcjom.





Przeczytaj więcej na temat kutrów HALLDE

KUTER HALLDE

Oferta kutrów HALLDE obejmuje sześć modeli o pojemności 3–6 litrów objętości brutto. Wszystkie modele przetwarzają produkty zarówno gotowane, jak i surowe – suche oraz płynne. Oznacza to, że smak i aromat, zawartość składników odżywczych i kalorii jest w pełni zachowana podczas przygotowywania.

Kuter HALLDE działa z dwoma prędkościami, wynoszącymi 1500 obr/min i 3000 obr/min, co ułatwia uzyskanie wymaganej konsystencji.

Specjalnie zaprojektowane ostrza i unikalny system zgarniający sprawiają, że przygotowanie jest bardzo szybkie, co z kolei minimalizuje stopień podgrzewania żywności, chroniąc w ten sposób jakość i zawartość składników odżywczych.





Food Preparation Machines
Made in Sweden



HALLDE przygotował porady i wskazówki w jaki sposób sprzęt i maszyny HALLDE mogą pracować w ciastkarni, cukierni lub piekarni. Podstawowa koncepcja opiera się na surowcach, które są przetwarzane w celu tworzenia doznań smakowych i tekstur, a nawet korzyści finansowych, gdyż wszystko jest przygotowywane od podstaw.

Dobierz surowce na podstawie smaku, dostępności i sezonu. Maszyny i narzędzia tnące dobieraj na podstawie kryterium pożądanego wyniku obróbki pod względem struktury i kształtu.

AB Hälde Maskiner • Box 1165, SE-164 26 KISTA • Tel: +46 8 587 730 00 • info@hallde.com • hallde.com • Tekst: Malin Annebäck, AB Hälde Maskiner. Zdjęcia: AB Hälde Maskiner, Fotograf Kristoffer Rozental AB, Joel Lindqvist, Mat- & Chokladstudion w Malmö i Thinkstockphotos.com • Produkcja graficzna: Eyeris Reklam, www.eyeris.se
Podziękowania dla: Petrus Jacobsson, Bageri Petrus, Sztokholm. Joel Lindqvist, Mat- & Chokladstudion, Malmö. Dan Falkenberg i Karin Undin, 18smaker glassmakeri och café.