

# SERNIKI

na cały rok



*Strefa*  
**MISTRZÓW  
SMAKU**



Mateusz Czekierda  
SzeF Kuchni Piątnica



Jerzy Marszałek  
SzeF Kuchni Piątnica

Przepisy przygotowali

# MISTRZOWIE SMAKU

Piotr Papież  
SzeF Kuchni Piątnica



Arkadiusz Korzeń  
SzeF Kuchni Piątnica



# Wstęp

Polacy uwielbiają serniki. Te tradycyjne, dobrze znane z dzieciństwa, te lekkie jak chmurka, w mono porcjach i te zupełnie nowoczesne, z zaskakującymi dodatkami i o futurystycznym kształcie. **Każdy sernik to deserowy przebój, wybierany przez Klientów cukierni, kawiarni i restauracji przez cały rok.** Dlatego właśnie Mistrzowie Smaku Piątnicy przygotowali aż **12 różnych przepisów na serniki – na 12 kolejnych miesięcy.**

Sekretem prezentowanych tu receptur jest najwyższej jakości **ser z Piątnicy**. W przepisach znajdują się: ser **Mascarpone, Serek Twój Smak, Serek do sushi, Serek kremowy, Twaróg Sernikowy**, a jako dodatki – również inne produkty z naszej Spółdzielni. Wiemy, że to właśnie doskonałe składniki decydują o spektakularnym efekcie końcowym.

Zachęcamy do przetestowania wszystkich dwunastu przepisów! Znajdują się tu pomysły na **serniki, które można serwować Klientom do zimowej kawy, wiosennego soku, wakacyjnej lemoniady i jesiennej herbaty.** Który z nich najbardziej polubią Wasi Klienci? Przekonajcie się sami!

Sekret udanego

# Sernika?



## Wyśmienity SER!

W naszych przepisach wykorzystujemy pięć doskonałych serków z Piątnicy: Mascarpone, Twój Smak, Serek kremowy, Twaróg Sernikowy, Serek do sushi.

## Spis treści

Sernik z cynamonem i miodem	07
Sernik wiedeński	09
Sernik w stylu azjatyckim	11
Sernikowy parzony migdał z rumem	13
Sernik na zimno z jagodami	15
Sernik czekoladowy z wiśniami	17
Sernikowe semifredo z morelą	19
Sernik kokosowy z mango	21
Ciastko z cremeux pomarańczowym	23
Sernik pistacjowy	25
Sernik nowojorski kawowy	27
Sernik z makiem i białą czekoladą	29

STYCZEŃ

## SERNIK Z CYNAMONEM I MIODEM

## Składniki na spód

120 g *Masła z Piątnicy*  
 240 g ciasteczek korzennych  
 1 łyżeczka cynamonu

## Składniki na masę serową

500 g *Serka Twój Smak z Piątnicy*  
 250 g *Mascarpone z Piątnicy*  
 200 g białej czekolady  
 400 ml *Śmietanki 30% z Piątnicy*  
 80 g miodu lipowego  
 15 g żelatyny  
 sok z ½ cytryny  
 1 łyżeczka cynamonu  
 zimna woda  
 wrząca woda

## Składniki dekoracyjne

cynamon

## Wykonanie

Przygotuj spód. Masło roztop, ciasteczka umieść w malakserze, rozdrobnij i dodaj do nich masło i cynamon. Wymieszaj. Masę umieść w tortownicy o średnicy 24 cm – wyłóż nią spód i boki. Umieść w lodówce. Żelatynę namocz w minimalnej ilości zimnej wody. Następnie zalej połową szklanki wrzącej wody i dokładnie wymieszaj. Żelatyna nie musi się całkowicie rozpuścić. W rondelku na najmniejszym ogniu podgrzej 100 ml *Śmietanki 30% z Piątnicy*. Do gorącej wrzuc drobno posiekaną białą czekoladę i mieszaj do momentu roztopienia się czekolady. Nadal podgrzewając, dodaj żelatynę i mieszaj do momentu, gdy żelatyna całkowicie się rozpuści. *Serek Twój Smak z Piątnicy* zmiksuj z *Mascarpone z Piątnicy*, miodem oraz sokiem z cytryny. Podgrzane wcześniej składniki wlej wolnym strumieniem do masy serowej, nie przerywając miksowania. Pozostałą śmietankę ubij i delikatnie wmieszaj do masy. Wylej masę serową na schłodzony spód. Umieść w lodówce i całość schładzaj przez minimum 12 godzin. Przed podaniem posyp obficie cynamonem.

Autor przepisu: Jerzy Marszałek



Sernik na zimno

Ciasto inspirowane przepisem na sernik  
 cynamonowo-miodowy autorstwa  
 Tomasza Dekera.

LUTY

## SERNIK WIEDEŃSKI

## Składniki na sernik

1 kg *Twarogu Sernikowego z Piątnicy*  
 8 jaj  
 200 g cukru  
 200 g *Masła z Piątnicy*  
 1 budyń śmietankowy  
 lub 1 łyżka mąki tortowej  
 + 1 łyżka mąki ziemniaczanej

Składniki dekoracyjne  
 owoce (według uznania)

## Wykonanie

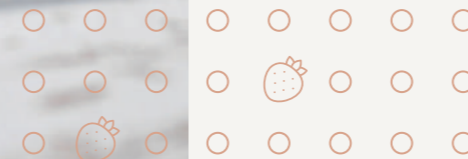
*Twaróg Sernikowy z Piątnicy* połącz z budyniem lub mąkami oraz roztopionym i ostudzonym *Masłem z Piątnicy*. Odstaw. Żółtka oddziel od białek. Żółtka ubijaj z cukrem przez około 5 minut za pomocą miksera, aż powstanie spieniona, lekko biała masa. Połącz ją z masą twarogową. Białka ubij na sztywną pianę, a następnie delikatnie połącz z masą serową. Całość wlej do okrągłej tortownicy o średnicy 24 cm, wyłożonej papierem do pieczenia – boki pozostaw o 5 cm wyższe od formy. Uwaga: ciasto wysoko rośnie! Piecz w temperaturze 150 st. C, grzałki: góra i dół, środkowa półka. Czas pieczenia to równe 100 min. Po upieczeniu zostaw ciasto w piekarniku na 30 min. Sernik udekoruj owocami – według uznania.



Autor przepisu: Jerzy Marszałek



Sernik pieczony



MARZEC

## SERNIK W STYLU AZJATYCKIM

## Składniki na spód

100 g herbatników  
 200 g *Masła z Piątnicy*  
 50 g pistacji (obrane)  
 5 g kardamonu  
 10 g pasty miso  
 5 g soli

## Składniki na masę serową

1 kg *Serka do sushi z Piątnicy*  
 200 ml purée Yuzu  
 10 jaj  
 200 g cukru  
 400 ml *Śmietanki 30% z Piątnicy*  
 skórka z jednej limonki

## Składniki dekoracyjne

3 szt. świeżych owoców litchi  
 owoce figi  
 rozmaryn

## Wykonanie

Zrób masę serową. Cukier i jaja ubij na jednolitą, kremową masę. *Śmietankę 30% z Piątnicy* ubij „do połowy”, dodaj *Serek do sushi z Piątnicy*, ubijaj przez około 5 min, dodaj masę z jaj i cukru i ubijaj przez kolejne 5 min. Dodaj purée Yuzu oraz skórkę z limonki. Całość mieszaj przez około 30 sekund. Przygotuj kruchy spód. Herbatniki włóż do miksera kielichowego i je pokrusz, dodaj palone masło oraz resztę składników. Całość dokładnie wymieszaj na jednolitą masę. Gotową masę z herbatników wyłóż na schłodzoną formę. Spodu nie trzeba wcześniej podpiekać – od razu przelej na niego masę serową. Piecz w temperaturze 100 st. C przez około 1,5 h. Wystudzony sernik włóż do lodówki na min. 6 h. Wykonaj garnie: sernik pokrój na równe kawałki, każdy kawałek udekoruj świeżą figą i litchi oraz drobno posiekanym rozmarynem.

Autor przepisu: Mateusz Czekierda



Sernik pieczony

## KWIECIEŃ

## SERNIKOWY PARZONY MIGDAŁ Z RUMEM

Składniki na masę  
kajmakowo-rumową

400 g masy kajmakowej  
20 g *Mleka 3,2% świeżego*  
z *Piątnicy*  
20 g rumu

## Składniki na masę serową

200 g wafli do przekładania  
800 g *Twarogu*  
*Sernikowego z Piątnicy*  
180 g *Masła z Piątnicy*  
(miękkiego)  
160 g cukru  
100 g *Mleka 3,2%*  
*świeżego z Piątnicy*  
2 laski wanilii  
100 g budyniu migdałowego  
3 jaja

## Składnik dekoracyjny

5 łyżek migdałów

## Wykonanie

Masę kajmakową, *Mleko 3,2% świeże z Piątnicy* i rum przelóż do rondelka i podgrzewaj w temp. 75 st. C przez 3 min, cały czas mieszając. Odstaw. Do garnka włóż *Twaróg Sernikowy z Piątnicy*, *Masło z Piątnicy*, *Mleko 3,2% świeże z Piątnicy*, cukier, budyń, jaja i ziarna wanilii. Całość zmiksuj, a następnie podgrzewaj przez 15 min w temp. 90 st. C, cały czas mieszając. Spód formy o wymiarach 24 cm x 24 cm wyłóż odpowiednio przyciętymi wafkami, przesmaruj je masą kajmakową i zalewaj masą serową. Cały proces powtórz 2–3 razy. Ciasto posyp posiekanymi i przyprażonymi migdałami. Sernik przestudź, a następnie schłodź w lodówce.



Autor przepisu: Arkadiusz Korzeń



Sernik na zimno

MAJ

## SERNIK Z JAGODAMI

## Składniki na spód

150 g *Masła z Piątnicy*  
150 g ciastek Oreo

## Składniki na masę serową

500 g *Serka Twój Smak z Piątnicy*  
300 g *Śmietanki 30% z Piątnicy*  
100 g cukru pudru  
100 g cukru kryształu  
20 g żelatyny  
600 g jagód  
1 laska wanilii  
100 ml gorącej wody

## Składniki dekoracyjne

jagody  
jeżyny

## Wykonanie

Ciastka zmiksuj, dodaj rozpuszczone *Masło z Piątnicy*, wymieszaj. Masę z ciastek wyłóż na spód tortownicy o średnicy 24 cm. Schłódź w lodówce przez ok. 20 min. *Śmietankę 30% z Piątnicy* ubij na  $\frac{3}{4}$  stabilności. Jagody zmiksuj z cukrem kryształem. Do *Serka Twój Smak z Piątnicy* dodaj cukier puder, ziarna wanilii i wymieszaj wszystko na jednolitą masę. Pod koniec mieszania dodaj ubitą śmietankę i całość połącz. Żelatynę zalej gorącą wodą i dokładnie wymieszaj. Rozpuszczoną żelatynę przelej po równo do dwóch misek i dodaj do nich przygotowaną masę serową. Wymieszaj. Do jednej z misek dodaj jagody zmiksowane z cukrem i ponownie dokładnie wymieszaj. Na wcześniej przygotowany spód z ciasteczek wylej całą białą masę serową. Następnie dolej połowę masy serowej z jagodami i całość delikatnie przemieszaj. Na górę wlej resztę masy z jagodami. Sernik schowaj do lodówki na 12 h. Podawaj ze świeżymi owocami.

Autor przepisu: Piotr Papież



Sernik na zimno





## SERNIK CZEKOLADOWY Z WIŚNIAMI

### Składniki na spód

150 g ciastek Oreo  
70 g ciastek owsianych z dynią  
80 g roztopionego  
Masła z Piątnicy

### Składniki na masę serową

750 g Serka Twój Smak  
z Piątnicy  
120 g cukru pudru  
1 łyżeczka ekstraktu  
z wanilii  
250 g czekolady deserowej 54%  
3 łyżki kakao  
60 ml wrzątku  
150 ml Śmietanki 36%  
z Piątnicy

### Składniki na frużelinę

250 g wiśni  
1 łyżeczka żelatyny w proszku  
3 łyżki cukru  
1 łyżeczka skrobi  
ziemniaczanej  
3 łyżki wody

### Wykonanie

Odłóż kilka ciastek Oreo do dekoracji. Pozostałe ciastka Oreo i ciastka owsiane z dynią rozkrusz blenderem i połącz z roztopionym Masłem z Piątnicy. Tortownicę o średnicy 26 cm wyłóż papierem do pieczenia. Na dno formy wysyp masę z ciastek, ugnieć spód i całość schłódź. Uwaga: wszystkie składniki na masę serową, oprócz śmietanki, powinny być w temperaturze pokojowej. Czekoladę roztop w kąpeli wodnej. Kakao rozpuść we wrzątku. Wymieszaj Serek Twój Smak z Piątnicy, cukier, wanilię, kakao i lekko ciepłą czekoladę. Masa powinna być gładka, bez grudek. W osobnym naczyniu ubij schłodzoną Śmietankę 36% z Piątnicy, dodaj ją do masy serowej w dwóch turach, delikatnie wymieszaj. Masę serową wyłóż na spód z ciasteczek, wyrównaj szpatułką, schłódź w lodówce. Przygotuj wiśniową frużelinę. Wiśnie wymieszaj z 3 łyżkami cukru, podgrzej do rozpuszczenia się cukru, dodaj skrobię rozpuszczoną w 1 łyżce wody, dokładnie wymieszaj, zagotuj i zdejmij z palnika. Żelatynę w proszku zalej 2 łyżkami wody i odstaw do napęcznienia. Następnie dodaj ją do gorących wiśni i wymieszaj. Pozostaw do wystudzenia, a następnie schłódź w lodówce do uzyskania żelowej konsystencji. Sernik udekoruj rurkami czekoladowymi, frużeliną i Oreo.



LIPIEC

## SERNIKOWE SEMIFREDO Z MORELĄ

## Składniki na masę lodową

200 g *Serka kremowego z Piątnicy*  
 400 g *Śmietanki 30% z Piątnicy*  
 100 g cukru pudru  
 2 jaja  
 100 g dekstrozy  
 1 laska wanilii  
 40 g ciastek bezowych

## Składniki na cremeux

170 g purée morelowego  
 1 łyżka skórki pomarańczowej  
 150 g jaj (3 szt.)  
 85 g cukru  
 45 g masła kakaowego  
 190 g *Masła 83% z Piątnicy*

## Składniki na polewę

200 g czekolady deserowej  
 200 g masła kakaowego

## Wykonanie

Przygotuj cremeux. Purée morelowe, cukier i jaja doprowadź do wrzenia i zdejmij z ognia. Dodaj masło kakaowe oraz skórkę pomarańczową. Gdy masa uzyska temperaturę 40 st. C, dodaj *Masło 83% z Piątnicy* i wszystko zmiksuj. Zrób masę lodową. Oddziel białka od żółtek. Białka ubij na sztywno. Schłodzoną *Śmietankę 30% z Piątnicy* ubij razem z dekstrozą na  $\frac{3}{4}$  stabilności, pod koniec ubijania dodawaj stopniowo *Serek kremowy z Piątnicy* i całość zmiksuj na jednolitą masę. Mikserem napowietrz żółtka z cukrem pudrem i dodaj ziarna wanilii. Do masy ze śmietany i serka dodaj napowietrzone żółtka i ubite białka, dodaj połamane bezy oraz cremeux morelowe i wszystko delikatnie połącz. Przelej do formy, np. w kształcie lodów na patyku i zamroź. Przygotuj polewę czekoladową: rozpuść masło kakaowe i połącz je z czekoladą. Zamrożone lody maczaj w polewie o temp. 28 st. C.

Autor przepisu: Arkadiusz Korzeń



Sernik na zimno

## SERNIK KOKOSOWY Z MANGO

## Składniki na spód kokosowy

300 g mąki kokosowej  
 100 g cukru brązowego  
 200 g *Masła 83% z Piątnicy*  
 3 g kardamonu  
 2 g trawy cytrynowej mielonej

## Składniki na masę serową

500 g *Twarogu Sernikowego z Piątnicy*  
 500 g *Mascarpone z Piątnicy*  
 400 g mleka skondensowanego  
 kokosowego  
 25 g wiórków kokosowych  
 200 g cukru  
 40 g żelatyny w płatkach  
 400 g *Śmietanki 36% z Piątnicy*  
 100 ml wody

## Składniki na żelkę mango

350 g pulpy mango  
 8 g żelatyny w płatkach  
 2 łyżki soku z cytryny  
 20 ml wody

## Składnik dekoracyjny

zamsz pomarańczowy

## Wykonanie

Przygotuj żelkę mango. Żelatynę dokładnie namocz w wodzie, następnie dodaj 100 g pulpy mango i całość podgrzewaj do momentu rozpuszczenia się żelatyny. Połącz z pozostałą pulpą mango, dodaj sok z cytryny i całość dokładnie wymieszaj. Masę przelej do wybranej przez siebie formy i zamroź. Zrób spód kokosowy. Wszystkie składniki zmieszaj ze sobą na jednolitą masę i schłodź w lodówce przez około 20 min, następnie cienko rozwałkuj ciasto i wytnij kawałki w kształcie foremki. Ciasto połóż na macie do pieczenia i nakryj drugą matą. Piecz w temperaturze 190 st. C przez około 8 min. Przygotuj masę serową. Żelatynę namocz w wodzie. *Śmietankę 36% z Piątnicy* wymieszaj na jednolitą masę z serkami i mlekiem skondensowanym, dodaj cukier, następnie stopniowo dodawaj namoczoną żelatynę. Całość zmiksuj na jednolitą masę. Dodawaj wiórki kokosowe i mieszaj masę łyżką – dzięki temu wiórki będą wyczuwalne w smaku. Całość przełóż do rękawa cukierniczego. Formę wypełnij masą sernikowo-kokosową, włóż do środka żelkę mango. Na górze umieść spód kokosowy. Zamroź. Wyjmij deser z formy i zamrożony pozamszuj. Włóż do lodówki na ok. 1 h 40 min, do całkowitego odmrózenia.



## CIASTKO Z CREMEUX POMARAŃCZOWYM

### Składniki na ciasto

240 g mąki  
100 g jaj (2 szt.)  
200 g cukru  
1 g soli  
10 g sody oczyszczonej  
130 g oleju słonecznikowego  
300 g bananów

### Składniki na cremeux

170 g purée pomarańczowego  
1 łyżka skórki pomarańczowej  
150 g jaj (3 szt.)  
85 g cukru  
45 g masła kakaowego  
190 g *Masła 83% z Piątnicy*

### Składniki na masę serową

320 g *Mascarpone z Piątnicy*  
320 g *Twarogu Sernikowego z Piątnicy*  
400 g mleka kokosowego (gęstego)  
70 g miodu  
15 g żelatyny  
400 g *Śmietanki 30% z Piątnicy*  
zamsz biały

### Wykonanie

Przygotuj ciasto. Jaja mikserem napowietrz z cukrem, następnie dodawaj powoli olej. Wszystkie składniki suche wymieszaj. Banany rozetrzyj w misce. Masę z jajek połącz z suchymi składnikami, następnie z bananami. Całość umieść w rantach o średnicy 30/20 cm. Piecz w temp. 165 st. C przez 20 min. Po wypieczeniu, wytnij koła o średnicy 4 cm. Zrób cremeux pomarańczowe. Purée pomarańczowe, cukier i jaja doprowadź do wrzenia i zdejmij z ognia. Dodaj masło kakaowe oraz skórkę pomarańczową. Gdy masa osiągnie temp. 40 st. C, dodaj *Masło 83% z Piątnicy* i wszystko zmixuj. Wlej do form silikonowych o pojemności 30–40 ml. Zamroź. *Mascarpone z Piątnicy* połącz z twarogiem i miodem – wymieszaj, aby powstała jednolita masa. Żelatynę namocz w 35 g wody i rozpuść w mleku kokosowym podgrzanym do 85 st. C. Dodaj do masy serowej. *Śmietankę 30% z Piątnicy* ubij na  $\frac{3}{4}$  stabilności i wymieszaj z pozostałą masą. Wlej do rantów o średnicy 10 cm – do połowy. W środku zanurz zamrożone cremeux z formy. Na wierzch połóż wycięte ciasto bananowe, uzupełnij masą serową i całość zamroź. Wyjmij z form i pozamszuj.

Autor przepisu: Arkadiusz Korzeń



Sernik na zimno



PAŹDZIERNIK

## SERNIK PISTACJOWY

## Składniki na spód

100 g *Masła z Piątnicy*  
 130 g herbatników  
 7 g soli w płatkach  
 50 g pistacji

## Składniki na masę serową

1 kg *Serka Twój Smak z Piątnicy*  
 400 g *Śmietanki 30% z Piątnicy*  
 8 jaj  
 100 g cukru  
 300 g pasty pistacjowej  
 50 g pistacji prażonych  
 4 łyżki wody różanej

## Składniki na polewę

100 g *Śmietanki 30% z Piątnicy*  
 100 g czekolady białej

## Składniki dekoracyjne

10 g pistacji  
 5 g kwiatu róży

## Wykonanie

Zrób masę serową. Jaja mikserem ubij z cukrem i wodą różaną na gładką, mocno napowietrzoną masę. Dodaj *Serek Twój Smak z Piątnicy* oraz *Śmietankę 30% z Piątnicy*. Całość ubijaj do momentu uzyskania gładkiej masy. Dodaj pastę pistacjową oraz posiekane pistacje. Przygotuj spód ciasta. Zmiksuj herbatniki z palonym masłem, pistacjami i solą. Przełóż masę do formy o średnicy 28 cm wyłożonej papierem. Spód schodź w lodówce. Sernik piecz w temperaturze 120 st. C przez 1 h 20 min. W piekarniku umieść miskę z wodą. Ciasto udekoruj polewą czekoladową. Zagotuj *Śmietankę 30% z Piątnicy*, zdejmij ją z ognia i stopniowo dodawaj do niej posiekaną białą czekoladę. Polewa powinna być chłodna i mieć konsystencję gęstego sosu – wtedy należy nią poleć sernik. Ozdób ciasto posiekanymi pistacjami i kwiatami róży.

Autor przepisu: Mateusz Czekierda



Sernik pieczony

LISTOPAD

## SERNIK NOWOJORSKI KAWOWY

## Składniki na masę serową

600 g *Serka kremowego z Piątnicy*  
 200 g cukru  
 8 jaj  
 1 l *Śmietanki 30% z Piątnicy*  
 100 g kawy zbożowej  
 200 g *Masła z Piątnicy*

## Składniki na spód

200 g herbatników  
 100 g *Masła z Piątnicy*  
 2 łyżki kakao

## Wykonanie

Z kawy zrób mocny napar i zredukuj go. Wystudź. *Śmietankę 30% z Piątnicy* zagotuj z cukrem i *Masłem z Piątnicy*, połącz z naparem z kawy i schłodź. Jaja połącz z *Serkiem kremowym z Piątnicy* – nie ubijaj, a jedynie wymieszaj. Przygotuj spód. Herbatniki pokrusz, wymieszaj z palonym masłem i kakao, a następnie schłodź. Wlej masę do formy i wstaw do piekarnika nagrzanego do temp. 150 st. C na 2 godziny. Po tym czasie wyłącz piekarnik, a sernik pozostaw w środku. Sernik umieść na noc w lodówce.



Autor przepisu: Jerzy Marszałek



Sernik pieczony



## SERNIK Z MAKIEM I BIAŁĄ CZEKOLADĄ

### Składniki na spód

250 g *Masła 83% z Piątnicy*  
(schłodzonego)  
5 żółtek  
5 łyżek cukru pudru  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
400 g mąki pszennej  
2 łyżki kakao

### Składniki na masę serową

2 jaja  
110 g cukru  
500 g *Serka Twój Smak z Piątnicy*  
200 g *Śmietany kwaśnej 18%*  
z *Piątnicy*  
1 budyn waniliowy  
1 laska wanilii  
20 g świeżego soku z cytryny  
50 g kuwerty czokoladowej białej

### Składniki na masę makową

5 białek  
szczypta soli  
140 g maku  
100 g wiórków kokosowych  
250 g cukru

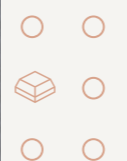
### Wykonanie

Przygotuj spód. Wszystkie składniki połącz i wyrób do uzyskania zwarte i gładkie ciasto. Podziel je na dwie części i uformuj walce, a następnie zabezpiecz je folią spożywczą i zamroź. Blachę kwadratową o wymiarach 26 cm x 26 cm x 8 cm (lub prostokątną o zbliżonych wymiarach) wyłóż pergaminem. Pierwszą część zamrożonego ciasta zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Wysyp ciastem spód formy. Piecz w rozgrzanym piekarniku w temp. 180 st. C przez 12 min. Zrób masę serową. Wyjmij ziarna z lasek wanilii. Wszystkie składniki, oprócz kuwerty czokoladowej, zmiksuj na jednolitą masę, następnie dodaj kuwerturę czokoladową i wymieszaj. Na podpieczony spód wylej masę serową i wyrównaj ją. Przyszykuj masę makową. Białka ubij ze szczyptą soli na sztywną pianę, następnie stopniowo dodawaj cukier, cały czas ubijając, do uzyskania masy jak na beżę, dodaj mak i uprażone wiórki kokosowe. Delikatnie wymieszaj. Tak przygotowaną masę makową wyłóż na masę serową, następnie zetrzyj drugą część zmrożonego ciasta i posyp nim masę makową. Piecz w temp. 175 st. C przez ok. 70 min (bez termoobiegu). Dobrze wystudź. Ciasto podawaj schłodzone.

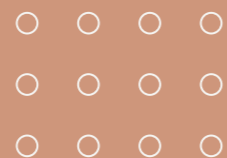
Autor przepisu: Arkadiusz Korzeń



Sernik pieczony



# Poznaj nasze serki



## Mascarpone

3 kg 5 kg

Mascarpone z Piątnicy to śmietankowo-kremowy ser, jako jeden z nielicznych na rynku wytwarzany według tradycyjnej, włoskiej receptury. Od lat pozostajemy jego największym producentem w Polsce. Mascarpone doskonale sprawdza się jako składnik tiramisu i innych deserów, kremów do ciast i tortów. Ma delikatnie słodki smak i gęstą, aksamitną konsystencję, dzięki czemu wzbogaca także smak potraw podawanych na gorąco: sosów, makaronów, dań mięsnych, warzywnych, a nawet pizzy i zapiekanek.



## Twaróg Sernikowy

1 kg 5 kg

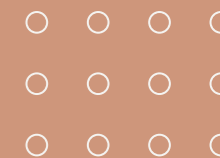
Aż 18-procentowa zawartość tłuszczu w Twarogu Sernikowym z Piątnicy pozwala na upieczenie zachwycającego smakiem i aromatem puszystego sernika bez użycia masła. Doskonale sprawdzi się także podczas przygotowywania innych ciast, deserów, pierogów i naleśników. To doskonały produkt o odpowiednich proporcjach sera śmietankowego i twarogu. Jest w pełni naturalny, bez konserwantów, barwników i aromatów.



## Serek Twój Smak

1 kg 5 kg

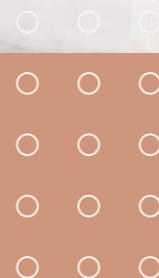
Naturalny serek o kremowej konsystencji i śmietankowym smaku. Doskonale do kanapek, tostów i krakersów. Znakomicie zastępuje masło, a dodatkowo zawiera zdecydowanie mniej tłuszczu. Nadaje się również do przyrządzania sosów, farszów do mięsa i ryb oraz dipów. Polecany także do sernika typu nowojorskiego.



## Serek do sushi

1 kg

Sushi Cream Cheese to serek śmietankowy dedykowany specjalnie do sushi. Jego łagodny smak idealnie komponuje się z delikatnymi składnikami tradycyjnego japońskiego przysmaku. Serek z OSM Piątnica spełnia wymagania sieciowych restauracji sushi i cieszy się uznaniem profesjonalistów.



## Serek kremowy

5 kg

Uniwersalny serek o kremowej konsystencji do dań na ciepło i na zimno. Jego delikatny smak bardzo dobrze łączy się z dodatkami słodkimi i wytrawnymi. Stanowi doskonałą bazę do ciast i deserów, wzbogaci śmietankową nutą pasty kanapkowe, sosy, dipy i zupy. Jednym słowem, sprawdzi się w każdym kulinarnym wyzwaniu.







*Strefa*  
MISTRZÓW  
SMAKU

# KONTAKT

## Kierownik grupy HoReCa

PRZEMYSŁAW WERNER

+48 664 011 894

[przemyslaw.werner@piatnica.com.pl](mailto:przemyslaw.werner@piatnica.com.pl)

## Szef Kuchni Piątnica

PIOTR PAPIEŻ

województwo śląskie, małopolskie,

podkarpackie

+48 728 992 217

[piotr.papiez@piatnica.com.pl](mailto:piotr.papiez@piatnica.com.pl)

## Szef Kuchni Piątnica

MATEUSZ CZEKIERDA

województwo mazowieckie,

łódzkie

+48 880 596 385

[mateusz.czekierda@piatnica.com.pl](mailto:mateusz.czekierda@piatnica.com.pl)

## Szef Kuchni Piątnica

JERZY MARSZAŁEK

województwo pomorskie, kujawsko-

-pomorskie, warmińsko-mazurskie

+48 539 827 571

[jerzy.marszalek@piatnica.com.pl](mailto:jerzy.marszalek@piatnica.com.pl)

## Szef Kuchni Piątnica

ARKADIUSZ KORZEŃ

województwo wielkopolskie,

zachodnio-pomorskie, lubuskie

+48 880 611 105

[arkadiusz.korzen@piatnica.com.pl](mailto:arkadiusz.korzen@piatnica.com.pl)