

ŚNIADANIA z Piątnicą



Strefa
**MISTRZÓW
SMAKU**



Wstęp

Śniadanie to kluczowy moment każdego poranka – dla gości odwiedzających restauracje, hotele czy kawiarnie, stanowi nie tylko pierwszy posiłek, ale także wprowadzenie do udanego dnia. Dlatego w branży HoReCa tak ważne jest, aby śniadaniowe propozycje były nie tylko smaczne, ale również różnorodne, apetyczne i pełne wartości odżywczych. W odpowiedzi na te potrzeby stworzyliśmy broszurę, która jest nie tylko zbiorem przepisów, ale także źródłem inspiracji do wzbogacenia bufetów i menu śniadaniowego.

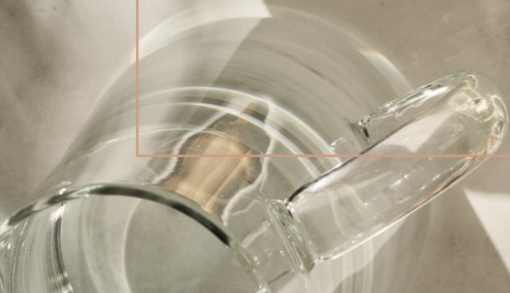
Nasze propozycje bazują na najwyższej jakości produktach mleczarskich, które doskonale sprawdzą się w kuchniach profesjonalnych Szefów. Od puszystych omletów, przez kremowe pasty, po lekkie desery – wszystkie przepisy podkreślają naturalny, bogaty smak naszych produktów, zapewniając niezapomniane doznania kulinarne. Niezależnie od tego, czy stawiasz na klasykę, czy szukasz nowoczesnych rozwiązań, nasze produkty będą idealnym fundamentem do stworzenia wyjątkowych poranków, które na długo zapadną w pamięć Twoich gości.











TARTA Z SERKIEM WIEJSKIM I SZPINAKIEM

Ciasto na spód:

240 g mąki pszennej
120 g zimnego *Masła z Piątnicy*
40 g wody
Sól szczypta

Farsz:

500 g świeżego szpinaku
200 g wędzonego parzonego boczku
100 g suszonych pomidorów
50 g cebuli
3 ząbki czosnku
250 g *Serka Wiejskiego z Piątnicy*
4 jaja
0,4 l *Śmietanki 30% UHT z Piątnicy*
sól, pieprz, gałka muszkatołowa do smaku

Przygotowanie:

Do mąki dodaj zimną wodę, szczyptę soli i pokrojone zimne *Masło z Piątnicy*, które następnie posiekaj nożem na stolnicy. Wyrób ciasto rękoma, po czym rozwałkuj je na grubość 0,5 cm. Przełóż na formę do tarty i wypełnij ciastem formując spód i brzegi tarty. Nakłuj spód widelcem i wstaw do lodówki na 20 min. Następnie spód wypiecz w rozgrzanym piekarniku do 180° C przez 10-12 min. Świeży szpinak włóż na suchą, rozgrzaną patelnię i skrop delikatnie wodą oraz blanszuj aż zmięknie. Po czym przełóż na sito żeby odciekł. Boczek wędzony pokrój na paseczki i smaż na rozgrzanej patelni, następnie dodaj pokrojoną w pióra cebulę i posiekany czosnek. Smaż 3-4 minuty po czym dodaj pokrojone w paski pomidory suszone. Na koniec dodaj odcisnięty i pokrojony szpinak. Śmietankę połącz z jajami i dobrze wymieszaj. Dodaj przyprawy do smaku. Na wypieczonym spód ułóż podsmażone warzywa oraz *Serek Wiejski z Piątnicy*, a następnie zalej śmietanką z jajami. Możesz na koniec zetrzeć ser parmezan lub dodać pokruszony ser pleśniowy. Piecz do zrumienienia w rozgrzany do 180° C piekarniku przez około 25 min.





MANGO LASSI Z JOGURTEM NATURALNYM

Składniki:

700 g dojrzałego mango
530 g *Jogurtu naturalnego z Piątnicy*
250 g wody mineralna niegazowana
40 g syropu klonowego
kardamon mielony

Przygotowanie:

Do wysokiego naczynia włóż obrane i pokrojone mango, dodaj jogurt, wodę i syrop klonowy. Wszystkie składniki zmiksuj na gładki koktajl – przelej do szklanek i udekoruj szczyptą kardamonu.



Autor przepisu: Jerzy Marszałek







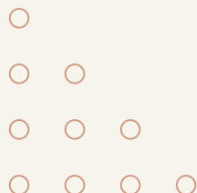
MARYNOWANE KULKI SEROWE W OLIWIE

Składniki:

500 g *Twój Smak naturalny z Piątnicy*
250 g oliwy pomace
1 główka czosnku
zioła i przyprawy

Przygotowanie:

Do słoika włóż czosnek i zioła. Zalej oliwą o temperaturze około 60° C. Masę serową posól i popieprz. Następnie formuj kulki o średnicy około 4 cm. Kulki obtocz w przyprawach i ziołach. Tak przygotowane wsadź do wcześniej podgrzanej oliwy. Całość chłódź w lodówce przez 12 godzin. Podawaj z pieczywem tostowym.



Autor przepisu: Piotr Papież





SEREK WIEJSKI Z RZODKIEWKĄ

Składniki:

500 g *Serka Wiejski z Piątnicy*
200 g pumpernikla
1 ząbek czosnku
5 g czarnuszki
kmin rzymski
sól, pieprz
rzodkiewki z liśćmi

Przygotowanie:

Serek wiejski przełóż do miseczki, dopraw do smaku czosnkiem, solą, pieprzem oraz kminem rzymskim. Rzodkiewki umyj, włóż do wody z lodem zachowując liście. Pumpernikiel drobno posiekaj, praż na suchej patelni przez 5 min do uzyskania chrupkiej posypki. Dopraw do smaku solą oraz czarnuszką. Do wysokiej szklanki nałóż *Serek Wiejski z Piątnicy*, rzodkiewkę oraz pumpernikiel tak, aby sposób podania przypominał posadzone rzodkiewki. Udekoruj mikro ziołami.



Autor przepisu: Mateusz Czekierda





NALEŚNIKI TAJSKIE Z TWAROGIEM I OWOCAMI

Ciasto na naleśniki:

150 g mąki pszennej
 60 ml wody
 1 jajko
 4 łyżki oleju
 4 łyżki roztopionego *Masła 83% z Piątnicy*
 1 łyżka *Mleka 3,2% z Piątnicy*
 1 łyżka cukru
 ½ łyżeczki soli
 masło / tłuszcz kokosowy do smażenia

Dodatki:

4 banany
 250 g *Mascarpone z Piątnicy*
 250 g twarogu śmietankowego 18%
 50 g nutelli
 150 ml mleka skondensowanego

Przygotowanie:

Do miski przełóż mąkę, cukier i sól. Dodaj roztopione *Masło z Piątnicy*, mleko, wodę i roztrzepane jajko. Dokładnie wymieszaj, następnie przełóż na blat i wyrób na jednolite ciasto. Przykryj ściereczką i odstaw na 30 min. Z ciasta uformuj wałek i podziel na 14 równych kawałków, z których następnie uformuj kulki. Posmaruj je olejem i przełóż do miski, po czym odstaw na 30 minut. Po tym czasie każdą kulkę ciasta rozplaszcz na cienkie placki. Na patelni roztop masło i tłuszcz kokosowy, smaż placki około 2 min. Twaróg napowietrz, następnie dodawaj małymi porcjami *Mascarpone z Piątnicy* cały czas ubijając masę. Na koniec dodaj nutellę i powoli mieszając połącz ją z resztą składników. Na środku usmażonych placków rozprowadź przygotowany krem z twarogu oraz pokrojone banany. Boki ciasta złoż w kopertę lub zroluj i obsmaż do zrumienienia. Zdejmij z patelni, po czym odsącz z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym. Podawaj polane mlekiem skondensowanym.





ROLADKI SEROWE Z WARZYSWAMI I CHILLI

Składniki:

1 kg *Serek do sushi* lub *Serek Twój Smak*
 3 świeże papryki kolorowe
 200 g łuskanego słonecznika
 zblanszowany por do wyłożenia formy
 zblanszowane plastry marchwi do wyłożenia formy
 250 ml sosu chilli
 60 g żelatyny

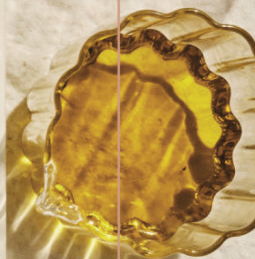
Przygotowanie:

Foremki wyłóż wcześniej zblanszowanym porom i marchwią. Pokrój w drobną kostkę paprykę. Na suchej patelni spraż słonecznik. Żelatynę namocz w zimnej wodzie. W misce wymieszaj *Serek do sushi* z *Piątnicą* z sosem chili, dodaj paprykę i prażony słonecznik. Żelatynę rozprowadź delikatnie podgrzewając (w razie potrzeby dolej odrobiny wody), wlej do serka po czym wymieszaj wszystkie składniki. Przelej do wcześniej przygotowanych foremek. Schłódź w lodówce.



Autor przepisu: Jerzy Marszałek





PIECZONE BATATY Z SERKIEM SUSHI, GRANATEM I AWOKADO

Składniki:

400 g batatów
2 awokado
½ granatu
250 g *Serka do sushi*
30 g oliwy extra virgin
limonka

Przygotowanie:

Bataty pokrój w plastry grubości 1 cm, natrzyj je oliwą, solą i pieprzem. Piecz w piekarniku w temperaturze 180° C około 20 min. 100 g *Serka do sushi* z *Piątnicy* dopraw pieprzem młotkowanym, skórką i sokiem z limonki. Całość wymieszaj. Na koniec dodaj pokrojone w kostkę awokado, jeszcze raz delikatnie wymieszaj. Na upieczone bataty nałóż awokado, posyp pestkami granatu i udekoruj resztą *Serka do sushi*.



Autor przepisu: Piotr Papież





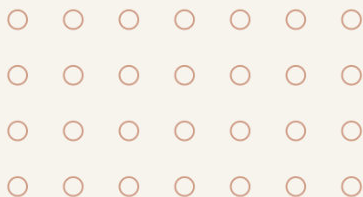
GRYSIK NA NAPOJU ROŚLINNYM Z OWOCAMI

Składniki:

1 l *Napoju roślinnego z Piątnicy*
(migdałowy lub owsiany)
120 g kaszy manny
25 g cukru
po 40 g świeżych owoców
(maliny, borówki, jeżyny, truskawki)
świeża mięta do dekoracji

Przygotowanie:

W garnku podgrzej napój migdałowy lub owsiany, dodaj cukier i kaszę mannę, zagotuj ciągle mieszając do momentu aż kasza manna będzie gęsta, chwilę pogotuj. Podawaj na ciepło lub zimno z ulubionymi owocami.



Autor przepisu: Jerzy Marszałek





RYŻ NA NAPOJU ROŚLINNYM Z MASCARPONE

Składniki:

250 g ryżu krótkoziarnistego
 100 g *Mascarpone z Piątnicy*
 50 g syropu klonowego
 1 laska wanilii
 500 ml *Napoju migdałowego z Piątnicy*
 5 g cynamonu
 5 g kardamonu mielonego
 skórka z ½ cytryny
 owoce (maliny, jeżyny, truskawki)
 200 ml oleju
 5 spodów papieru ryżowego
 50 g cukru pudru

Przygotowanie:

Ryż wypłucz w zimnej wodzie, zalej napojem migdałowym i gotuj pod przykryciem na wolnym ogniu przez około 25 min. od zagotowania. Gdy ryż będzie miękki, dodaj mascarpone oraz przyprawy i syrop klonowy. Rozgrzej olej do 180° C i połóż na patelni pojedynczo papier ryżowy tak, aby uzyskać prażynkę. Każdą prażynkę oprósz cukrem pudrem. Ryż podawaj w głębokich miseczkach z owocami i prażynką ryżową, udekoruj mięta.



Autor przepisu: Mateusz Czekierda





ROLADKI Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA Z CHRZANÓWYM SERKIEM

Składniki:

250 g wędzonego łososa
200 g *Serka do sushi* z *Piątnicy*
80 g chrzanu
20 g kaparów
40 g oliwek zielonych
40 g oliwek czarnych
20 g świeżego szpinaku
awokado
limonka

Przygotowanie:

Serek do sushi wymieszaj z odcisniętym przez gazę chrzanem, dopraw solą i pieprzem. Na desce do krojenia rozłóż folię spożywczą, na niej ułóż płaty wędzonego łososa. Posmaruj wcześniej przygotowaną pastą chrzanową. Na wierzch poukładaj liście szpinaku i ponownie lekko posmaruj pastą. Na masę ułóż kapary i oliwki. Całość zawiń w roladę i odstaw do lodówki na około 2 godziny. Podawaj z kawieorem oraz awokado pokrojonym w kostkę i skropionym limonką.



Autor przepisu: Piotr Papież





SZPINAKOWE NALEŚNIKI Z SERKIEM WIEJSKIM, JAJKIEM POCHE I ORZESZKAMI PINI

Składniki na naleśniki:

400 ml *Mleka Wiejskiego* 3,2% z *Piątnicy*
 300 g mąki pszennej
 100 g świeżych liści szpinaku
 1 jajko
 10 g czosnku granulowanego
 50 ml oleju
 sól, pieprz

Składniki na farsz:

500 g *Serka Wiejskiego* z *Piątnicy*
 50 g szpinaku
 75 g suszonych pomidorów
 25 g czarnych oliwek
 1 ząbek czosnku
 świeża bazylia
 sól, pieprz

Składniki na jajko POCHE:

5 jaj
 150 ml octu winnego
 sól

Przygotowanie:

Wszystkie składniki zmixuj ze sobą w robocie planetarnym. Gęstością możesz manipulować poprzez dodawanie większej ilości mąki. Tak przyrządzone ciasto na naleśniki, usmaż na patelni z niewielką ilością tłuszczu. Wszystkie składniki na farsz drobno posiekaj oraz dopraw do smaku. Dodaj *Serek Wiejski* wraz ze śmietanką, po czym całość dobrze wymieszaj. Do rondelka wlej około 1 l wody. Dodaj ocet winny oraz sól i zagotuj. Do wrzątku włóż jajko delikatnie mieszając i gotuj na małym ogniu około 2 minuty. Naleśniki podawaj wypełnione farszem z serka wiejskiego wraz z jajkiem oraz świeżymi liśćmi szpinaku.





CANNELLONI Z TWAROGIEM, AWOKADO, RZODKIEWKĄ I POMIDOREM

Składniki :

250 g makaronu cannelloni
300 ml oleju do wysmażenia makaronu
500 g *Serka Twój Smak z Piątnicy*
2 dojrzałe awokado
1 cytryna
1 pęczek rzodkiewek
100 gr pestek dyni
2 duże dojrzałe pomidory
1/2 ząbka czosnku
sól, pieprz, kardamon

Przygotowanie:

Na głębokim tłuszczu wysmaż suchy makaron cannelloni na złoty kolor. *Serek Twój Smak* przełóż do miski. Dodaj awokado pokrojone w kostkę, startą skórkę z cytryny i wyciśnięty z niej sok. Sparz pomidory, po czym pokrój je w kostkę i dodaj wraz z drobno posiekaną rzodkiewką oraz zmiażdżonym czosnkiem do miski. Dopraw solą, pieprzem i odrobiną kardamonu. Tak przygotowaną pastą nadziej podsmażone cannelloni.



Autor przepisu: Dariusz Kulczycki





PLACUSZKI Z SERKA WIEJSKIEGO Z OWOCAMI SEZONOWYMI

Składniki :

600 g *Serka Wiejskiego z Piątnicy*
300 g mąki tortowej
100 g dowolnych bakalii
4 jaja
50 g cukru
150 g oleju
4 *Jogurty owocowe 100 g z Piątnicy*
miód
owoce sezonowe

Przygotowanie:

W misce wymieszaj *Serek Wiejski z Piątnicy*, przesianą mąkę cukier, posiekane bakalie. W osobnej misce ubij jajka tak, aby się lekko napowietrzyły. Dodaj do wcześniej przygotowanej masy i delikatnie wymieszaj. Smaż na rozgrzanym oleju. Podawaj z *Jogurtem owocowym z Piątnicy* i owocami sezonowymi polanymi miodem.



Autor przepisu: Piotr Papież





SALATKA ZIEMNIACZANA Z WARZYWAMI I ŚLEDZIEM

Składniki :

200 g ziemniaków gotowanych w mundurkach
 150 g zielonego ogórka
 150 g żółtej papryki
 150 g czerwonej cebuli
 150 g zielonych jabłek
 200 g śledzi a'la matjas marynowanych
 200 g *Serka Twój Smak z Piątnicy*
 60 g musztardy francuskiej
 200 g *Jogurtu Naturalnego 2% z Piątnicy*
 50 g świeżego kopru
 100 g grzybków marynowanych
 100 ml oliwy
 4 łyżki soku z cytryny
 1 łyżeczka cukru
 sól, pieprz, curry

Przygotowanie:

Warzywa (ogórek, paprykę, jabłko), opłucz i osusz, następnie oczyść z gniazd nasiennych i pokrój w podłużne cienkie słupki. Ugotowane i ostudzone wcześniej ziemniaki obierz i pokrój w słupki. Marynowanego śledzia i czerwoną cebulę również pokrój w słupki. Z *Serka Twój Smak z Piątnicy* przygotuj pastę dodając musztardę francuską (40g), doprawiając solą i pieprzem oraz curry. Do oliwy dodaj sok z cytryny i cukier oraz również dopraw do smaku solą i pieprzem. *Jogurt naturalny* wymieszaj razem z posiekanym koperkiem doprawiając solą i pieprzem. Wszystkie składniki na sałatkę (warzywa, śledzia) zamarynuj każde z osobna w przygotowanej oliwie. Podawaj na paście z *Serka Twój Smak z Piątnicy* i dresingiem z *Jogurtu Naturalnego z Piątnicy*, dekorując marynowanymi grzybkami.





GNIAZDA Z CIASTA FILO Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM I KREMEM CHRZANOWYM ORAZ CARPACCIO Z POMIDORÓW Z MARYNOWANYM PIEPRZEM I SERKIEM DO SUSHI

Składniki na krem chrzanowy:

200 g *Serek do Sushi*
50 g chrzan tarty
sól, pieprz
100 ml *Śmietanka 30% Piątnica*
100 g *Serka Wiejskiego z Piątnicy*
70 g łososa wędzonego w plastrach

Składniki na carpaccio:

600 g pomidorów
200 g *Serek do sushi z Piątnicy*
60 g pieprzu zielonego marynowanego
40 g selera naciowego
60 g musztardy francuskiej
60 g pomidorów suszonych
40 g oliwek czarnych
40 g orzechów włoskich
50 g miodu
15 g octu winogronowego czerwonego
imbir
sól, pieprz, cukier

Przygotowanie:

Foremki wysmaruj tłuszczem i wyłóż ciastem filo. Do każdego „gniazdka” wbij jajko i przypraw solą oraz pieprzem. Następnie piecz w piecu nagrzanym do 175°C przez około 10 minut. Śmietankę ubij mikserem, w połowie ubijania dodaj *Serek do sushi* oraz chrzan. Całość ubijaj około 3 min tak aby powstała puszysta masa. Dopraw do smaku solą oraz pieprzem. Krem przełóż do worka cukierniczego. Na jajka w cieście filo ułóż różyczki z łososia oraz wyciśnij krem chrzanowy. Całość delikatnie posyp *Serkiem Wiejskim z Piątnicy* bez śmietanki.

Obierz pomidory ze skórki. Wysusz ręcznikiem papierowym, a następnie opal palnikiem, dopraw solą i pieprzem. Pokrój w plastry o grubości ok 0,5 cm. Rozłóż na talerzu. Sprawdź orzechy, aby nie było w nich łupin. Sparz we wrzątku. Wyłóż na deskę do krojenia, dodaj pomidory suszone, oliwki, seler naciowy i pieprz marynowany, a następnie całość bardzo drobno posiekaj. Przełóż do miski, dodaj resztę składników oraz oliwę z suszonych pomidorów. Całość wymieszaj, na koniec dodaj świeżo starty imbir. Tak przygotowanym dresingiem polej pomidory. Na górę nałóż łyżeczką *Serek do sushi Piątnicy*. Całość udekoruj liśćmi bazylii i selera naciowego.



Poznaj nasze pozostałe

PRODUKTY

Skyr naturalny 5 kg

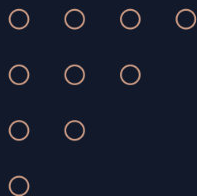
Jogurt typu islandzkiego, wyróżnia się zerową zawartością tłuszczu i wysoką zawartością białka. Jego gęsta, kremowa konsystencja sprawia, że jest idealnym rozwiązaniem dla branży HoReCa.



Twaróg do wypieków 5 kg

Uniwersalny twaróg bez konserwantów, barwników i aromatów. Ma szerokie zastosowanie, dzięki czemu sprawdzi się w wielu kulinarnych wyzwaniach. Polecany w szczególności do serników, drożdżówek oraz do naleśników.





Skyr pitny

1 |

Skyr ma delikatny, naturalny smak i jest bogaty w białko.
Wyróżnia go prosty skład: tylko mleko i kultury bakterii.
To świetny wybór dla osób prowadzących aktywny tryb życia!



Śmietanka 30 % UHT

1 |

Śmietanka kremówka o bogatym smaku i aksamitnej konsystencji.
Doskonale się ubija, a przygotowana z niej piana długo się utrzymuje.
To produkt, który sprawdzi się zarówno do dań słodkich, jak i wytrawnych.
Nasza śmietanka szybko się redukuje i nie warzy, co sprawia, że świetnie
nadaje się do zup i sosów. Jest funkcjonalna i wygodna w zastosowaniu.



Strefa
MISTRZÓW
SMAKU

KONTAKT

Szef Kuchni Piatnica

PIOTR PAPIEŻ

województwo śląskie, małopolskie,

podkarpackie

+48 728 992 217

piotr.papiez@piatnica.com.pl

Szef Kuchni Piatnica

JERZY MARSZAŁEK

województwo pomorskie, kujawsko-

-pomorskie, warmińsko-mazurskie

+48 539 827 571

jerzy.marszalek@piatnica.com.pl

Szef Kuchni Piatnica

DARIUSZ KULCZYCKI

województwo dolnośląskie,

lubuskie

+48 539 069 568

dariusz.kulczycki@piatnica.com.pl

Koordinator Rynku HoReCa

PRZEMYSŁAW WERNER

+48 664 011 894

przemyslaw.werner@piatnica.com.pl

Szef Kuchni Piatnica

MATEUSZ CZEKIERDA

województwo mazowieckie,

łódzkie

+48 880 596 385

mateusz.czekierda@piatnica.com.pl

Szef Kuchni Piatnica

ARKADIUSZ KORZEŃ

województwo wielkopolskie,

zachodnio-pomorskie, lubuskie

+48 880 611 105

arkadiusz.korzen@piatnica.com.pl