

SERNIKI

na cały rok



Strefa
**MISTRZÓW
SMAKU**



Mateusz Czekierda
Szef Kuchni Piątnica



Dariusz Kulczycki
Szef Kuchni Piątnica



Piotr Papież
Szef Kuchni Piątnica

MISTRZOWIE SMAKU



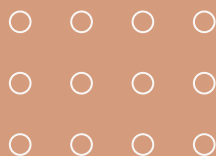
Arkadiusz Korzeń
Szef Kuchni Piątnica



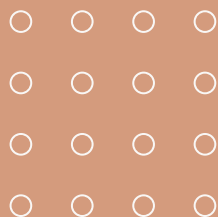
Jerzy Marszałek
Szef Kuchni Piątnica



Paweł Gałęcki
Szef Kuchni Piątnica



Sekret udanego sernika?



Wyśmienity **SER!**

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

S i s t r e s c i

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



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 (obratych)
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 posiekany rozmarynem.





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

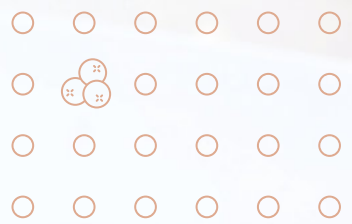
Masę kajmakową, *Mleko 3,2% świeże z Piątnicy* i rum przełóż do rondelka i podgrzewaj w temp. 75 st. C przez 3 min, cały czas mieszając. Odstaw. Do garnka włóż *Twaróg Sernikowy z Piątnicy*, *Masło z Piątnicy*, *Mleko 3,2% świeże z Piątnicy*, cukier, budyń, jaja i ziarna wanilii. Całość zmiksuj, a następnie 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 schłódź 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 kąpieli 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

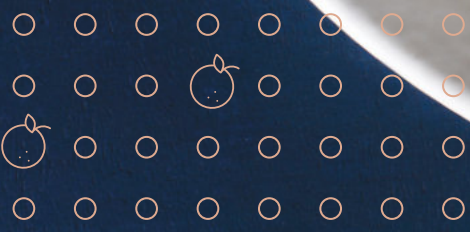
Składnik dekoracyjny

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 schłódź 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 łydką – 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 odmrożenia.





CIASTKO Z CREMEUX POMARAŃCZOWYM

Składniki na ciasto

240 g mąki
100 g jaj (2 szt.)
200 g cukru
1 g soli
10 g sodы 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 zmiksuj. 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.





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 schłódź 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 pociąć sernik. Ozdób ciasto posiekanymi pistacjami i kwiatami róży.





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 budyń 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 zwartego i gładkiego ciasta. 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 bezę, 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.

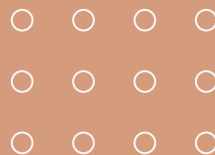
Autor przepisu: Arkadiusz Korzeń



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

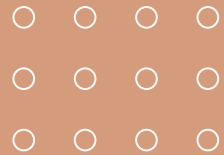
Aż 18-procentowa zawartość tłuszczu w Twarogu Sernikowym z Piątnicy pozwala na upieczenie zachwycającego smakiem i aromatem puszystego sernika bez użycia masła. Doskonale sprawdzi się także podczas przygotowywania innych ciast, deserów, pierogów i naleśników. To doskonały produkt o odpowiednich proporcjach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



Serek Twój Smak

1 kg 5 kg

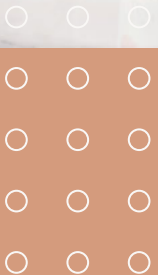
Naturalny serek o kremowej konsystencji i śmietankowym smaku. Doskonały do kanapek, tostów i krakersów. Znakomicie zastępuje masło, a dodatkowo zawiera zdecydowanie mniej tłuszczu. Nadaje się również do przyrządzania sosów, farszów do mięsa i ryb oraz dipów. Polecany także do sernika typu nowojorskiego.



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 Piątница 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.





PRZEMYSŁAW WERNER

Kierownik grupy HoReCa

+48 664 011 894

przemyslaw.werner@piatnica.com.pl

PIOTR PAPIEŻ

Szef Kuchni Piątnica

województwo śląskie, małopolskie, podkarpackie

+48 728 992 217

piotr.papiez@piatnica.com.pl

JERZY MARSZAŁEK

Szef Kuchni Piątnica

województwo pomorskie, kujawsko-pomorskie,
warmińsko-mazurskie

+48 539 827 571

jerzy.marszalek@piatnica.com.pl

DARIUSZ KULCZYCKI

Szef Kuchni Piątnica

województwo dolnośląskie, lubuskie, opolskie

+48 539 069 568

dariusz.kulczycki@piatnica.com.pl



Strefa
MISTRZÓW
SMAKU

KONTAKT



MATEUSZ CZEKIERDA

Szef Kuchni Piątnica

województwo mazowieckie, łódzkie

+48 880 596 385

mateusz.czekierda@piatnica.com.pl

ARKADIUSZ KORZEŃ

Szef Kuchni Piątnica

województwo wielkopolskie, zachodniopomorskie

+48 880 611 105

arkadiusz.korzen@piatnica.com.pl

PAWEŁ GAŁECKI

Szef Kuchni Piątnica

województwo lubelskie

+48 736 285 223

pawel.galecki@piatnica.com.pl