

NYERSANYAGKOSÁR 1.

Termékcsoportok:

10 db uzsonnasütemény
16 szeletes hagyományos készítésű torta
20 db bonbon
3 db kézzel formázott virág

Felhasználható nyersanyagok:

citrom
citromhéj
narancs
narancshéj
barackbefőtt
ananász konzerv
Trópusi gyümölcs konzerv
élesztő
liszt
só
tej
tojás
vaníliás cukor
margarin
kakaópor
fahéj
gyümölcsíz /süthető
túró
búzadara
mazsola
dió
mák
kristálycukor
vaj
kakaóvaj
van. pudingpor
ét tortabevonó
fondan
zselatin
tejszín
növényi habalap
porcukor
eper
málna
gesztenye
rumaroma
étcsokoládé belga
méz
rum
darált dió
fehércsokoládé belga
cukrozott narancshéj
tejcsokoládé belga
mogyorópaszta
törökmogyoró
darabolt mogyoró
kávépaszta
marcipán
ételfesték piros
ételfesték citromsárga
ételfesték kék
cukrozott gyümölcs
glükóz
fondant
Izomalt

NYERSANYAGKOSÁR 2.

Termékcsoportok:

500 g sós teasütemény
16 szeletes nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torta
500 g hideg cukrászati készítmény
3 db kézzel formázott figura

Felhasználható nyersanyagok:

liszt
só
vaj
tejszín
tojás
ecet
zsír
fehérbor
sajt reszelt
köménymag
napraforgómag
szezámmag
tökmag
fehérbors
mustár
vegyes cukrozott gyümölcs
barackbefőtt
ananász konzerv
Trópusi gyümölcs konzerv
májkrem
kristálycukor
mandula stiftelt
mandulaliszt
zselatin
víz
málna
eper
kakaópor
pektin
glükóz
sűrített tej
fehércsokoládé belga
éticsokoládé belga
dió
mogyoró
gesztenyemassza
citrom
lime
narancs
kókuszreszelék
tej
tejszín 35% állati
növényi habalap
vaníliarúd
marcipán
ételfesték piros
ételfesték citromsárga
ételfesték kék
tejsokoládé belga
fondant

NYERSANYAGKOSÁR 3.

Termékcsoportok:

500 g édes teasütemény
10 db monodesszert
20 db bonbon
3 db kézzel formázott virág

Felhasználható nyersanyagok:

sütőmargarin
liszt
porcukor
vaníliás cukor
citrom
narancs
tojás
tortabevonó
vegyes cukrozott gyümölcs
barackbefőtt
ananász konzerv
Trópusi gyümölcs konzerv
kakaópor
nonpareille színes cukorgolyó
sárgabarackíz
mandulaliszt
kristálycukor
ételfesték piros
eper
vaj
málna
mandula stiftelt
zselatin
víz
pektin
sűrített tej
étcsokoládé belga
mogyoró
lime
kókuszreszelék
tej
kakaóvaj
méz
tejszín
növényi habalap
rum
dió (egész)
darált dió
tejszín állati
cukrozott narancshéj
mogyorópaszta
törökmogyoró
darabolt mogyoró
kávépaszta
marcipán
ételfesték citromsárga
ételfesték kék
glükóz
fondant
Izomalt
fehércsokoládé belga
tejsokoládé belga

NYERSANYAGKOSÁR 4.

Termékcsoportok:

10 db krémes termék
16 szeletes különleges táplálkozási igény szerint (diétás) készülő torta
3 db hideg cukrászati készítmény
3 db kézzel formázott figura

Felhasználható nyersanyagok:

liszt
kristálycukor
tojás
zsír
étolaj
víz
tej
vaníliás pudingpor
ét tortabevonó
fondan
vaníliás cukor
zselatin
tejszín
porcukor
eper
málna
gesztenye
rumaroma
dió
kókuszreszelék
sárgabarackíz
citromhéj
vegyes cukrozott gyümölcs
barackbefőtt
ananász konzerv
Trópusi gyümölcs konzerv
növényi habalap
GM Süteményliszt
kakaópor
vaj
édesítőszer (eritrit)
laktózmentes margarin
laktózmentes vaj
laktózmentes tej
növényi tej rizs, mandula, szója (vegán)
növényi margarin tejmentes (vegán)
rizsliszt
kukoricaliszt
puddingpor (gluténmentes)
kukoricakeményítő
fehércsokoládé belga
tejszín 35% állati
étcsokoládé belga
vaníliarúd
áfonya
mentalevél friss
sárgabarackbefőtt
natúr joghurt
tejszín
marcipán
ételfesték piros
ételfesték citromsárga
ételfesték kék
tejszokoládé belga
glükóz
fondant