



DOLCELA KREMASTI SVIJET

Podravka 
EXPERT
Profesionalno sa srcem.

PREPOZNATLJIVO SAVRŠENSTVO KREMASTOG DOLCELA OKUSA...

Upoznaj naše kreme!



Doznaj kako naše kreme... rade za tebe!

Priprema deserta postaje brža, što vam omogućuje da svoje zadovoljstvo dijelite s gostima u rekordnom vremenu. Ne samo da štedite vrijeme, već i novac. Uz to, Dolcela kreme nisu samo izvrsne zbog svoje kvalitete, već čine i ekonomičan izbor koji vam omogućuje povoljnije deserte.

Brza priprema čini ih idealnim rješenjem za situacije kada je vrijeme ključni faktor, dok jednostavnost rukovanja jamči lakoću korištenja bez obzira na to jeste li iskusni kuhar ili pak početnik.

Jedna od prednosti Dolcela kreme je njihova sposobnost da se slastice zamrzavaju bez gubitka kvalitete ili okusa. Ovo vam omogućuje da unaprijed pripremite slastice, odnosno optimalnu organizaciju.



Imaš pravo na slatko!

Dolcela je sve što vam je potrebno kako biste zasladili svoje trenutke.



**POVOLJNO I
PRAKTIČNO
RJEŠENJE**



**JEDNOSTAVNO
RUKOVANJE I BRZA
PRIPREMA**



**MOGUĆNOST
ZAMRZAVANJA**
Vrijedi za sve kreme



KRATKO VRIJEME ODMRZAVANJA

Monokolač do 30 min na sobnoj temperaturi. Veliki kolač/torta u tepsiji cca 2 sata



**NAČIN
ODMRZAVANJA**
Sobna temperatura
ili u hladnjaku



**VRIJEME KORIŠTENJA
NAKON ODMRZAVANJA**
3 dana (uz čuvanje na +4
do +8 °C)



ROK SKLADIŠTENJA
U zamrzivaču 3 mjeseca,
u hladnjaku 3 dana



VAŽNO
Jednom odmrznute
kolače nemojte ponovno
zamrzavati!



Parfe krema čokolada



Delux white cream



Tiramisu



Panna cotta



Učini kremastim... sve što zamisliš!

Trenutna priprema po narudžbi (à la carte),
unaprijed pripremljeni deserti, opcije sa
zamrzavanjem za sezonske vrhunce,
jedinstveni desert na licu mjesta poput
onog u čaši, monokolača ili torte...

Fleksibilnost je slatka odlika koja prati naše
kreme u svakoj situaciji.

A za današnji desert odluči se...

*Otkrij široki asortiman
proizvoda, recepte te trikove
za dekoriranje slastica uz lakšu
i bržu pripremu deserata.*

Selekcija **Dolcela** krema i upute za dobivanje određenih količina:



Parfe krema čokolada

Prašak za kremu s okusom čokolade

Prašak	Mlijeko	Krema
200 g	0,5 l	1,4 l
500 g	1,3 l	3,6 l
1000 g	2,6 l	7,2 l



Tiramisu

Prašak za kremu s okusom vanilije i vrhnja

Prašak	Mlijeko	Krema
100 g	0,3 l	0,7 l
500 g	1,5 l	3,5 l
1000 g	3,0 l	7,0 l



Delux white cream

Mješavina u prahu za pripremu bazne kreme

Prašak	Voda	Krema
400 g	0,7 l	2,5 l
1000 g	1,7 l	5,0 l



Panna cotta

Prašak za kremu s okusom vrhnja

Prašak	Mlijeko	Krema
220 g	1,0 l	1,2 kg
450 g	2,0 l	2,4 kg
1000 g	4,5 l	5,5 kg

PARFE ČOKOLADA

Parfe čoko torta

Biskvit

- » 500 g Žito mješavine za Sacher tortu
- » 80 g vode
- » 70 g ulja
- » 6 jaja

BISKVIT

175 °C
50 minuta

Preljev za biskvit

- » 200 ml mlijeka
- » 150 g Lino Lade Gold creamy
- » 1 kom Dolcela Naranča šećer

Krema

- » 200 g mješavine Dolcela Parfe čokolada
- » 250 ml mlijeka
- » 250 ml Dolcela šlaga 5+

Tortu možete zamrznuti te ju odmrznite cca 2 sata prije serviranja!



Parfe krema čokolada

Za još bogatiju ili čvršću kremu, trećinu mlijeka zamijenite Dolcela šlagom 5+. Kremu odmah nanesite na podlogu za kolače ili tortu te stavite u hladnjak na 1 sat.

Video recept



Čaša

Podloga

- » 100 g mrvljeni Dolcela Muffins čokoladni
- » 150g Podravka Nadjeva od višanja

Krema

- » 100 g mješavine Dolcela Parfe čokolada
- » 250 ml mlijeka

SAVJET

Okus čokolade možete pojačati komadićima čokolade, otopljenom gorkom čokoladom ili kakaovog praha.



Mono porcija

Krema

- » 100 g mješavine Dolcela Parfe čokolada
- » 250 ml Dolcela šlaga 5+
- » 100 ml mlijeka

Nadjev

- » 50 g Lino Lade kokos

Glazura

- » 200 g Dolcela Čokolade za kuhanje
- » 190 g maslaca
- » 50 g lješnjaka

Priprema

Sastojke za kremu miješajte električnom miješalicom najvećom brzinom 5 minuta. Pomoću dresir vrećice napunite kalupe kremom do pola, stavite Lino Ladu te zatim završite kremom i poravnajte.

Desert zamrznite te ga odmrznite cca 30 minuta prije serviranja te prelijte glazurom.



DELUX WHITE CREAM

Video recept



Torta s malinama

Biskvit

- » 500 g Žito Mješavine za biskvit
- » 4 jaja
- » 50 g vode
- » 30 g ulja

BISKVIT



180 °C
20 minuta

Krema

- » 400 g mješavine Dolcela Delux white cream
- » 700 ml Dolcela šlaga 5+
- » 400 g smrznutih malina



Kremu možete pripremiti samostalno ili uz dodatak kakao praha, voća, voćnih pasti i sl. Za još bogatiju i čvršću kremu, pola količine vode zamijenite mlijekom ili Dolcela Šlagom 5+.



Kocka šumsko voće

Biskvit

- » 150 g mješavine Dolcela Muffins
- » 150 g mješavine Dolcela Muffins čokoladni
- » 110 ml vode
- » 175 ml ulja
- » 2 jaja

BISKVIT



180 °C
20 minuta

Krema

- » 200 g mješavine Dolcela Delux white cream
- » 300 g Podravka Džema šumsko voće
- » 300 ml mlijeka

Glazura

- » 300 ml Dolcela Šlaga 5+
- » 200 g Dolcela Čokolade za kuhanje

Desert zamrznite te ga odmrznite cca 30 minuta prije serviranja te prelijte glazuru.



Čaša

Podloga

- » 100 g mrvljeni Dolcela Muffins čokoladni
- » 50 g badem listići pečeni

Krema

- » 100 g mješavine Dolcela Delux white cream
- » 175 ml vode
- » 60 g Lino Lade Gold creamy

Priprema

Prašak za kremu i vodu miješajte pri najvećoj brzini do željene čvrstoće. U polovicu dobivene kreme umiješajte Lino Lade Gold creamy.

SAVJET

Umjesto Lino Lade Gold creamy možete koristiti Gold sa komadićima lješnjaka.



DELUXE WHITE CREAM I KREMA ZA KOLAČE VANILIJA



**Kolač zamrznite te ga
odmrznite cca 2 sata
prije serviranja.**

Kolač s višnjama

Biskvit

- » 300 g mješavine Dolcela Muffins
- » 50 ml ulja
- » 125 ml vode
- » 1 jaje
- » 350 g Podravka Kompota od višanja

Krema

- » 135 g mješavine Dolcela Krema za kolače vanilija
- » 100 g mješavine Dolcela Delux white cream
- » 400 ml mlijeka
- » 250 ml Dolcela Šlaga 5+

Preljev

- » 2 kom Dolcela Crvenog preljeva za torte
- » 250 ml vode
- » 40 g šećera

BISKVIT



180 °C
20 minuta

Mono porcija

Krema

- » 35 g mješavine Dolcela Krema za kolače vanilija
- » 100 g mješavine Dolcela Delux white cream
- » 500 ml mlijeka
- » 175 ml Dolcela šlaga 5+
- » 100 g Lino Lade Gold



**Desert zamrznite te ga
odmrznite cca 30 minuta
prije serviranja.**



SAVJET

Umjesto velvet spreja možete koristiti bilo koju glazuru.

Čaša

Podloga

- » 100 g mješavine Dolcela Muffins čokoladni
- » 100 g Lino Lade kokos

Krema

- » 100 g mješavine Dolcela Delux white cream
- » 135 g mješavine Dolcela Krema za kolače vanilija
- » 600 ml mlijeka
- » 50 g kokosa

Priprema

Uz pomoć slastičarske vrećice čaše s biskvitom i Lino Ladom kokos napunite kremom, ohladite i ukasite kokosom ili po želji (preljevi, voće, šlag).

BISKVIT

180 °C
20 minuta



SAVJET

Možete koristiti bilo koji orašasti plod.



Kolač možete zamrznuti te ga odmrznite cca 2 sata prije serviranja!

Lješnjak kolač

Biskvit

- » 150 g mješavine Dolcela Muffins
- » 150 g mješavine Dolcela Muffins čokoladni
- » 110 ml vode
- » 175 ml ulja
- » 2 jaja

BISKVIT

180 °C
20 minuta



Krema

- » 135 g mješavine Dolcela Krema za kolače vanilija
- » 100 g mješavine Dolcela Delux white cream
- » 400 ml mlijeka
- » 250 ml Dolcela Šlaga 5+
- » 100 g lješnjaka

Posip

- » 50 g lješnjaka

TIRAMISU

Tiramisu

Bez kuhanja!

Pogodna za zamrzavanje
i odmrzavanje.

Kocka

Biskvit

- » 300 g mješavine Dolcela Muffins
- » 125 ml vode
- » 50 ml ulja
- » 1 jaje
- » 10 g instant kave

Krema

- » 200 g mješavine Dolcela Tiramisu
- » 300 ml mlijeka
- » 300 ml Dolcela šlaga 5+

Posip

- » 20 g kakaa u prahu

Priprema

Prašak za kremu, mlijeko i šlag miješajte električnom miješalicom najvećom brzinom 5 minuta.

BISKVIT

180 °C
20 minuta



Čaša

Podloga

- » 100 g piškota
- » 100 ml mlijeka
- » 1 kom Dolcela Rum šećera
- » 8 g instant kave

Krema

- » 100 g mješavine Dolcela Tiramisu
- » 300 ml mlijeka

Posip

- » 5 g kakaa u prahu



**Kolač zamrznite te ga
odmrznite cca 2 sata
prije serviranja.**



Torta

Biskvit

- » 500 g Žito Mješavine za biskvit
- » 4 jaja
- » 50 g vode
- » 30 g ulja

Krema

- » 200 g mješavine Dolcela Tiramisu
- » 300 ml mlijeka
- » 300 g Mascarpone sira

Preljev za biskvit

- » 100 ml mlijeka
- » 1 kom Dolcela Rum šećera

Priprema

Prašak za kremu i mlijeko miješajte električnom miješalicom najvećom brzinom 3 minute. Dodajte Mascarpone te nastavite miješati još 2 minute.

BISKVIT

180 °C
30 minuta



Tortu možete zamrznuti te ju odmrznite cca 2 sata prije serviranja!



PANNA COTTA



Čaša

Podloga

- » 100 g Podravka Džema jagoda
- » 10 g Lino keksa mljevenog

Krema

- » 1 l mlijeka
- » 220 g mješavine Dolcela Panna cotta

Panna cotta

Prašak za kremu s okusom vrhnja. Pogodna za zamrzavanje i odmrzavanje.

SAVJET

Panna cottu možete preliti mirror glazurom.

Mono porcija

Biskvit

- » 100 g Žito Mješavina za punozrnati biskvit
- » 3 jaja
- » 100 g lješnjaka

Krema

- » 200 g mješavine Dolcela Panna cotta
- » 1 l Dolcela šlađa 5+

Priprema

Vruću kremu ulijte u silikonske kalupe. Ohlađeni biskvit izrežite u oblik koji prekrije kremu u kalupu.

Desert zamrznite te ga odmrznite cca 30 minuta prije serviranja.

BISKVIT



180 °C
10 minuta



Kolač s borovnicom

Biskvit

- » 150 g mješavine Dolcela Muffins
- » 150 g mješavine Dolcela Muffins čokoladni
- » 110 ml vode
- » 175 ml ulja
- » 2 jaja

BISKVIT



180 °C
20 minuta

Krema

- » 330 g mješavine Dolcela Panna cotta
- » 1,5 l mlijeka

Glazura

- » 250 g Podravka Džema borovnica
- » 250 ml vode
- » 2 kom Dolcela Preljeva za torte

Priprema:

Kremu pripremite tako da u kipuće mlijeko umiješate mješavinu za kremu i miješajući pjenjačom kuhate 1-2 minute.

Za preljev, u vodu dodajte džem i preljev za torte pa miješajući zagrijte do vrenja.

SAVJET

Za više sočnosti dodajte malo svježeg voća.





Podravka d.d.
Ante Starčevića 32
48000 Koprivnica, Hrvatska
proizvodi@podravka.hr