

SLADICE *z Rokmar izdelki*





WE BLEND. YOU CREATE. TO FASCINATE.



Naši, Rokmar izdelki, so

'Odlične sestavine za izjemne mojstrovine!'

Za tiste sladoledne in one slašičarske. Vroči poletni dnevi so za nami, zato vas vabimo, da danes skupaj pokukamo v svet slaščic. Palačinke, vafliji, miške, rolade, tortice in torte, pa browniji in sladki kozarčki. Z vami želimo podeliti nekaj svojih idej in predlogov za uporabo naših izdelkov. Široka paleta barv in najrazličnejših okusov omogoča nešteto res neverjetno dobrih kombinacij.

Morda vas zamika, da preverite naše, morda pa se prepustite svoji domišljiji in odkrijete nove. Kakorkoli, osnovno testo pripravite po svojem najljubšem receptu, potem pa... ustvarjajte po navdihu!

Veselimo se vaših odzivov – pokličite, pišite ali pa nas obiščite. Dobrodošli!

Obilo ustvarjalnih užitkov!

Naša slatka Rokmar poruka:

'Sjajni sastojci za vrhunska remek-djela!'

Za sladoledarnice i slastičarnice. Vrući ljetni dani su iza nas, stoga vas pozivamo da već danas zavirite u svijet slastica. Palačinke, vafle, fritule, kiflice, torte i kolači, kao i kolačići i slatke čašice. Željeli bismo s vama podijeliti neke od naših ideja i prijedloga za korištenje naših proizvoda. Zahvaljujući širokoj paleti boja i okusa moguće je osmisliti mnoštvo ukusnih kombinacija i kreacija. Možda će vas privući naše kombinacije, ili jednostavno pustite mašti na volju i otkrijte sami neke nove okuse. U svakom slučaju, izradite osnovno tijesto po svom omiljenom receptu, a zatim... budite kreativni!

Veselimo se Vašem odazivu - nazovite, pišite ili nas posjetite. Dobro došli!

Želimo vam obilje kreativnih užitaka!

lindi pistacija



priporočamo kombinacijo z dekorji:

lindi bellina, lindi dark, fruti malina, fruti pomaranča

preporučujemo kombinacijo s dekorima:

lindi bellina, lindi dark, fruti malina, fruti naranča

lindi tiranisu

priporočamo kombinacijo z dekorji:

lindi bellina, kroki white buen, fruti gozna jagoda

preporučujemo kombinacijo s dekorima:

lindi bellina, kroki white buen, fruti šumska jagoda

lindi kikiriki



priporočamo kombinacijo z dekorji:

linditella, lindi dark, kroki peanut, fruti jagoda

preporučujemo kombinacijo s dekorima:

linditella, lindi dark, kroki peanut, fruti jagoda



PALAČINKE

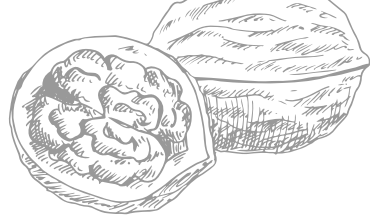
z tindi čokoladnimi dekorji



GRATINIRANE PALAČINKE

s kroki čokoladnimi dekorji





kroki oreh orah

Palačinko premažete z dekorjem kroki oreh. Zavijete in položite v pekač.

V manjši posodi zmešate skupaj **2dcl mleka** in **eno veliko žlico vaniljeve kreme**.

Stepate dokler se masa ne začne rahlo gostiti.

Vaniljevo kremo prelijete čez palačinke in postavite v ogreto pečico na 170°C, za 30 minut oziroma dokler ni krema zlato rjave barve.

Premažite palačinku kroki ukrasom od oraha, zatim je zamotajte i položite u pladanj za pečenje. U manjoj zdjelici pomiješajte 2 dcl mlijeka i jednu veliku žlicu kreme od vanilije. Mutite smjesu sve dok se ne počne lagano zgušnjavati. Kremu od vanilije prelijte preko palačinki i stavite u zagrijanu pećnicu na 170°C 30 minuta, ili dok krema od vanilije ne porumeni.

Priporočamo gratinirane palačinke z dekorji:

krokiche, kroki white buen, kroki mandelj, kroki sniki, kroki temni piškot in še mnoge druge

*Preporučujemo kombinaciju s dekorima:
krokiche, kroki white buen, kroki badem, kroki sniki, kroki tamni piškot
i mnoge druge.*



fruti borovnica



priporočamo kombinacijo z dekorji:

lindi bellina, lindi borovnica,
lindi malina, lindi limona, kroki white buen

preporučujemo kombinacijo s dekorima:

lindi bellina, lindi borovnica, lindi malina, lindi limun, kroki white buen

fruti jabolčni štrudel j štrudla od gbuha

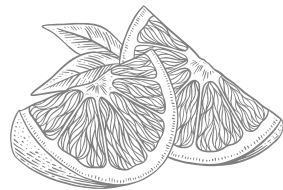
priporočamo kombinacijo z dekorji:

lindi noisette, lindi karamel, lindi vanilija bourbon, kroki oreh,

preporučujemo kombinacijo s dekorima:

lindi noisette, lindi karamel, lindi vanilija bourbon, kroki orah

fruti pomaranča naranča



priporočamo kombinacijo z dekorji:

lindi pingi, lindi dark, kroki temni piškot, kroki spektakular

preporučujemo kombinacijo s dekorima:

lindi pingi, lindi dark, kroki tamni piškot, kroki spektakular



VAFLJI *s fruti sadnini dekorji*



MIŠKE / FRITULE

Okusne, puhaste miške vam tokrat predstavimo v družbi štirih osnovnih lindi dekorjev.

Z malo domišljije in kreativnosti, pa lahko z ostalo ponudbo naših dekorjev ustvarite več sto različnih kombinacij.

Ukusne i pahuljaste fritule vam ovoga puta predstavljamo u društvu četiri osnovna lindi dekora. Naša bogata ponuda dekora omogućuje vam da uz mrvicu mašte i kreativnosti ostvarite stotinu različitih kombinacija.

lindi bellina



linditella



lindi pingi



lindi dark





Sestavine za pekač 20 x 30cm:

- 60g masla/ *maslac*
- 135g dekorja lindi dark
- 200g sladkorja / *šećer*
- 3 jajca / *jaja*
- 110g moka / *brašna*
- 30g aromata kakav prah 21%
- 1 žlička vanilije
- ščepec soli / *prstohvat soli*



Maslo sobne temperature, dekor lindi dark ter sladkor skupaj zmešate v posodi tako, da dobite gladko zmes. Dodate cela jajca ter vanilijo in dobro premešate. V posodo si nato presejete še moko, kakav ter sol. Mešate le toliko časa, da postane zmes brez grudic.

Prelijete v pekač, obložen s peki papirjem in postavite v ogreto pečico.

Pečete na 180°C, približno 15 minut, oziroma dokler ni konica noža ob ubodu v testo čista.



U posudi miksajte maslac sobne temperature, dekor lindi dark i šećer sve dok ne dobijete glatku smjesu. Dodajte jaja i vaniliju i dobro promiješajte. Zatim u zdjelu prosijte brašno, kakao i sol. Sve skupa miksajte tek toliko da dobijete smjesu bez grudica. Izlijte u pladanj za pečenje koji je prethodno obložen pek papirom te zatim stavite u zagrijanu pećnicu. Pecite na 180°C oko 15 minuta, odnosno toliko vremena dok vrh noža nakon zabadanja u tijesto ne bude čist.



BROWNIE

Priporočamo kombinacijo
z vanilijevim sladoledom!



ROLADE

s sladkinii nadevi

fruti gozdna jagoda šumska jagoda

Pri uporabi fruti dekorjev priporočamo, da za posip uporabite le sladkor v prahu in s tem dovolite, da pride okus sadja do izraza.

Kod korištenja fruti dekora savjetujemo da za posipanje koristite samo šećer u prahu jer ćete na taj način naglasiti voćni okus.

kroki peanut

Za preliv smo tokrat uporabili naš nov izdelek GLAZURA ČOKO.

Preliv, ki je odlično prekriven in se ne strdi, še vedno pa je dovolj kompakten za rezanje ter nadaljnjo dekoracijo.

Ovaj put smo kao preljev koristili naš novi proizvod GLAZURA ČOKO. Preljev koji savršeno prekriva, ne stvrdnjava se, ali je ipak dovoljno kompaktna za rezanje i daljnje ukrašavanje.





SLADKI KOZARČKI

z marelico



Sestavine za 10-12 sladici:

Krema

- 500g smetane/ šlag
- 400g mleka/ mlijeka
- 70g sladkorja/ šećer
- 150g goldkrem topgel
- 60g aromata MADAR TEJ

Nadev

- dekor CRUMBLE GOLD
- dekor FRUTI MARELICA

Izberete vaše najljubše kozarčke, dodate crumble in pričnete s pripravo kreme.

**navodila najdete na strani 22*

Mi smo za privlačen videz najprej začeli z žlico dekorja CRUMBLE GOLD, nato plastjo kreme in preko, žlico dekorja FRUTI MARELICA. Po vsaki plasti svetujemo, da za 5 minut postavite kozarčke v hladilnik.

Poljubno dekorirate in vsaj za 2 uri postavite kozarčke v hladilnik.

Izaberite najdražje posudice , dodajte crumble i krenite s pripremom kreme.[pogledajte stranico 22 za upute](#)*

Mi smo pripremu privlačne kreacije započeli sa žlicom dekora CRUMBLE GOLD, zatim smo dodali sloj kreme pa na to još žlicu dekora FRUTI MARELICA. Nakon nanošenja svakog sloja savjetujemo da posudice stavite u hladnjak na otprilike 5 minuta. Na kraju ukasite po želji i stavite posudice u hladnjak na najmanje 2 sata.



Sestavine za torto premera 25cm:

Krema

- 500g smetane/ šlag
- 400g mleka/ mlijeka
- 70g sladkorja/ šečer
- 150g goledkrem topgel
- 60g aromata KEKS

Žele disk

- 40g vode
- 70g goldkrem topgel
- 160g dekorja FRUTI AMARENA BLEND

Specite biskvit za torto, lahko vaniljev ali čokoladni.

Nadaljujete s pripravo žele diska. **navodila najdete na strani 22*

Med ohlajevanjem diska začnete s pripravo kreme.

**navodila najdete na strani 22*

Torto sestavite v tortnem obodu ali v silikonskem modelu.

Preko biskvita prelijete polovico pripravljene kreme. Nato dodate zamrznjen žele disk in ga prelijete z ostankom kreme.

Torto postavite v hitri zamrzovalnik za vsaj 1 uro, ali dokler ni popolnoma zamrznjena. Še ohlajeno prelijete z glazuro mirror in poljubno okrasite.

**navodila najdete na strani 24*

*Ispicite biskvit za tortu, od vanilije ili čokoladni. Nastavljamo s pripremom žele diska. **pogledajte stranico 22 za upute**

Dok se disk hladi krečemo s pripremom kreme.

**pogledajte stranico 22 za upute*

Tortu slažite u obruču za torte ili u silikonskom kalupu. Preko biskvita prelijte polovico pripremljene kreme. Zatim dodajte smrznuti žele disk i prekrijte s ostatkom kreme. Stavite tortu u zamrzivač na najmanje sat vremena, ili dok se potpuno ne zamrzne. Još ohlađenu tortu preliți mirror glazurom i ukrasiti po želji.

**pogledajte stranico 24 za upute*



TORTA KEKS

z amareno



TORTA NOISETTE

z banana



Sestavine za torto premera 25cm:



Krema

- 500g smetane/ šlag
- 500g mleka/ mlijeka
- 40g sladkorja/ šećer
- 150g goldkrem topgel
- 50g aromata NOISE TTE

Žele disk

- 40g mleka/ mlijeka
- 75g goldkrem topgel
- 120g aromata BANANA
- 50g sladkorja/ šećer

Specite biskvit za torto, lahko vaniljev ali čokoladni.

Nadaljujete s pripravo žele diska. **navodila najdete na strani 22*

Med ohlajevanjem diska začnete s pripravo kreme.

**navodila najdete na strani 22*

Torto sestavite v tortnem obodu ali v silikonskem modelu.

Preko biskvita prelijete polovico pripravljene kreme. Nato dodate zamrznjen žele disk in ga prelijete z ostankom kreme.

Torto postavite v hitri zamrzovalnik za vsaj 1 uro, ali dokler ni popolnoma zamrznjena. Še ohlajeno prelijete z glazuro čoko in poljubno okrasite.

**navodila najdete na strani 26*

Ispecite biskvit za tortu, od vanilije ili čokoladni.

*Nastavljamo s pripremom žele diska. **pogledajte stranicu 22 za upute**

Dok se disk hladi krećemo s pripremom kreme.

**pogledajte stranicu 22 za upute*

Tortu složite u obruču za torte ili u silikonskom kalupu. Preko biskvita prelijte polovicu pripremljene kreme. Dodajte smrznuti žele disk i prekrijte ostatkom

kreme. Stavite tortu u zamrzivač na najmanje 1 sat, ili dok se potpuno ne zamrzne. Još ohlađeno prelići čoko glazurom i ukrasiti po želji.

**pogledajte stranicu 26 za upute*



NAVODILA ZA PRIPRAVO

UPUTE ZA PRIPREMU

1 žele disk

Vse navedene sestavine odtehtate v posodo in z mikserjem mešate 5 minut. Ko se masa rahlo posvetli in pridobi volumen, jo prelijete v silikonski model. Postavite v hitri zamrzovalnik. Zamrznjen žele disk uporabite kot polnilo torte.

* pri vsakem receptu se sami odločite med uporabo mleka ali vode

Sve navedene sestojke izvažite i miksajte u istoj posudi 5 minuta. Nakon što masa malo posvijetli i dobije na volumenu prelijte sadržaj u silikonski model. Stavite na brzo zamrzavanje. Zamrznuti žele upotrijebite kao nadjev za kolače.

** kod svakog recepta sami odlučujete hoćete li koristiti mlijeko ili vodu*

2 mousse krema

Najprej do srednje trdote stepete sladko smetano.

V drugi posodi zmešate ostale sestavine in stepate 5 minut. Ko krema nima več grudic jo postopoma prilivate k smetani in počasi mešate, da postane masa enotna. Pri vmešavanju ne uporabljate električnega mešalnika.

Pripravljeno kremo lahko uporabite za pripravo tort in sladic v kozarčkih.

* pri sadnih okusih priporočamo kombinacijo smetane in vode, pri mlečnih uporabo smetane in mleka

Najprije umutite slatko vrhnje u srednje čvrst šlag.

U drugu posudu uspite ostale sastojke i miksajte 5 minuta. Kada nestanu grudice kremu postepeno umiješajte u šlag i miješajte polako sve dok masa ne postane jednolična. Prilikom miješanja ne koristimo električni mikser. Pripremljena krema se može koristiti za pripremu kolača i slastica u staklenim posudama.

** za voćne okuse savjetujemo kombinaciju vrhnja i vode, za mliječne okuse koristite vrhnje i mlijeko*



3 glazura mirror

Željeno količino glazure postavite v posodo za gretje.

1. **mikrovalovna pečica:** v intervalih po 10 sekund segrevate glazuro, dokler ta nima več grudic.
2. **štedilnik:** pri nizki temperaturi segrevate glazuro in zraven počasi mešate, dokler masa nima več grudic.

Pazite, da **mase ne segrejete nad 45°C**. Pred uporabo priporočamo, da se glazuro prelije skozi cedilo in nato čez dobro ohlajeno sladico.

*ohlajeno sladico postavite na sobno temperaturo vsaj 5 minut, nežno obrišete in nato prelijete z glazuro

Željeno količino glazure stavite u posudu u kojoj ćete zagrijavati

1. U mikrovalnoj pećnici: zagrijavajte glazuro u intervalima od 10 sekundi do nestanka grudica.

2. Na štednjaku: glazuro zagrijavajte na niskoj temperaturi i polako miješajte do nestanka grudica.

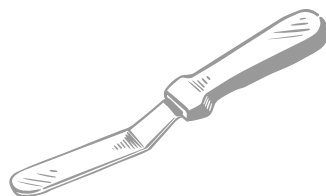
Paziti da se masa ne zagrije iznad 45°C. Savjetujemo da glazuro prije upotrebe procijedite kroz cjedilo, a zatim prelijete preko dobro ohlađenog deserta.

**ohlađenu slasticu ostaviti na sobnoj temperaturi najmanje 5 minuta, obrisati i prelići glazurom*





4 glazura čoko



Željeno količino glazure postavite v posodo za gretje.

1. **mikrovalovna pečica:** v intervalih po 10 sekund segrevate glazuro, dokler ta nima več grudic. Med vsakim intervalom glazuro pomešate.
2. **štedilnik:** pripravite vodno kopel, čez pa postavite posodo s čokoladno glazuro. Segrevate, dokler masa nima grudic. Pazite, da mase ne segrejete nad 40°C. Pred uporabo priporočamo, da se glazuro prelije skozi cedilo in nato čez dobro ohlajeno sladico.

V primeru, da je glazura na sobni temperaturi, segrevanje ne bo potrebno, vseeno pa svetujemo, da glazuro prelijete skozi cedilo.

*ohlajeno sladico postavite na sobno temperaturo vsaj 5 minut, nežno obrišete in nato prelijete z glazuro

U posudu za grijanje stavite željeno količino glazure.

1. *U mikrovalnoj pećnici: zagrijavajte glazuru u intervalima od 10 sekundi do nestanka grudica. Između svakog intervala promiješajte glazuru.*
2. *Na štednjaku: pripremite vodenu kupelj, a preko nje stavite posudu s glazurom od čokolade. Zagrijavajte do nestanka grudica.*

Paziti da se masa ne zagrije iznad 40°C. Savjetujemo da glazuru prije upotrebe procijedite kroz cjedilo, a zatim prelijete preko dobro ohlađenog deserta. Ako je glazura sobne temperature zagrijavanje neće biti potrebno, ali svakako savjetujemo da glazuru procijedite.

**ohlađenu slasticu ostaviti na sobnoj temperaturi najmanje 5 minuta, obrisati i preliti glazurom*





Rokmar d.o.o. | Gojače 81, 5282 Črniče, Slovenija
www.rokmar.si  Rokmar  rokmar1991

Naročila

e-mail: sales@rokmar.eu

T: +386 5 335 24 24

GSM / Viber / WhatsApp

Erika: +386 40 601 069