



ŚWIEŻO UPIECZONE

Szanowni Klienci

Historia miłości do pieczenia w naszej rodzinie trwa już od ponad 100 lat. Pasję do rzemiosła piekarniczego przekazujemy sobie z pokolenia na pokolenie. Zamiłowanie do pieczenia w połączeniu z doświadczeniem i poszanowaniem dawnych receptur oraz metod wypieku pozwalają tworzyć nam produkty, którymi możecie Państwo delektować się każdego dnia.

Obecnie w piekarni pracują już prawnicy prekursorów piekarnictwa w naszej rodzinie – Władysława Putki i Józefa Lutoborskiego, którzy niezależnie prowadzili swoje piekarnie zaraz po wojnie. Momentem zwrotnym zarówno dla historii rodziny, jak i rodzinnego biznesu było małżeństwo ich dzieci – Jana i Janiny oraz połączenie tym samym dwóch rodzin piekarskich. Od tego momentu pasja do pieczenia stała się w naszej rodzinie tradycją, a miłość do chleba łączy nas już w czwartym pokoleniu.

Przed nami Święta Bożego Narodzenia, w tym wyjątkowym czasie na stole nie powinno zabraknąć tradycyjnych wypieków, szczególnie chleba i ciast. Tym bardziej serdecznie polecamy nasze wyroby, które tworzymy dla Państwa każdego powszedniego dnia i na specjalne okazje.

Wszystkie wypieki w naszej piekarni tworzone są z pasją. Niezwykle cenimy dbałość o szczegóły i przywiązanie do rzemieślniczych metod wypieku, dlatego tak bardzo urzekło nas niezwykle ciasto, jakim jest włoskie Panettone. Postanowiliśmy więc włączyć je do naszej oferty. Pieczemy

je dla Państwa od ponad 12 lat zgodnie z recepturą i na bazie zaczynu „matki”, które przywieźliśmy z małej miejscowości na północy Włoch. Panettone jest proste, a jednocześnie wykwintne i dostojne. Powstaje z zaledwie kilku naturalnych składników, ale proces jego przygotowania i wypieku wymaga ogromnej cierpliwości oraz dokładności. Ten wyjątkowy specjał idealnie zaprezentuje się wśród innych słodkości i osłodzi świąteczny czas bez względu na towarzyszące nam okoliczności. Panettone będzie także doskonałym upominkiem, który można podarować bliskimi. Babka ta dostępna jest w naszych sklepach stacjonarnych oraz online.

Wraz z bożonarodzeniową ofertą przygotowaną przez naszych piekarzy i cukierników przesyłamy Państwu życzenia radości, miłości i wzajemnego zrozumienia. Niech nadchodzący nowy rok będzie czasem sukcesów oraz realizacji najskrytszych marzeń!

Przedstawiciele trzeciego i czwartego pokolenia rodziny Putków pracującego w piekarni.



PANETTONE

Panettone to tradycyjne, włoskie ciasto drożdżowe, którego sekretem jest ręczne wykonanie oraz dobór składników jedynie najwyższej jakości.

Bogactwo jego smaku uzyskujemy dzięki dbałości i precyzji naszych najlepszych cukierników. Panettone to ciasto z duszą. Wypiekamy je zgodnie z wielowiekową recepturą pochodzącą z małej, rodzinnej cukierni na północy Włoch. Podobnie jak tam, także w naszej cukierni, Panettone wyrabia się całkowicie ręcznie. Tylko takie wykonanie gwarantuje jego najwyższą jakość.

Efekt długotrwałej świeżości uzyskujemy dzięki wyjątkowo skrupulatnej technologii opartej na prowadzeniu naturalnych szczepów drożdży oraz doborze jedynie najlepszych składników: specjalnie sprowadzonej włoskiej mące, wiejskim jajom, masłu z polskiego mleka, pszczelemu miodowi oraz wyselekcjonowanym bakaliom.

Składniki:

- » mąka pszenna
- » masło
- » jaja
- » cukier
- » rodzynki
- » woda
- » skórka pomarańczy
- » skórka cytryny
- » migdały
- » miód
- » laski wanilii
- » sól



Janina (trzecia od lewej w środkowym rzędzie) i Jan (za nią) Putkowie podczas bożonarodzeniowego spotkania z rodziną i sąsiadami. Rok 1947, Rembertów

Włoska Babka Panettone idealna na święta i nie tylko

Panettone to tradycyjne włoskie ciasto w kształcie wysokiej kopuły, z rodzynkami, skórką z pomarańczy i cytryny, migdałami, miodem i laską wanilii. Zaskakuje delikatnym smakiem, ale również cieszy oko niezwykle, dostojnym wyglądem.

Panettone wywodzi się z Mediolanu. Legendy głoszą, że jego historia sięga XV wieku, choć niektóre podania wskazują, że początków ciasta należy upatrywać w słodkim miodowym chlebie zaczynowym, spożywanym już w okresie Imperium Rzymskiego.

Najbardziej popularna spośród historii mówi o tym, że Panettone powstało z... miłości. Żyjący w Mediolanie około roku 1400 i wywodzący się z wyższych sfer Ughetto degli Atellani, zakochał się w Adalgisie – córce biednego piekarza o imieniu Toni. Z uwagi na konwenanse ich związek był niemożliwy. Młodzieniec, aby zdobyć miłość ukochanej, udając piekarza zatrudnił się w piekarni jej ojca. Pewnego dnia wpadł na pomysł, by do ciasta na chleb dodać masło, jaja, cukier, rodzynki i skórki z cytryny. Nowy deser na bazie chleba odniósł ogromny sukces i został nazwany Pan del Toni (chleb Toniego). Ojciec Adalgisy stał się bogaty i nic już nie stało na przeszkodzie miłości młodych.

Choć we Włoszech Babkę Panettone można kupić przez okrągły rok, to jednocześnie jest ona nieodłącznym elementem świętowania Bożego Narodzenia i Nowego Roku. To wyjątkowe ciasto nie tylko wypada mieć wtedy w domu, ale również obdarowuje się nim bliskich i znajomych podczas spotkań i wizyt świątecznych. W tym czasie Włosi najchętniej jedzą Panettone z dodatkiem kremu na bazie mascarpone lub z kieliszkiem słodkiego wina.

Prawdziwie włoskie Panettone od Putki

Putka, jako jedna z dwóch cukierni w całej Polsce, oferuje Panettone przygotowane zgodnie z włoską tradycją – metodą rzemieślniczą bez skracania procesu produkcji. Panettone wypiekane jest zgodnie z wielowiekową recepturą pochodzącą z małej, rodzinnej cukierni na północy Włoch.

W tradycyjnej metodzie wytwarzania Panettone bardzo ważne jest wyprowadzenie podstawowej fazy, zwanej „matką”, czyli zaczątku pierwotnego, w którym odpowiednia mikroflora decyduje o specyficznych właściwościach organoleptycznych i długiej świeżości wyrobu.

Taka „matka” została przywieziona do Putki z Włoch ponad 12 lat temu i do tej pory nieprzerwanie jest wykorzystywana.

Jak powstaje Babka Panettone w Putce

Czas przygotowania i wypieku Babki Panettone trwa minimum 50 godzin, czyli ponad dwie doby. Proces wytwarzania tego wyjątkowego ciasta jest na tyle skomplikowany, że



Proces studzenia Panettone

jego produkcją zajmuje się jedynie czterech wybranych i specjalnie przeszkolonych cukierników.

Produkcję Panettone zaczyna się od przerobienia macierzy. Odbywa się ono w trzech etapach, podczas których „matka” wyrabiana jest z mąką i wodą, a ciasto trzykrotnie odstawiane jest do wyrośnięcia na wiele godzin. Następnie łączy się je z mąką, wodą, cukrem, masłem oraz żółtkami i po raz kolejny pozostawia się do wyrośnięcia na 10 – 12 godzin.

W kolejnym etapie przygotowuje się już ciasto właściwe. Do zaczątku dodawane są kolejno: mąka, cukier, żółtka, naturalne aromaty, miękkie masło oraz sól. Ciasto wyrabiane jest do uzyskania właściwej konsystencji.

Na samym końcu dodaje się roztopione masło połączone z rodzynkami, kandyzowaną skórą z pomarańczy i cytryny.

Po przygotowaniu, ciasto odpoczywa przez około pół godziny, a następnie jest wykładane do charakterystycznych papierowych foremek i pozostawiane do wyrośnięcia na kolejne 6-7 godzin. Po tym czasie ciasto dekorowane jest glazurą z białek jaj oraz mielonych migdałów i wypiekane. Po upieczeniu gorące Babki Panettone są odwracane i wieszane na specjalnych drutach na około 10 godzin. Dzięki takiemu zabiegowi, ciasto jest delikatne, nie opada i zachowuje swój charakterystyczny kształt kopuły.



Przykładowy sposób podania Panettone

SPOSÓB NA PANETTONE

Składniki:

- » 500 g serka mascarpone
- » 5 jajek
- » 5 łyżek cukru
- » 2 łyżki stołowe rumu

Wykonanie:

Jajka i serek mascarpone należy wyjąć z lodówki godzinę wcześniej, aby nabrały temperatury pokojowej. Mascarpone przełożyć do miski i delikatnie wymieszać mikserem. W oddzielnym naczyniu ubić żółtka z cukrem, aż całość stanie się gładka i jaśniejsza. Dodawać po jednej łyżce mascarpone i delikatnie mieszać. Białka z 3 jajek ubić na sztywną pianę i dodać do serka, delikatnie połączyć całość łyżką. Powoli dodać rum i wymieszać łyżką, aż się wchłonie. Kremem udekorować każdą porcję Panettone przed samym podaniem.

Chleb w codziennym menu

Chleb to jeden z głównych elementów naszych posiłków, jest świetną bazą do kanapek, które zjedzone na śniadanie dadzą nam potrzebną energię. Może być również dodatkiem do rozgrzewających zimowych zup. Nie powinno go także zabraknąć na świątecznym stole. Poznajmy kilka faktów na temat chleba.

Wpływa korzystnie na zdrowie

Obecność pieczywa w codziennej diecie jest niezbędna dla prawidłowego funkcjonowania organizmu. Ważne jest jednak po jakie pieczywo sięgamy. Chleb razowy, żytni czy pełnoziarnisty stanowi bardzo dobre uzupełnienie codziennego menu, daje energię, jest pokarmem dla naszego mózgu i układu nerwowego, poprawia wygląd skóry, włosów i paznokci, a dodatkowo wspomaga odporność organizmu.



Bezglutenowy Chleb Witalny

Chleb tego rodzaju obfituje w cenne składniki odżywcze. Witaminy B zawarte w pieczywie wpływają m.in. korzystnie na stan skóry, a także wspomagają układ odpornościowy i trawienny. Żelazo jest niezbędne do syntezy hemoglobiny. Potas uczestniczy w wielu procesach metabolicznych. Magnez zaś jest budulcem kości, chroni przed wystąpieniem zakrzepów, wspomaga przekazywanie impulsów nerwowych. Pieczywo razowe, pełnoziarniste obfituje w błonnik, który jest niezbędny do prawidłowej pracy przewodu pokarmowego, a także zapobiega wielu chorobom cywilizacyjnym, np. otyłości, chorobom nowotworowym (szczególnie dolnego odcinka jelita). Błonnik ułatwia również utrzymanie prawidłowego poziomu stężenia cholesterolu, glukozy czy triglicerydów we krwi.

Jest idealny na śniadanie

Śniadanie to najważniejszy posiłek dnia, który ma ogromny wpływ na nasze samopoczucie. Od tego czy rano organizm otrzyma odpowiednią ilość energii i składników odżywczych zależy nasza efektywność intelektualna oraz fizyczna.

Pieczywo to doskonałe źródło węglowodanów złożonych, które powinny być podstawowym źródłem energii dla naszego organizmu. Zaraz obok białek i tłuszczów stanowią one jeden z najważniejszych składników odżywczych naszej diety. Ważne jednak, aby węglowodany pochodziły z ziaren z pełnego przemiału. Wówczas najlepiej spełnią swoje funkcje, gdyż będą się uwalniać do krwiobiegu powoli, dzięki czemu na długi czas zapewnią nam stały poziom glukozy we krwi. Jest to szczególnie ważne dla mózgu i układu nerwowego, które właśnie z nich czerpią energię do pracy. Jeśli więc czeka nas ciężki dzień,

egzamin, rozmowa o pracę, ważne spotkanie, wymagające dużej koncentracji, warto zadbać o zdrowe śniadanie zawierające dobrej jakości pełnoziarniste pieczywo.

Nie tuczy

Często zapominamy, że każdy rodzaj produktów może być tuczący jeśli jest spożywany w nadmiarze. Chleb jednak sam w sobie nie powoduje wzrostu wagi. Pieczywo zawiera wiele składników dobroczynnie wpływających na procesy trawienia, a więc z powodzeniem będzie nam służyć nawet podczas odchudzania. Ponadto, tłuszcz najlepiej spala się w obecności węglowodanów, których najlepszym źródłem jest właśnie pieczywo.

Wybierajmy po prostu odpowiedni dla siebie rodzaj chleba, spożywajmy go w odpowiedniej ilości oraz zwracajmy uwagę na to z czym go jemy. Często to właśnie dodatki stanowią o wysokiej kaloryczności kanapki, a nie samo pieczywo.

Jakie pieczywo wybrać, gdy dbamy o linię

- » Pieczywo żytnie, razowe, pełnoziarniste (Chleb Razowy, Razowy Słonecznikowy, Żytni, Bielański, czy chleby z linii BIO) przygotowywane na zakwasie jest bogate w błonnik, zawiera dzikie drożdże oraz szczepy bakterii mlekowych, które wywierają bardzo korzystny wpływ na układ pokarmowy. Stymulują perystaltykę jelit, oczyszczają organizm z toksyn oraz pobudzają trawienie, co jest szczególnie istotne w trakcie odchudzania.
- » Pieczywo z dodatkiem ziaren (Chleb Magnat, Grahamka Słonecznikowa, Bułka Rustiko, czy Bułka Dyniowo-Słonecznikowa) stanowi dodatkowe źródło kwasów Omega 3 i 6, wspomagających układ nerwowy i krwionośny, dzięki czemu mózg i serce będą pracowały sprawniej i wydajniej, nawet na diecie.
- » Pieczywo bogate w błonnik (Chleb Gruboziarnisty, Pełnoziarnisty, czy Czystoziarnisty Whole&Pure) dostarcza wiele cennych włókien, które zapewniają uczucie sytości na dłużej. W ten sposób zjemy mniej bez potrzeby głodzenia się i konieczności podjadania pomiędzy posiłkami.



Chleb Kresowy



Pieczywo BIO

Działa antydepresyjnie

Pieczywo pełnoziarniste to bardzo dobre źródło magnezu odpowiedzialnego za prawidłową pracę układu nerwowego. Spożywanie chleba wpływa również na wydzielanie się serotoniny, która poprawia nastrój. Zarówno magnez, jak i serotonina są nam bardzo potrzebne, gdy dni są coraz krótsze, a pogoda coraz bardziej kapryśna. W ten sposób łatwiej jest uniknąć spadku nastroju związanego z nadejściem jesieni. Pamiętajmy także o tym, że nasza kondycja psychiczna wpływa na efektywność pracy układu odpornościowego.

Jest ważnym elementem diety osób z cukrzycą

Niezależnie od tego czy jesteśmy zdrowi, czy chorujemy na cukrzycę węglowodany złożone są podstawą żywienia i powinny stanowić główne źródło energii. Węglowodany, które są niezbędne w diecie osoby chorej na cukrzycę typu I lub II trzeba jednak starannie wybierać. Pieczywo powinno składać się głównie z mąki z pełnego przemiału. Doskonałym wyborem będzie np. Chleb Pełnoziarnisty. Jest to pieczywo o niskim indeksie glikemicznym, wytwarzane z mąki żytniej pełnoziarnistej na naturalnym zakwasie. Dla osób chorych na cukrzycę odpowiedni będzie też Chleb Sitkowy, Żytni, Czystoziarnisty Whole&Pure oraz Proboddy. Doskonałe uzupełnienie diety diabetyków stanowi również Bułka Beta.

Mogą go spożywać osoby z celiakią oraz nietolerancją glutenu

Dla osób stosujących dietę bezglutenową z przyczyn zdrowotnych, rozwiązaniem jest pieczywo i wypieki bezglutenowe. Osoby cierpiące z powodu celiakii, choroby Dühringa, czy też alergii i nietolerancji glutenu powinny jednak kierować się rozważą przy wyborze pieczywa. Spożycie nawet najmniejszych ilości glutenu może spowodować u nich poważne konsekwencje zdrowotne. Wypieki certyfikowane znakiem Przekreślonego Kłosa dają pewność, że są pozbawione glutenu lub też nie zostały zanieczyszczone nim na żadnym z etapów produkcji – są po prostu bezpieczne. Taki certyfikat posiada pieczywo i słodkie wypieki Putka, które można kupić w piekarniach stacjonarnych oraz w sklepie internetowym dostępnym pod adresem www.putkabezglutenu.pl

Pokoloruj naszą świąteczną kolorowankę.



INSPIRACJE NIE TYLKO NA ŚWIĘTA



**BARSZCZ CZERWONY
Z PASZTECIKAMI**

Składniki:

- » 1 kg buraków
- » 1 pęczek włoszczyzny
- » 3 liście laurowe
- » 7 ziaren czarnego pieprzu
- » kilka ziaren ziela angielskiego
- » 2 ząbki czosnku
- » 1 łyżka octu (lub soku z cytryny)
- » 3 kawałki suszonych grzybów
- » majeranek
- » opcjonalnie: sól, pieprz, ocet, cukier (do smaku)

Do podania:

- » Paszteciki lub Bezglutenowe Paszteciki

Wykonanie:

Włoszczyznę umyć, obrać i włożyć do garnka. Buraki obrać i pokroić na mniejsze kawałki. Dodać liście laurowe, ziele angielskie, pieprz i rozgnieciony czosnek. Całość zalać wodą i gotować przez około 2 godziny. Do gotującego się barszczu dodać łyżkę octu oraz suszone grzyby. Barszcz przecedzić przez sitko. Doprawić go majerankiem, solą, octem, pieprzem i cukrem do smaku. Podawać z pasztecikami.



**CHLEBOWA KROSTKA
Z ŁOSOSIEM I KAWIEM**

Składniki:

- » 1 nieduże awokado
- » 1 łyżka soku z cytryny
- » 12 jajek przepiórczych
- » 125 g łososia wędzonego na gorąco
- » 1 szpiczasta papryka
- » 1 łyżeczki czarnego kawiorku
- » sól, świeżo mielony pieprz kolorowy
- » świeży tymianek lub koperek do dekoracji

Do podania:

- » 2 kromki Bezglutenowego Chleba Owsianego lub Chleba Hetman

Wykonanie:

Kromki chleba pokroić na trójkątne kawałki, ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, natłuścić odrobiną oliwy z oliwek, obsypać startym parmezanem i piec w piekarniku (180°C) około 12 minut. Jajka przepiórcze gotować 3-4 minuty, obrać. Dwie sztuki odłożyć i przekroić na pół, a pozostałe wrzucić do malaksera. Dodać miąższ awokado, sok z cytryny, sól i pieprz. Blendować do uzyskania jednolitej konsystencji. Paprykę pozbawić gniazda nasiennego, pokroić w drobną kosteczkę. Z chleba odciąć skórkę, ułożyć na nim kolejno masę jajeczną z awokado, paprykę i kawałki łososia. Udekorować jajkiem, kawiorom oraz listkami tymianku.



**SALAŃKA Z MIÓDOWYMI
KOSTKAMI**

Składniki:

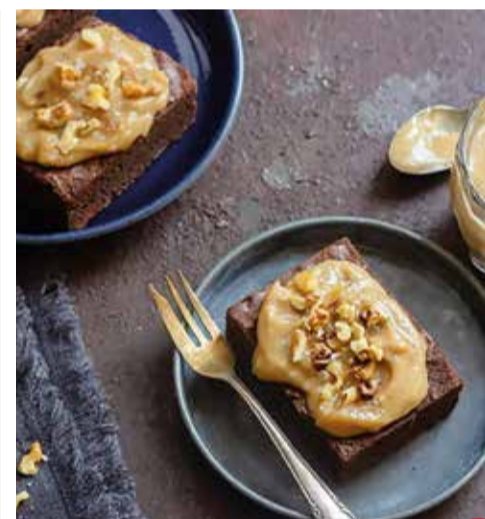
- » 1 duża garść mixu sałat
- » oliwa z oliwek
- » 2-3 łyżki oliwy z oliwek
- » 1 łyżeczka suszonego tymianku
- » 1 gruszka
- » 2 łyżki soku z cytryny
- » 1 korzeń pietruszki
- » 1 łyżeczka miodu
- » 1 garść winogron rodzynkowych
- » 50 g gorgonzoli
- » 35 ml śmietanki kremówki 30%

Do podania:

- » 3 kromki Chleba Razowego z Miodem BIO lub dowolnego chleba bezglutenowego

Wykonanie:

Kromki chleba kroimy w kosteczkę, podsmażamy na oliwie z oliwek. Dodajemy tymianek i przesypujemy do miseczki. Pietruszkę obieramy, kroimy na cienkie plasterki, wrzucamy na rozgrzaną patelnię z odrobiną oliwy z oliwek. Po ok. 4 minutach dodajemy szczyptę soli oraz miód. Całość smażyjemy jeszcze przez kolejne 4-6 min, aż plasterki zarumienią się. Śmietankę i gorgonzolę podgrzewamy do uzyskania sosu o jednolitej konsystencji. Połówki gruszki kroimy w półksiężycy i skrapiamy sokiem z cytryny. Na półmisek układamy liście sałat oraz pozostałe składniki sałatki. Całość polewamy ciepłym sosem.



**BROWNIE Z SOSEM
KARMELOWYM**

Składniki:

- » 1 puszka pełnotłustego mleka kokosowego o zawartości kokosa co najmniej 80%
- » 60 g cukru trzcinowego (6 łyżek)
- » duża szczypta soli lub 1/4 łyżeczki soli w płatkach
- » 1/2 łyżeczki ekstraktu z wanilii

Do podania:

- » Brownie lub Bezglutenowe Brownie

Wykonanie:

Puszkę mleka kokosowego wstrząsnąć, następnie wlać jej zawartość do rondelka. Dodać cukier trzcinowy i wymieszać. Doprowadzić do wrzenia. Zmniejszyć ogień i gotować jeszcze 20-25 minut, mieszając od czasu do czasu, aż masa zmniejszy swoją objętość o około połowę. Na koniec dodać do karmelu sól oraz ekstrakt z wanilii i wymieszać.

Porcje Brownie ułożyć na talerzykach i udekorować przygotowanym sosem.

Niewykorzystany karmel przelać do czystego słoiczka. Wystudzić, zakręcić słoik i wstawić go do lodówki. Karmel z mleka kokosowego można przechowywać w lodówce nawet przez 2 tygodnie.