

Pakmaya

Digital Marketing Campaign

Decembrie 2024



seven media®
NOT JUST PR. COMMUNICATION!

- **Pakmaya**, liderul pieței de drojdie din România, a lansat pentru prima dată o campanie digitală integrată, axată pe **social media** și **influencer marketing**, cu focus pe **TikTok** și **Instagram**.

Campania a avut ca obiectiv activarea unei audiențe tinere și creative. Au fost dezvoltate o serie de rețete video în colaborare cu **influenceri relevanți**, care au implicat activ comunitățile lor. Conținutul a fost gândit pentru a inspira, dar și pentru a provoca următorii să reproducă rețetele și să genereze, la rândul lor, conținut original.

Astfel, campania a combinat **conținut de brand**, **engagement autentic** și **user-generated content**, într-un demers digital coerent și adaptat noilor obiceiuri de consum media.

Peste 100 de rețete au fost realizate în preajma sărbătorilor de iarnă de către comunitatea Pakmaya.

8 influenceri și 5 top membrii din comunitate

Buget: 15.000 euro, earned media 33.000 de euro.

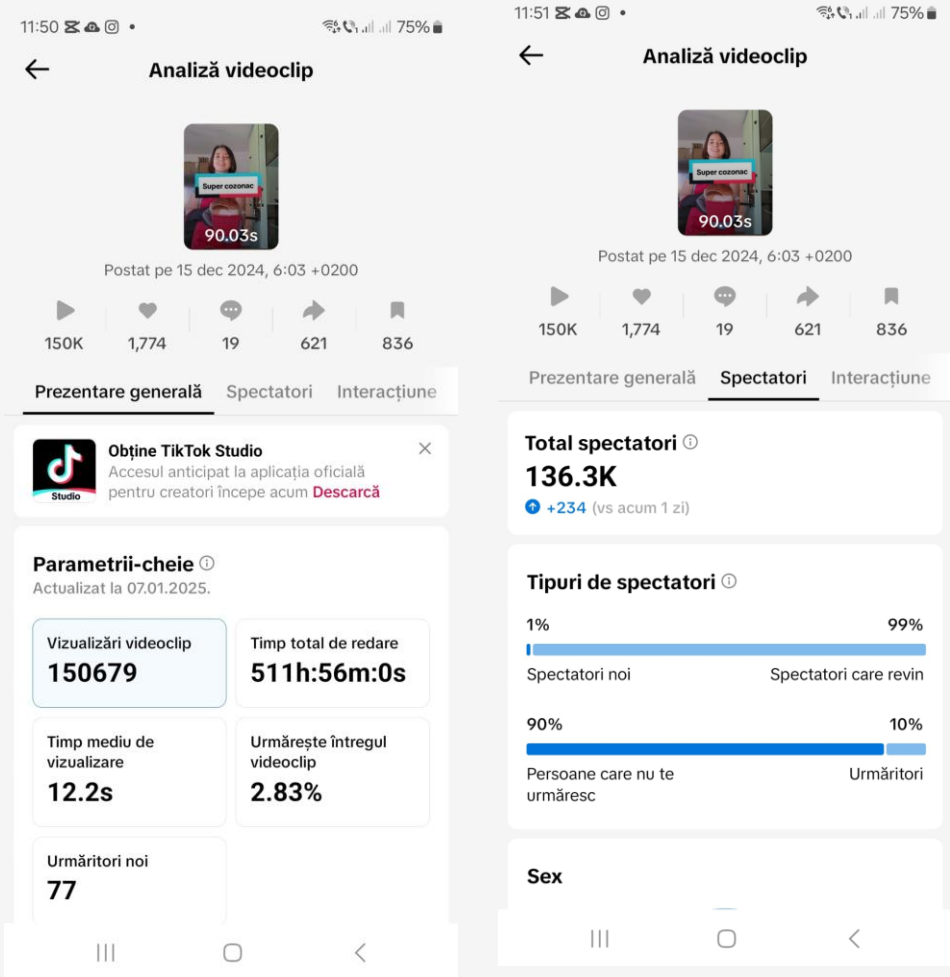
RESULTS

Retea	Influencer	no. plays	saves	reach
Tik tok	Emilia Gateste	150000	836	136300
insta	Emilia Gateste	2800	1700	132951
Facebook	Emilia Gateste	231747	4059	136300
Tik tok	Cristian Boca	249448	4027	230000
Instagram	Cristian Boca	1109758	5172	183079
Tik tok	Ames Kitchen	427000	3473	403000
Instagram	Ames Kitchen	91641	1300	50690
Facebook	Ames Kitchen	701454		560552
Tik tok	Romanian Cook	13000	40	13840
Insta	Romanian Cook	7333	34	7332
Facebook	Romanian Cook	39474	42	39476
Tik Tok	OanaStoica	468	4	400
Instagram	OanaStoica	8702	15	1814
Tik tok	Ramona Danescu	495	3	400
Instagram	Ramona Danescu	2263	15	1386
Tik tok	Corina Ureche	18707	67	16300
Instagram	Corina Ureche	19000	183	13177
Tik tok	Genoveva Jabar	2071	29	1700
Instagram	Genoveva Jabar	3255	33	2688
		3078616	21032	1931385
Instagram	Iasmina Dragan	2813	46	2090
Instagram	Sucreriada		13	1133
Instagram	Ramona Cociuba	1182	34	1182
Instagram	monica lupan	1759	132	1081
Instagram	Prajituri delicioase by Simona			

OVERVIEW B2C decembrie vs restul anului

	Decembrie	Noiembrie	Octombrie	Septembrie	August	Iulie	Iunie
Total reach	1.917.562	1,528,908	1.634.000	1.144.146	1.100.000	993.632	933.737
Engagement rate	1,62%	0,79%	0,61%	1,45 %	2.89%	0.19%	
Engagement rate (per impression)	0,3%	0.2%	0.2%	0.4%	0.5%	0.3%	0.3%
Total Impressions	5,710,336	3,629,955	2,154,182	4.140.000	2,973,374	2.017.996	3,321,200
Click rate	0,18%	0,19%	0.96%	1.1%	0.27%	2,45%	
Total Fans	847	667	569	507	506	569	460

Emilia Gateste_Tik Tok



Emilia Gateste_Instagram

11:48

📶📶📶 76%

← Statistici despre reel



Am pregătit doi minunați cozonaci cu aluat opărit. ...
15 decembrie 2024 · Durată 1:30

2,7 K

55

–

1,7 K

Prezentare generală ⓘ

Vizualizări

130,335

Durată de vizionare

20z 6h 23m 9s

Interacțiuni

–

Activități în profil

34

Vizualizări ⓘ

|||

○

<

11:49

📶📶📶 76%

← Statistici despre reel

Salvări

1,698

Comentarii

55

Distribuirii

–

Conturi care au interacționat

4,075

Activități în profil ⓘ 34

Urmăritori

34

Monetizare ⓘ

Cadouri

Câștiguri aproximative

0,00 USD

Reclamă

Promovează

>

|||

○

<

11:48

📶📶📶 76%

← Statistici despre reel

Vizualizări ⓘ

130,335

Vizualizări

47,4%

Urmăritori

52,6%

Non-urmăritori

Vizualizări în timp

Tot

Urmăritori

Non-urmăritori

50 K

75 K

0

15 dec.

26 dec.

5 ian.

Acest reel

Numărul obișnuit de vizualizări ale reel-ului tău

|||

○

<

ram.com/p/DDmyLwBITHo/

emilia.gateste and pakmaya_maiestrieinbucatarie

Paid partnership

Original audio



emilia.gateste

Am pregătit doi minunați cozonaci cu aluat opărit.

♥ Pentru un cozonac reușit, am folosit drojdia pentru cozonac 15g Pakmaya. Aceasta este potrivită pentru prepararea aluaturilor dulci, cu conținut ridicat de zahăr (peste 5% raportat la cantitatea de făină). Se poate folosi atât pentru cozonaci, cât și pentru alte preparate dulci: plăcinte, cornuri, gogoși, pască, Panettone, pâine dulce.

Aluat:

•1 kg făină

•500ml lapte

•300g zahăr

•8 galbenușuri

•150g unt

♥

💬

🚩

🔖

Liked by mihaelaneagrescu and 2,728 others

December 15, 2024

😊

Add a comment...

Post

Emilia Gateste Facebook

11:54

Panou de control profesional

Statisticile postărilor

Vizualizări de clip video

Întârziere privind indicatorii

S-ar putea ca cifrele să fie raportate cu o întârziere de până la o oră.

Vizionări de clip video timp de 3 secunde

109.295

Vizionări de clip video timp de 1 minut

20.484

Durată medie de vizionare

14s

Durată de vizionare

5w 1d 23h 29m 11s

Fidelizarea audienței

Majoritatea audienței a renunțat să vizioneze la momentul 00:27, iar durata medie de vizionare este 00:14.

100%

90%

80%

70%

60%

50%

40%

30%

0:00

0:10

0:20

0:30

0:40

0:50

1:00

1:10

1:20

Statisticile Pag...

Promovează posta...

11:53

Panou de control profesional

Statisticile postărilor

Zahăr

Duminică, 15 decembrie 2024, 17:58

231.747

2.644

78

799

20,70 USD

Dacă distribui în grupuri, îți poți crește șansele ca clipul video să fie văzut de 53% în medie

Distribuie acest clipul video într-un grup pentru a intra în contact cu o anumită audiență.

Distribuie în grup

Prezentare generală

Vizualizări

231.747

Reacții, comentarii și distribuiri ale postărilor

3.521

Numărul total de clicuri

5.002

Căștiguri

Statisticile Pag...

Promovează posta...

December 15, 2024

Am pregătit doi minunați cozonaci cu aluat opărit.
♥ Pentru un cozonac reușit, am folosit drojdia pentru cozonac 15g [Pakmaya - Maiestrie in bucatarie](#). Aceasta este potrivită pentru prepararea aluaturilor dulci, cu conținut ridicat de zahăr (peste 5% raportat la cantitatea de făină). Se poate folosi atât pentru cozonaci, cât și pentru alte preparate dulci: plăcinte, cornuri, gogoși, pască, Panettone, pâine dulce.

Aluat:
■ 1 kg făină... See more

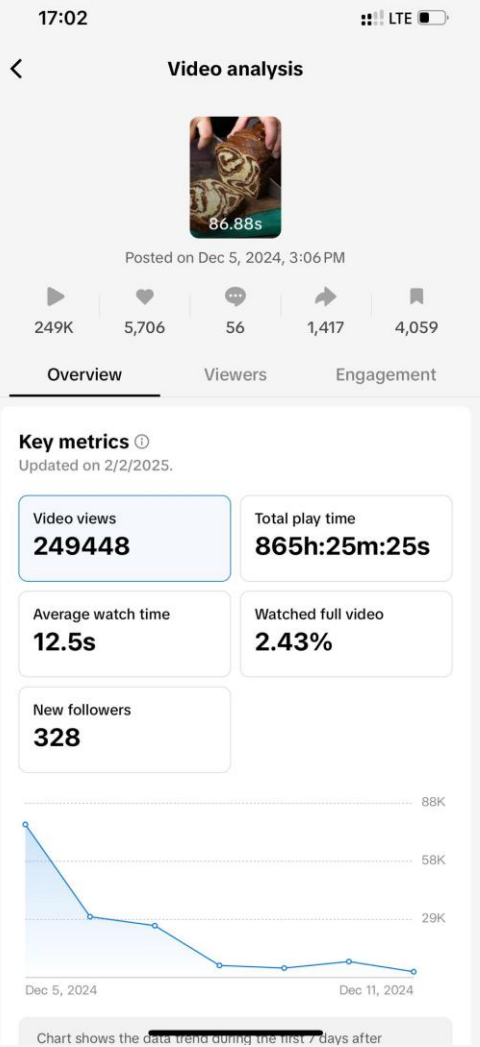
Drojdie + zahăr + făină

+ lapte cald

Click to expand

0:08 / 1:30

Cristian Boca_Tik Tok



Content

cristian_boca
Cristian Boca · 2024-12-5

Joy in the Kitchen with Pakmaya! 🍪 ✨ Today we made a spectacular cake, glazed with chocolate and hazel

See original

🎵 original sound - Cristian Boca

5622 54 4027

https://www.tiktok.com/@cristian_boca/video/744491...

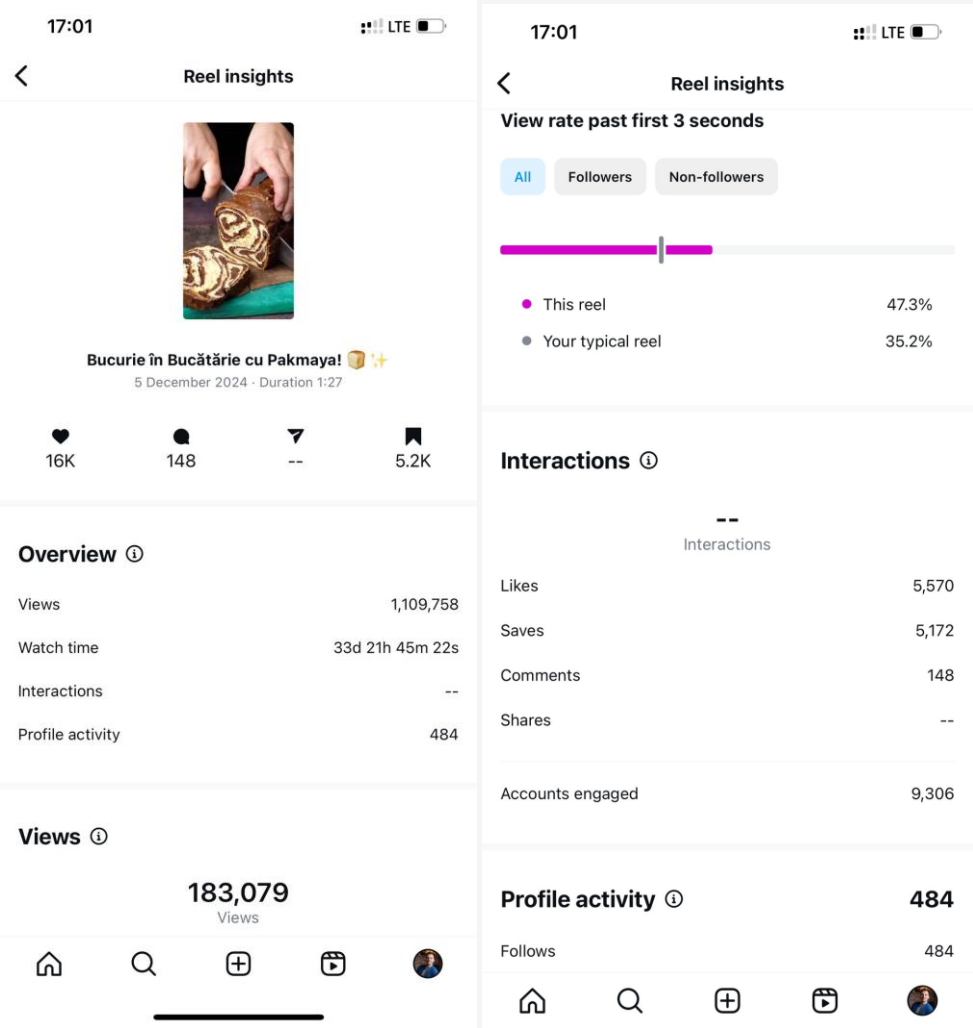
Comments (54) Creator vid

Pakmaya_in_bucatarie
Deliciosssss - ne place, place, placeeeee
2024-12... Reply

Codrea Roxana
Toată lumea arată secretele "cozonacului pe
și când îl facem nu ne iese 🤔🤔🤔
2024-12... Reply
View 9 replies

Roxana
cantitățile exacte?
2024-12... Reply

Cristian Boca_Instagram







bocacristian1

• Follow

Paid partnership

Original audio



bocacristian1

Bucurie în Bucătărie cu Pakmaya! 🍪 ✨

Astăzi am pregătit un cozonac spectaculos, glazurat cu ciocolată și alune de pădure, perfect pentru masa de sărbători. Cu ajutorul drojdiei @pakmaya_maiestrieinbucatarie pentru Cozonac 15g, am obținut un aluat pufos, ușor de lucrat, care a prins viață rapid, fără să fie nevoie de dizolvare. Umplutura bogată în arome festive și textura aerată vor aduce zâmbete pe fețele tuturor. Încearcă și tu, și transformă timpul petrecut în bucătărie într-o adevărată bucurie! 🥰

Cum ți se pare? 😊

Ingrediente:

- 1 kg făină tip 000
- 6 gălbenușuri
- 15 gr drojdie pentru cozonacPakmaya
- 270 gr zahăr
- 1 păstaie de vanilinat
- 500 ml lapte călduț
- 100 ml ulei
- ¼ linguriță de sare
- Coaja de la 2 lămâi și 2 portocale

Umplutură:

👤

Liked by anasmadeanu and 16,235 others

Ames Kitchen_Tik Tok

17:56

5G

Analiză videoclip



89.87s

Postat pe 5 dec 2024, 1:16 +0200

427K

6,777

71

3,427

3,473

Prezentare generală

Spectatori

Interacțiune

Total spectatori ⓘ

390.3K

+296 (vs acum 1 zi)

Tipuri de spectatori ⓘ

3%

97%

Spectatori noi

Spectatori care revin

96%

4%

Persoane care nu te urmăresc

Urmăritori

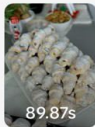
Sex



17:56

5G

Analiză videoclip



89.87s

Postat pe 5 dec 2024, 1:16 +0200

427K

6,777

71

3,427

3,473

Prezentare generală

Spectatori

Interacțiune

Parametrii-cheie ⓘ

Actualizat la 19.01.2025.

Vizualizări videoclip

427677

Timp total de redare

1533h:4m:56s

Timp mediu de vizualizare

12.9s

Urmărește întregul videoclip

3.49%

Urmăritori noi

381



tiktok.com/@amesskitchen/video/7447868689828826390

Find related content



CORNULEȚE FRAGEDE CU UNTURĂ

făcute cu un aluat pe bază de untură și drojdie,

00:04/01:29

amesskitchen

Ames's Kitchen · 2024-12-13

CORNULEȚE FRAGEDE CU ALUAT DIN UNT

Aceste cornulețe sunt extrem de fragede și

See translation

sunet original - Ames's Kitchen

232

4

114

<https://www.tiktok.com/@amesskitchen/video/7447868689828826390>

Comments (4)



Mihaela Stiubianu

2024-12... Reply



Sorina

Add comment...

Ames Kitchen_Instagram

17:55

5G

Statistici despre reel

Interacțiuni ⓘ

--

Interacțiuni

Aprecieri

2,203

Salvări

1,325

Comentarii

38

Distribuirii

--

Conturi care au interacționat

3,274

Activități în profil ⓘ

124

Urmăritori

124

Monetizare ⓘ

Căştiguri aproximative

0,00 USD

17:55

5G

Statistici despre reel

Acest reel

Numărul obișnuit de vizualizări ale reel-ului tău

Impact - conturi

71,493

Durată de vizionare ⓘ 13z 5h 18m 36s

Durată medie de vizionare

15 sec

Rata de vizionare dincolo de primele 3 secunde

Tot

Urmăritori

Non-urmăritori

Acest reel

40,9%

Reel-urile obișnuite

41,0%

Interacțiuni ⓘ

--

Interacțiuni

Aprecieri

2,203

17:54

Statistici despre reel

CORNULEȚE FRAGEDE CU ALUAT DIN UNTURA ȘI...

5 decembrie 2024 · Durată 1:30

2,2 K

38

--

1,3 K

Prezentare generală ⓘ

Vizualizări

91,641

Durată de vizionare

13z 5h 18m 36s

Interacțiuni

--

Activități în profil

124

Vizualizări ⓘ

91,641

Vizualizări

24,4%

Urmăritori

75,6%

Non-urmăritori

instagram.com/p/DDhJrUGKFgz/

amesskitchen • Follow

Original audio

amesskitchen • CORNULEȚE FRAGEDE CU ALUAT DIN UNTURA ȘI DROJDIE

Aceste cornulețe sunt extrem de fragede și pufoase și rămân așa zile la rând, sunt delicioase, aromate și pot fi umplute atât cu cremă cu nucă, cât și cu rahat sau gem. ❤️ Pregătirea lor este o bucurie în bucătărie!

INGREDIENTE:

500 g untura

2 galbenusuri

250 ml bors sau apa calduțe

apx 1 kg faina

15g drojdie pentru cozonac @pakmaya_maiestrieinbucatarie

80 g smantana grasa

putina sare

80 g zahar

zahar vanilinat

1,210 likes

December 13, 2024

Add a comment...

Post

Ames Kitchen_Facebook

09:54

Ames's Kitchen 9+

Postări Despre Clipuri video

▶ 26,4mii

▶ 261mii

▶ 6,8mii

▶ 143mii

▶ 7,5mii

▶ 9,9mii

▶ 364mii

▶ 55,4mii

▶ 108mii

09:54

Ames's Kitchen 9+

Postări Despre Clipuri video

▶ 31,9mii

▶ 40,9mii

▶ 16,9mii

▶ 67mii

▶ 144mii

▶ 193mii

09:56

Statistici despre reel

De acum sunt disponibile vizualizările pe Facebook Află mai multe

CORNULEȚE FRAGEDE CU ALUAT DIN UNTURA ȘI DROJDIE

Reel • 5 decembrie 11:22 • 1:30

Prezentare generală ⓘ

Vizualizări	364.697
Impact	273.955
Interacțiuni	8.746
Clicuri pe link	--

Vizualizări ⓘ

364.697

Promovează reel-ul

09:57

Statistici despre reel

De acum sunt disponibile vizualizările pe Facebook Află mai multe

CORNULEȚE FRAGEDE CU ALUAT DIN UNTURA ȘI DROJDIE

Reel • 13 decembrie 14:10 • 1:30

Prezentare generală ⓘ

Vizualizări	193.153
Impact	166.613
Interacțiuni	4.588
Clicuri pe link	--

Vizualizări ⓘ

193.153

Promovează reel-ul

09:57

Statistici despre postare

De acum sunt disponibile vizualizările pe Facebook Află mai multe

CORNULEȚE FRAGEDE CU ALUAT DIN UNTURA ȘI DROJDIE

Postare • 5 decembrie 22:11

Comentează

Prezentare generală ⓘ

Vizualizări	143.604
Impact	119.984
Interacțiuni	3.581
Clicuri pe link	--

Promovează postarea

Romanian Cook_Tik Tok

20:15

←

Analiză videoclip

Cozonacul cu 10 ouă

88.82s

Postat pe 12 dec 2024, 6:52 +0200

▶

♥

💬

➦

🔖

13K

178

25

22

40

Prezentare generală

Spectatori

Interacțiuni

Parametrii-cheie ⓘ

Actualizat la 01.02.2025.

Vizualizări videoclip

13840

Timp total de redare

63h:41m:9s

Timp mediu de vizualizare

16.6s

Urmărește întregul videoclip

7.39%

Urmăritori noi

11

10K

🔍

☰

◻

◀

tok.com/@romaniancook/video/7447569254389501206

☆

ABP

Find related content

🔍

⋮

🇷🇴

romaniancook

Romanian Cook · 2024-12-12

🌟 Cozonacul cu 10 ouă 🍷 Am încercat Cozonacul (Al. O. Teodoreanu), publicată în 1933. O rețetă tradițională românească. See translation

🎵 sunet original - Romanian Cook

📁 CapCut · Editing made easy

♥ 173

💬 21

🔖 38

🔄

https://www.tiktok.com/@romaniancook/video/7447569254389501206

Comments (21)

C

👤 cameliaidu

De ce nu are nici o umplutura sa 🤔👉

2024-12... Reply

🇷🇴

Romanian Cook · Creator

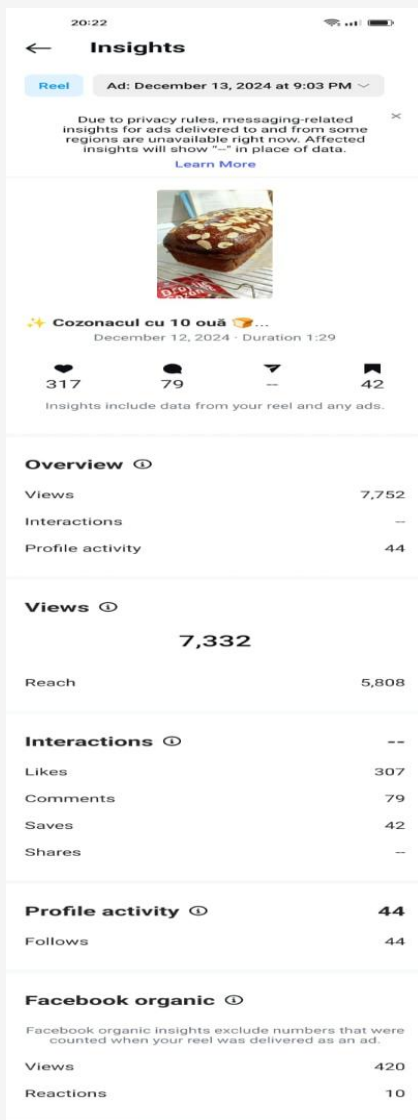
Add comment...

📺

🔊

01:28/01:28

Romanian Cook_Instagram



A screenshot of an Instagram post. On the left is a close-up photo of a large, rectangular chocolate cake (cozonac) topped with sliced almonds, resting on a metal cooling rack. In the background, an open book is visible. On the right is the post's interface. At the top, it shows the profile picture of 'romaniancook' and the text 'romaniancook and pakmaya_maiestrieinbucatarie' with 'Original audio'. Below this is a caption from 'romaniancook' with a star icon, titled 'Cozonacul cu 10 ouă' and a book icon. The caption reads: 'Am încercat Cozonacul lui Păstorel (Al. O. Teodoreanu), publicată în 1933. O rețetă foarte controversată și la vremea respectivă, datorită numărului mare de ouă. Rezultatul? Categorie este alegerea noastră pentru acest Crăciun!' followed by a small icon. The text continues: 'Am folosit drojdie pentru cozonac Pakmaya de 15g. Recomandarea Pakmaya este de 15g pentru 1 kg de făină dar pentru că aluatul este unul încărcat, cu peste 800 gr în ingrediente, preponderent ouă, eu am folosit un plic pentru un cozonac mare. Ingrediente pentru un cozonac (30 cm) 10 gălbenușuri 1/2 linguriță sare 2 linguri de făină'. Below the caption are icons for heart, comment, and share. It shows 'Liked by bucataria.greecasca.2.0 and 312 others' and the date 'December 12, 2024'. At the bottom is a comment input field with a smiley icon and the text 'Add a comment...' and a 'Post' button.

Romanian Cook_Facebook

20:17

Professional

Reel insights



🌟 Cozonacul cu 10 ouă 🍞...

RomanianCook · Original audio · Public

December 12, 2024, 5:54 PM · Duration 01:28

👁️

👍

💬

➦

39,474

254

59

84

Overview ⓘ

Views

39,474

Watch time

6d 5h 2m 51s

Average watch time

14s

Reel followers

4

Earnings

📊 Page insights

Boost post

instagram.com/p/DDe_t2jtaIr/

ABP



romaniancook and pakmaya_maiestrieinbucatarie

Original audio

romaniancook

🌟 Cozonacul cu 10 ouă 🍞

Am încercat Cozonacul lui Păstorel (Al. O. Teodoreanu), publicată în 1933.

O rețetă foarte controversată și la vremea respectivă, datorită numărului mare de ouă.

Rezultatul? Categoric este alegerea noastră pentru acest Crăciun! 🎄

Am folosit drojdie pentru cozonac Pakmaya de 15g.

Recomandarea Pakmaya este de 15g pentru 1 kg de făină dar pentru că aluatul este unul încărcat, cu peste 800 gr în ingrediente, preponderent ouă, eu am folosit un plic pentru un cozonac mare.

Ingrediente pentru un cozonac (30 cm)

10 gălbenușuri

½ linguriță sare

2 linguri de făină

📍

💬

📌

Liked by bucataria.greceasca.2.0 and 312 others

December 12, 2024

😊

Add a comment...

Post

Oana Stoica_Tik Tok

20:20

<

Analiză videoclip

Chifle bradut

63.00s

Postat pe 8 ian 2025, 4:12 +0200

468

31

3

0

4

Prezentare generală

Spectatori

Interacțiune

Parametrii-cheie ⓘ

Actualizat la 01.02.2025.

Vizualizări videoclip

468

Timp total de redare

0h:37m:21s

Timp mediu de vizualizare

4.8s

Urmărește întregul videoclip

0.64%

Urmăritori noi

0

330

220

110



oanastobicablog

oana stoica · 1-8

Follow

Chifle bradut Ce ziceti de niste chifle sub forma unui bradut pentru masa de Craciun? Daca va spun ca se fac simplu... more

sunet original - oana stoica

31

3

4

https://www.tiktok.com/@oanastobicablog/video/74575...

Copy link

Comments (3)

Creator videos

Romanian Cook

1-8

Reply

1

oana stoica · Creator

1-9

Reply

0

Ayela Petra676

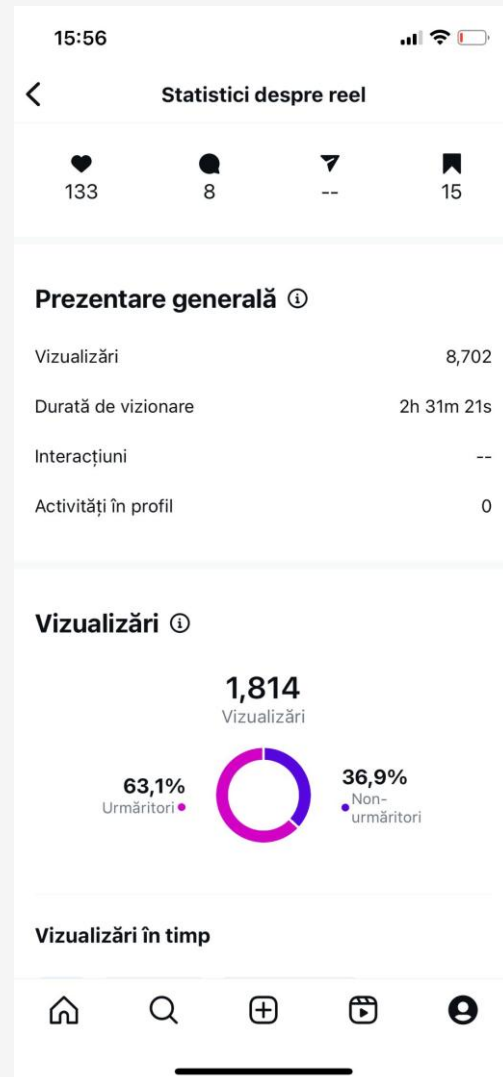
1-14

Reply

1

Log in to comment

Oana Stoica_Instagram



instagram.com/p/DDcA9sFI4SG/

CapCut

oana_stoica_blog • Follow
Vladimir Takinov • The Christmas Spirit

Chifle bradut

Ce ziceti de niste chifle sub forma unui bradut pentru masa de Craciun? Daca va spun ca se fac simplu si din cateva ingrediente pe care cel mai probabil le aveti in casa.

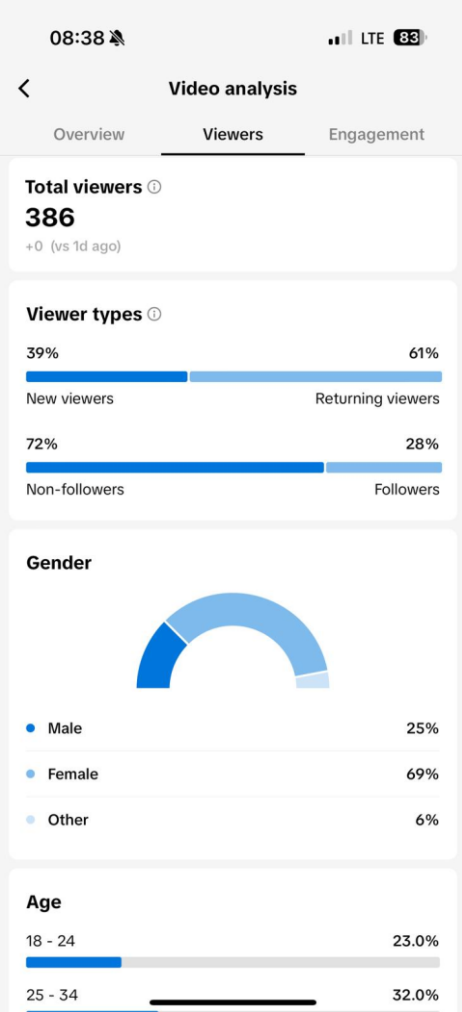
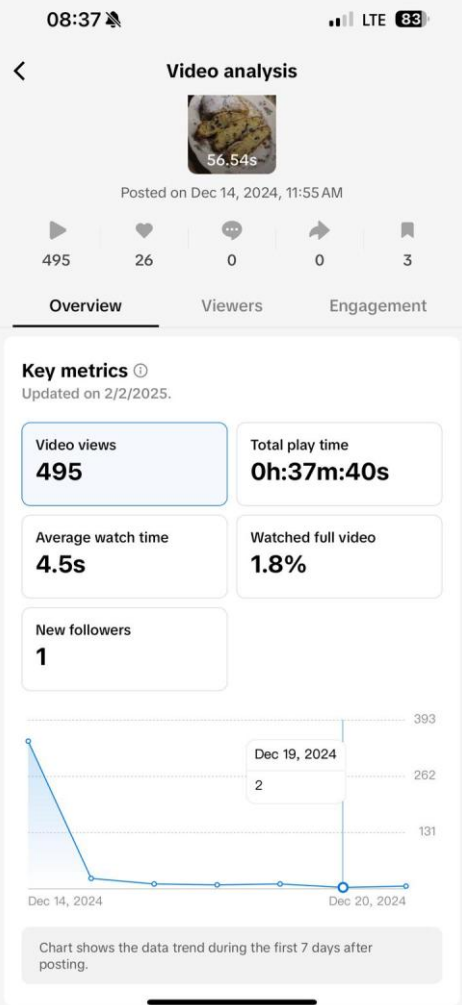
Ai nevoie de:
450 grame faina
1 plic drojdie pentru cozonac 15g
[@pkmaya_maestrieinbucatarie](#)
180 ml lapte caldut
35 grame zahar
9 grame sare
40 grame unt moale

Pentru uns

Liked by [diva_in_bucatarie](#) and 132 others
December 11, 2024

Add a comment... Post

Ramona Danescu_Tik Tok



tiktok.com/@ramodanescu/video/7448219354476449046

Find related content

00:01/00:56

ramodanescu
Ramona Danescu · 2024-12-14

Stollen - @Pakmaya_in_bucatarie 🥰❤️🎁
magie și bucurie în bucătărie cu drojdia Pak
See translation

🎵 original sound - Ramona Danescu

✉ CapCut · Editing made easy

👍 25 💬 0 📌 3

<https://www.tiktok.com/@ramodanescu/video/7448219354476449046>

Comments (0)

Be the first to comment!

Add comment...

Ramona Danescu_Instagram

08:36

LTE 84

<

Reel insights



Stollen - @pakmaya_maestrieinbucatarie 🍷❤️

14 December 2024 · Duration 0:59

59

3

--

15

Overview ⓘ

Views

2,253

Watch time

2h 21m 6s

Interactions

--

Profile activity

0

Views ⓘ

2,119

Views

43.9%

56.1%

08:36

LTE 84

<

Reel insights

Views ⓘ

2,119

Views

43.9%

56.1%

Accounts reached

1,386

Watch time ⓘ

2h 21m 6s

Average watch time

4 sec

Interactions ⓘ

--

Interactions

Likes

58

Saves

15

Comments

3

Shares

--

Accounts engaged

67

instagram.com/p/DDjh-n4omxX/

ABP



danescuramona and pakmaya_maestrieinbucatarie

John Williams · Carol of the Bells from Home Alone Christmas Movie

danescuramona Stollen - @pakmaya_maestrieinbucatarie 🍷❤️

Aducem puțină magie și bucurie în bucătărie cu drojdia Pakmaya pentru cozonac, așa că astăzi pregătim un desert crăciunistic: Stollen, un cozonac tradițional german. Pregătirea fructelor:
Mai întâi, pregătim fructele, pe care le punem la hidratat în romși puțină apă. Eu am folosit:

- 50 g stafide,
- 50 g merișoare,
- 50 g portocală confiată,
- un mix de migdale, banane uscate și papaya confiată.

Prepararea aluatului:
1. Încălzim 180 ml de lapte, adăugăm o linguriță de zahăr și 10 g drojdie Pakmaya pentru cozonac, apoi lăsăm deoparte 5 minute (să știți că drojdia pentru cozonac Pakmaya poate fi folosită și fără activare în prealabil J) .

❤️

💬

🔗

Liked by mihaelanegrescu and 57 others

December 14, 2024

😊

Add a comment...

Post

Corina Ureche_Tik Tok

←

Analiză videoclip



79.60s

Postat pe 15 dec 2024, 12:18 +0200

▶

♥

💬

➦

🔖

18K

591

10

218

67

Prezentare generală

Spectatori

Interacțiune

Parametrii-cheie ⓘ

Actualizat la 30.01.2025.

Vizualizări videoclip

18707

Timp total de redare

34h:24m:17s

Timp mediu de vizualizare

6.9s

Urmărește întregul videoclip

2.24%

tiktok.com/@corina.ureche/video/7448581096331136278

📄

☆

ABP

⚙️

Find related content

🔍

⋮



⬆️

⬇️

📄

🔊



corina.ureche
Corina Ureche · 2024-12-15

Babka sau cozonac împletit și însiropat, deli
festivă! Este plin de ciocolată și migdale, iar
See translation

🎵 sunet original - Corina Ureche

♥ 583

💬 9

🔖 62

🔄

https://www.tiktok.com/@corina.ureche/video/7448581096331136278

Comments (9)

Cr



Kanyo Tibor
Wow ✨
2024-12... Reply



petruureche895
a fost de nota 20 cu steluță!

Add comment...

Corina Ureche_Instagram



(Ad) Babka sau cozonac împletit și însiropat, deliciu p...

16 decembrie 2024 · Durată 1:20



19 K



313



25



--



183

instagram.com/p/DDoe18otXal/



corina.ureche_ and pakmaya_maiestrieinbucatarie

Original audio



(Ad) Babka sau cozonac împletit și însiropat, deliciu pe masa festivă!

Este plin de ciocolată și migdale, iar cu drojdia pentru cozonac de la @pakmaya_maiestrieinbucatarie am obținut un aluat delicios, pufos și perfect pentru însiropat.

Ingrediente

Eu am avut tăvi mici, astfel că am obținut 3 cozonaci

Dacă aveți tăvi clasice, mai mari, ingredientele ajung pentru 2 cozonaci

Pentru aluat:

1kg făină

250g zahăr

1 plic Drojdie pentru cozonac Pakmaya

250g unt moale



Liked by mihaelanegrescu and 299 others

December 16, 2024



Add a comment...

Post

Genoveva Jabar_Tik Tok

20:58

47%

←

Analiză videoclip

89.83s

Postat pe 18 dec 2024, 12:21 +0200

2,071

71

17

10

29

Prezentare generală

Spectatori

Interacțiune

Total spectatori ⓘ

1.7K

+10 (vs acum 1 zi)

Tipuri de spectatori ⓘ

9%

91%

Spectatori noi

Spectatori care revin

61%

39%

Persoane care nu te urmăresc

Urmăritori

Sex

|||

○

<

tiktok.com/@geeanjoy/video/7449694999622585622

Find related content

geeanjoy

geeanjoy · 2024-12-18

Panettone cu fructe confiate este un cozonac cu aluat pufos și plin de arome. Deși rețeta

See translation

🎵 sunet original - geeanjoy

55

17

19

<https://www.tiktok.com/@geeanjoy/video/7449694999622585622>

Comments (17)

Cr

emilia

ești geniala!

2024-12... Reply

Romanian Cook

Arată super! 🥰

Add comment...

Spea

Genoveva Jabar_Instagram

20:58



 47%

←

Statistici despre reel



Panettone cu fructe confiate este un cozonac italian d...

18 decembrie 2024 · Durată 1:30

 118

 36

 —

 33

Prezentare generală ⓘ

Vizualizări

3,255

Durată de vizionare

6h 18m 59s

Interacțiuni

—

Activități în profil

2

Vizualizări ⓘ

III





instagram.com/p/DDtz1_Utqqm/



geeanjoy and pakmaya_maestrieinbucatarie

Original audio



geeanjoy

Panettone cu fructe confiate este un cozonac italian deosebit, cu aluat pufos și plin de arome. Deși rețeta poate parea sofisticată, procesul este simplu. Secretul unui panettone reușit constă în drojdia pentru cozonac de la Pakmaya, dar și în răbdarea pentru dospire și dragostea cu care îl pregătești. La final, mirosul său îmbietor va umple întreaga casă!

Ingrediente pentru 2 forme de 16 cm

• pentru maioua de drojdie

120 g făina cu procent de proteina 13

100 ml apă

2 g drojdie pentru cozonac Pakmaya

• pentru aluat

400 g făina cu procent de proteine 13



 Liked by sweets.and.others and 103 others

December 18, 2024



Add a comment...

Post



Iasmina Dragan_Instagram

20:31

Reel insights



Coroniță cu cașcaval /

12 December 2024 · Duration 0:31

98

4

--

46

Overview ⓘ

Views

2,813

Watch time

3h 32m 40s

Interactions

--

Profile activity

0

Views ⓘ

20:31

Reel insights

Watch time ⓘ

3h 32m 40s

Average watch time

6 sec

Interactions ⓘ

--

Interactions

Likes

98

Saves

46

Comments

4

Shares

--

Accounts engaged

127

Profile activity ⓘ

0

Follows

0

instagram.com/p/DDfDk7vIW_f/

☆

ABP





iasminadragan and pakmaya_maestrieinbucatarie

This Christmas



iasminadragan

Coroniță cu cașcaval /

Cu coroniță pufoasă cu cașcaval vă puteți surprinde invitații în zilele de Sărbătoare. @pakmaya_maestrieinbucatarie m-au provocat să folosesc Drojdia pentru cozonac într-o rețetă sărată.

Ingrediente:

80ml lapte

20g faina

320g faina

1 lingură zahăr

1 lgț sare

100ml lapte

1 ou

1 plic de drojdie @pakmaya_maestrieinbucatarie



Liked by sweets.and.others and 97 others

December 12, 2024

Add a comment...

Post

Sucreriada_Insta

10:23

<

Statistici

Postare

Reclamă

Ca urmare a regulilor referitoare la confidențialitate, în prezent nu sunt disponibile statistici despre mesaje pentru reclamele livrate către și din anumite regiuni. În cazul statisticilor afectate, se afișează „--” în locul datelor.

Află mai multe



27 noiembrie 2024 la 17:43

40

4

--

13

Statisticile includ date de la postare și din reclame.

Prezentare generală ⓘ

Vizualizări

1,133

Interacțiuni cu postările

19

10:23

<

Statistici

Postare

Reclamă

Vizualizări ⓘ

1,133

Impact

850

Interacțiuni ⓘ

--

Aprecieri

40

Salvări

13

Comentarii

4

Activități în profil ⓘ

19

Vizite în profil

18

Atingeri pe linkuri externe

1

Atingeri pe adresa afacerii

0

instagram.com/p/DC4Vnw4ouEA/

ABP





sucreriada • Follow

Brașov County



sucreriada 🍂 Se apropie cea mai frumoasă perioadă din an și este timpul să dau start rețetelor de Crăciun! 🍂 Time to bake! ⭐

* Floare cu ciocolată *

📖

Ingrediente:

- 250 ml lapte

- 1/2 plic drojdie @pakmaya_maiestrieinbucatarie

- 100 gr zahăr

- 100 gr unt topit

- 2 ouă

- un praf de sare

- coaja portocală

- esență de portocală

🍷

🗨

🚩

38 likes

November 27, 2024

😊

Add a comment...

Post

Ramona Cociuba_Instagram

Post insights



12 December 2024 at 13:32

213

6

--

19

Overview ⓘ

Views

1,139

Interactions

--

Profile activity

--

Views ⓘ

1,139

Views

Accounts reached

757

instagram.com/p/DDiOap9C09z/



cociubaramona and pakmaya_maiestrieinbucatarie

Original audio

cociubaramona #panettone

🌱 După cum v-am promis am revenit și cu rețeta la acest delicios panettone . Vreau să vă spun că a durat foarte puțin a-l prepara iar rezultatul a fost un adevărat succes . Cei mici n-au mai avut răbdare să se răcească așa că abia am reușit să filmez ceva 🤔🤔

Ingrediente :

- 2 ouă
- 110 g zahăr
- un plic de drojdie pentru cozonac

@pakmaya_maiestrieinbucatarie

- 200 ml lapte cald
- 120 g unt moale
- esență pentru cozonac și esență de ciocolată

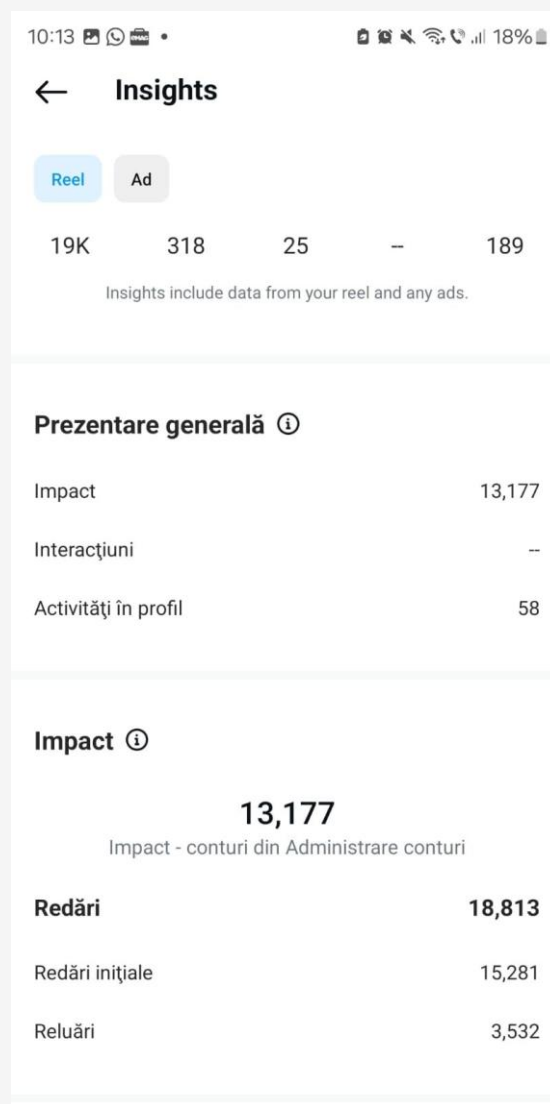
Liked by mama_gateste and 162 others

December 14, 2024

Add a comment...

Post

Monica Lupan_Instagram



An Instagram post featuring a festive holiday-themed still life. In the foreground, several golden-brown mini panettone cakes are arranged on a wooden board and a red plate. Two packets of 'Drojdie Cozonac' (yeast for cozonac) are visible, each labeled '15g x 10'. The background includes a wooden Christmas tree with a Santa Claus cutout, a small red lantern, and various holiday decorations like red bows and small trees. The post is by 'monica.gabriela.lupan and pakmaya_maiestrieinbucatarie' and includes a caption in Romanian describing the recipe and ingredients. The post has 850 likes and was shared on December 5, 2024.

Prajituri delicioase by Simona_Istagram

