

Jesienno-zimowe inspiracje





Zainspiruj się i odkryj nowe cukiernicze możliwości!

Zapraszamy Państwa na kolejną wspólną podróż w nostalgicznym klimacie jesienno-zimowym.

Miniony czas obfitował w liczne, wspólne wydarzenia, które na długo pozostaną w pamięci. Spotkania z Państwem podczas Zeelandia Expo, liczne warsztaty, doradztwo handlowo-technologiczne były wyjątkowymi okazjami do **wymiany wiedzy i doświadczeń**. Dzięki nim możemy nieustannie doskonalić naszą ofertę, aby jeszcze lepiej odpowiadała **Państwa potrzebom**.

Przed nami propozycje cukiernicze silnie oparte na trendach **powrotu do korzeni**, odkrywania **nowych nut smakowych** i czerpania radości z **prostych przyjemności**.

Nasze jesienno-zimowe propozycje to przede wszystkim **klasyka**, która zaskakuje ciekawymi zestawieniami smaków, formą i dekoracją. Postawiliśmy również na **uniwersalność receptur**, dlatego proponujemy aplikacje, które można przygotować w rozmaitych odstonach. Nie zabraknie także nowości z akcentem **pistacji czy owoców leśnych**, które są prawdziwą **eksplozją doznań**.

Zapraszamy na **wyjątkową ucztę dla podniebienia**, której tworzenie przyniosło nam wiele radości i satysfakcji. Wierzymy, że nasze propozycje zaskoczą i spełnią Państwa oczekiwania.

 **Zeelandia**



Trendy

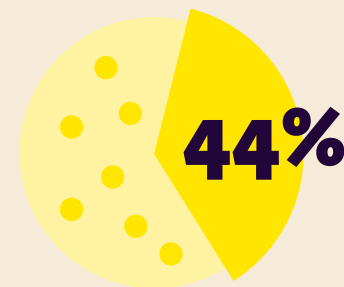
Zrozumienie trendów i zachowań konsumentów kluczem do **trafnej oferty cukierniczej**.

Ostatnie sezony przynoszą wyzwania w branży cukierniczej, które wynikają ze zmieniających się **preferencji i zachowań** zakupowych konsumentów. Przygotowana przez nas oferta cukiernicza na sezon jesienno-zimowy opiera się na **trendach**, których założenia dają możliwość przygotowania receptur odpowiadających na oczekiwania i **preferencje rynku**. Wybraliśmy dla Państwa trzy **najważniejsze kierunki**, które pozwalają budować atrakcyjną **półkę cukierniczą**.

Eksplozja doznań

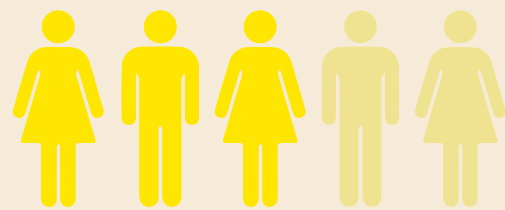
Wprowadzenie zaskakującego **efektu sensorycznego** do receptury wpływa na jej oryginalność. **Chrupiąca prażynka**, aksamitnie **delikatny mus** lub inkluzje subtelných **dodatków** sprawiają, że całość zachwyca. Każdy kęs jest niespodzianką i wyjątkową **uczta dla zmysłów**.

Tradycja z Twistem



Klasyczne i dobrze znane smaki w **nowych odsłonach**, które zaskakują i są idealną propozycją dla konsumentów, którzy poszukują **autentyczności** w nowoczesnym wydaniu. Subtelne dodatki **owocowe lub przyprawy** sprawiają, że tradycja zyskuje nowy, inspirujący wymiar.

Konsumenci nieustannie odkrywają nowe odstony znanej klasyki. Dla 44% konsumentów wpływ na decyzje zakupowe mają **tradycja i nostalgiczne** smaki.



3 na 5

Konsumentów deklaruje, że kupią impulsowo jakąś przekąskę, gdy ma ona **innovacyjny lub egzotyczny** smak.

Podróżowanie przez smakowanie



Podróżowanie w różne zakątki świata i smakowanie lokalnych specjałów tworzy w naszej pamięci wyjątkową **bibliotekę smaków**. Chcemy do nich powracać, delektując się wyrobami cukierniczymi. Wplatając charakterystyczne smaki dla danego regionu mamy okazję zabrać konsumentów na fantastyczną wyprawę, która przywołuje **miłe wspomnienia** bądź daje szansę na **odkrywanie nowości**.

71% konsumentów uważa się za żądnych przygód i lubi próbować smaków z **różnych zakątków świata**.

Szczegółowy opis produktów
znajdziecie Państwo
odwiedzając stronę
www.zeelandia.pl



08 Makowa Bań

Ciasto makowe
Nadzienie makowe
Fruitful Wiśnia
Milano Krem
Paletta Cold



10 Bursztynowa Niespodzianka

Ciasto Korzenne
Zeesan Neutralny
Rosette
Galaretka o smaku pomarańczowym



12 Słodki Sekret

Ciasto Czekoladowe
Arabesque Blanc 29
Arabesque Lait 34
Zeesan Brzoskwinia-Maracuja
Q'ki Czekoladowe
Zeesan Cappucino



14 Chrupiąca Pistacja

Ciasto Karmelowe
Maestro Pistacja **NOWOŚĆ**
Arabesque Blanc 29
Presta Pistachio **NOWOŚĆ**
Zeesan Neutralny
Kajmak mleczna masa cukiernicza



16 Metrowy Duet

Karotka
Piernik
Jabłko Prażone



18 Czekoladowa Moc

Ciasto Czekoladowe
Kajmak mleczna masa cukiernicza
Zeesan Neutralny
Satina Pro



20 Jagodowe Wspomnienie

Q'ki Czekoladowe
Presta Gold Forest Fruits **NOWOŚĆ**
Vankrem
Satina Pro



22 Rubinowy Blask

Ciasto Jogurtowe
Ciasto Czekoladowe
Arabesque Blanc 29
Galaretka o smaku wiśniowym
Zeesan Neutralny
Presta Gold Forest Fruits **NOWOŚĆ**
Paletta Cold



24 Czar Słodczy

Maestro Czekoladowe
Kajmak mleczna masa cukiernicza
Zeesan Neutralny
Powidła śliwkowe
Vankrem
Arabesque Noir 72
Satina Pro
FG-Pasta Mocca



26 Banan w Karmelu

Ciasto Karmelowe
Kajmak mleczna masa cukiernicza
Presta Banana **NOWOŚĆ**
Jabłko Prażone
Arabesque Lait 34
Arabesque Blanc 29



28 Truflowa Opowieść

Ciasto o smaku truflowym
Jabłko Prażone
Satina Pro Biała



30 Miodowe Tiramisu

Ciasto Miodowe
Soft Krem
Nadzienie z białego maku z orzechami
Zeesan Tiramisu
Paletta Cold
Paletta Cold Choco
Rosette



32 Piernik z Pomarańczą

Sandia Czekoladowa E limited
Piernik
Soft Krem
Galaretka o smaku pomarańczowym
Zeesan Pomarańczowy
Satina Pro



Szczegółowy opis produktów znajdziecie Państwo,
klikając w nazwę lub odwiedzając stronę www.zeelandia.pl

Autor: Rafał Płonowski

Tradycyjne ciasto makowe w odczarowanym, niezwykłym wydaniu. Charakterystyczny smak maku został przetamany kremem śmietankowym i słodko-kwaśnym nadzieniem wiśniowym. Całość posypana śnieżnobiałymi wiórkami kokosowymi.

Stopień trudności: ●●●●●

Co potrzebujesz?

Błat makowy:

1200 g Ciasto makowe

480 g olej

540 g jaja

800 g Nadzienie makowe

Żelka wiśniowa:

1400 g Fruitful Wiśnia

30 g żelatyna

150 g woda

*żelatynę namoczyć w wodzie

Krem:

800 g Milano Krem

2000 g woda

600 g margaryna (80% tłuszczu)

Dekoracja:

380 g wiórki kokosowe

700 g Paletta Cold

10 g żelatyna

100 g woda

*żelatynę namoczyć w wodzie

Makowa Baśń

Sposób przygotowania

Błat makowy: Wszystkie składniki (poza Nadzieniem makowym) mieszać na średnich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę podzielić na dwie blachy o wymiarach 60 x 40 cm, wyrównać. Na blaty ciasta za pomocą worka cukierniczego szprycować Nadzienie makowe w ilości 400 g na blat. Wypiekać w temperaturze 200°C przez ok. 15-17 minut. Wystudzić.

Żelka wiśniowa: Uptynnić żelatynę i połączyć z Fruitful Wiśnia za pomocą blendera. Rozprowadzić na powierzchni blatu makowego.

Krem: Milano Krem z wodą napowietrzyć, odstawić na 10 minut. W tym czasie podbić margarynę, którą następnie połączyć z Milano Krem. Masę wyłożyć na żelkę wiśniową. Część kremu zostawić do zaciągnięcia górnego blatu. Przykryć drugim blatem makowym i rozprowadzić na nim pozostałą część kremu.

Dekoracja: Uptynnić żelatynę. Wiórki kokosowe połączyć z Paletta Cold, dodać upłynnioną masę żelatynową. Rozprowadzić na powierzchni ciasta.

Kolejność przyrządzania

Błat makowy – Żelka wiśniowa – Krem – Błat makowy – Krem – Dekoracja

Receptura na: 1 sztukę – 8,27 kg





Bursztynowa niespodzianka

Autor: Mirosław Wawrzyniak

Nietuzinkowa propozycja łącząca różne struktury i smaki. Klasyczne ciasto korzenne przełożone delikatnym kremem z piernikową nutą. Ciasto zamknięte galaretką o smaku pomarańczowym z zaskakującym dodatkiem posiekanych orzechów i migdałów.

Stopień trudności: ●●●●

Co potrzebujesz?

Błat korzenny:

1200 g Ciasto Korzenne

200 g jaja

300 g olej

400 g woda

Piernikowy krem śmietanowy:

250 g Zeesan Neutralny

250 ml Rosette

250 g woda

1000 g śmietanka (30% tłuszczu)

10 g przyprawa piernikowa

Orzechy:

350 g orzechy włoskie

150 g migdały – słupki

Galaretka:

600 g Galaretka o smaku

pomarańczowym

3000 g woda

Sposób przygotowania

Błat korzenny: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę wyłożyć na blachę o wymiarach 60 x 40 cm. Rozsmarować po całej powierzchni. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 25-30 minut. Po wypieczeniu wystudzić.

Piernikowy krem śmietanowy: Schłodzoną śmietankę ubić razem z Rosette. Zeesan Neutralny dokładnie wymieszać z wodą i przyprawą piernikową. Dodawać porcjami ubitą śmietankę i mieszać do chwili uzyskania jednolitego kremu. Gotowy krem wyłożyć na wystudzony blat korzenny umieszczony w rancie o wymiarach 60 x 40 cm i nierównomiernie rozsmarować po całej powierzchni.

Orzechy: Orzechy włoskie delikatnie rozdrobnić. Orzechy i migdały rozsypać na całej powierzchni ciasta. Schłodzić.

Galaretka: Galaretkę o smaku pomarańczowym rozpuścić w gorącej, przegotowanej wodzie i odstawić do wystudzenia. Lekko tężejącą galaretką zalać ciasto.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzenia

Błat korzenny – Piernikowy krem śmietanowy – Orzechy – Galaretka – Dekoracja

Receptura na: 1 sztukę – 7,56 kg

Słodki Sekret

Autor: Piotr Krysiak

Elegancki i wykwintny deser. Nietuzinkowe połączenie aromatów czekolady i cappuccino, przetamane kwaśnym akcentem owoców egzotycznych. Niewielka warstwa ciasta czekoladowego i delikatne musy, wszystko idealnie skomponowane i zamknięte w subtelnej formie.

Stopień trudności: ●●●●●

Co potrzebujesz?

Ciasto czekoladowe:

500 g Ciasto Czekoladowe

225 g jaja

225 g olej

Ganache plastyczny:

190 g Arabesque Blanc 29

190 g Arabesque Lait 34

800 g śmietanka (30% tłuszczu)

100 g syrop glukozowy

40 g woda

10 g żelatyna

8 g agar

*żelatynę namoczyć w wodzie

Mus mango:

150 g Zeesan Brzoskwinia-Maracuja

250 g pulpa mango

400 g śmietanka (30% tłuszczu)

*schłodzoną śmietankę ubić

Kruszonka czekoladowa:

200 g Q'ki Czekoladowe

30 g masło

14 g woda

Krem cappuccino:

40 g Zeesan Cappuccino

40 g woda

220 g śmietanka (30% tłuszczu)

*schłodzoną śmietankę ubić

Sposób przygotowania

Ciasto czekoladowe: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do rantu o wymiarach 60 x 20 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 15-20 minut. Wystudzić i wyciąć 20 krążków. Krążki umieścić w formach wyłożonych folią.

Ganache plastyczny: Śmietankę, syrop glukozowy i agar zagotować. Dodać namoczoną żelatynę, zalać czekolady Arabesque i połączyć za pomocą blendera. Przygotowany ganache dozować na wcześniej schłodzone krążki ciasta czekoladowego po ok. 50 g na sztukę.

Mus mango: Zeesan Brzoskwinia-Maracuja dokładnie rozpuścić w pulpie mango. Dodawać porcjami ubitą śmietankę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Gotowy mus dozować na ganache plastyczny po ok. 40 g na sztukę. Zamrozić.

Kruszonka czekoladowa: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę pokruszyć na blaszkę wyłożoną papierem. Wypiekać w temperaturze 190°C przez ok. 10 minut. Gotową masę zmiksować na drobną kruszonkę. W kruszonce maczać wierzch zamrożonych monoporcji.

Krem cappuccino: Zeesan Cappuccino dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietankę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Krem dozować na monoporcje za pomocą rękawa cukierniczego z płaską tyłką.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania

Ciasto czekoladowe – Ganache plastyczny – Mus mango – Kruszonka czekoladowa – Krem cappuccino – Dekoracja

Receptura na: 20 sztuk – 3,26 kg



Autor: Urszula Bartecka-Matuszewska

Zaskakujące w teksturze i smaku ciasto, które łączy słodki karmel z orzechową nutą pistacji. Niestandardową propozycję tworzy wyjątkowo chrupiący środek i słodka kajmakowa polewa.

Stopień trudności: • • • • •

Co potrzebujesz?

Błat karmelowy:

600 g Ciasto Karmelowe

300 g jaja
300 g olej

Błat pistacjowy:

500 g Maestro Pistacja

300 g jaja
50 g woda

Prażynka:

200 g orzechy arachidowe smażone
solone
50 g pistacje
225 g Arabesque Blanc 29
75 g olej

Mus pistacjowy:

400 g Presta Pistachio

1500 g śmietanka (30% tłuszczu)
300 g Zeesan Neutralny
300 g woda
*schłodzoną śmietankę ubić

Dekoracja:

210 g Arabesque Blanc 29

**120 g Kajmak mleczna masa
cukiernicza**

180 g śmietanka (30% tłuszczu)
30 g masło
30 g woda
6 g żelatyna
*żelatynę namoczyć w wodzie

Chrupiąca Pistacja

Sposób przygotowania

Błat karmelowy: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszađła). Masę dozować do rantu o wymiarach 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 20-25 minut. Schłodzić.

Błat pistacjowy: Wszystkie składniki mieszać na szybkich obrotach przez ok. 8-10 minut (przy zastosowaniu różgi). Masę równomiernie wyłożić do rantu o wymiarach 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 15-20 minut. Wystudzić.

Prażynka: Arabesque Blanc 29 upłynnić z olejem i połączyć z orzechami arachidowymi i pistacjami. Gotową prażynkę wyłożyć na bład karmelowy.

Mus pistacjowy: Zeesan Neutralny dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietankę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Dodać Presta Pistachio i połączyć obie masy. Gotowy mus w ilości ok. 1900 g wyłożyć na prażynkę i przykryć bładem pistacjowym. Na bład pistacjowy wyłożyć pozostały mus.

Dekoracja: Śmietankę zagotować z masłem. Dodać namoczoną żelatynę i zalać czekoladę Arabesque Blanc 29. Połączyć z Kajmak mleczna masa cukiernicza przy użyciu blendera. Schłodzić do temperatury ok. 32°C i pokryć schłodzone ciasto.

Kolejność przyrządzenia

Bład karmelowy – Prażynka – Mus pistacjowy – Bład pistacjowy – Mus pistacjowy – Dekoracja

Receptura na: 1 sztukę – 5,39 kg



Autor: Mirosław Wawrzyniak

Jesienna odsłona metrowej babki. Wyjątkowe połączenie korzennego smaku piernika oraz ciasta marchewkowego, wzbogacone prażonym jabłkiem. Ciasto o finezyjnym przekroju, posypane chrupiącą kruszonką z orzechem włoskim.

Stopień trudności: ●●●●●

Co potrzebujesz?

Karotka:

450 g Karotka

130 g Jabłko Prażone

100 g woda

100 g olej

Piernik:

400 g Piernik

150 g jaja

200 g olej

50 g woda

Kruszonka z orzechami:

150 g kruszonka

50 g orzechy włoskie

Metrowy Duet

Sposób przygotowania

Karotka: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Gotową masę podzielić na dwie części po 390 g.

Piernik: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Gotową masę podzielić na dwie części po 400 g. Następnie dozować naprzemiennie (karotka 390 g, piernik 400 g, karotka 390 g i piernik 400 g) do formy do wypieku babek z metra o wymiarach 60 x 10 cm wyłożonej papierem.

Kruszonka z orzechami: Kruszonkę wymieszać z rozdrobnionymi orzechami i posypać na całej powierzchni ciasta. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 50 minut.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania

Karotka – Piernik – Karotka – Piernik – Kruszonka z orzechami – Dekoracja

Receptura na: 1 sztukę – 1,63 kg





Autor: Grzegorz Staszczuk

Moc czekolady zamknięta w solidnej porcji. Czekoladowe ciasto przełożone nadzieniem z dodatkiem kajmaku oraz lekkim kremem śmietankowym. Całość udekorowana czekoladowo-kajmakową polewą i orzechami.

Stopień trudności: •••••

Co potrzebujesz?

Błaty Czekoladowe:

2200 g Ciasto czekoladowe

1100 g jaja

1100 g olej

Nadzienie kajmakowe:

1000 g Kajmak mleczna masa cukiernicza

10 g sól

533 g orzechy arachidowe połówki

150 g Zeesan Neutralny

400 g woda

Krem mascarpone:

2000 g śmietanka (30% tłuszczu)

500 g woda

500 g mascarpone

400 g Zeesan Neutralny

*schłodzoną śmietankę ubić

Ganache:

240 g Satina Pro

240 g śmietanka (30% tłuszczu)

Czekoladowa Moc

Sposób przygotowania

Błaty czekoladowe: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę w ilości 3750 g wyłożyć do rantu o wymiarach 60 x 40 cm. Pozostałą ilość wyłożyć do okrągłego rantu o średnicy ok. 20 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C – rant 60 x 40 cm przez ok. 45 minut, rant okrągły przez ok. 25 minut. Wystudzić. Ciasto prostokątne przeciąć na 3 równe blaty, ciasto z rantu pokroić w kostkę ok. 2 x 2 cm do dekoracji.

Nadzienie kajmakowe: Zeesan Neutralny i sól rozpuścić w ciepłej wodzie. Dodać Kajmak mleczna masa cukiernicza i połączyć do jednolitej konsystencji. Na koniec dodać orzechy arachidowe. Wymieszać. Nadzienie podzielić na 3 części.

Krem mascarpone: Zeesan Neutralny i serek mascarpone dokładnie rozpuścić w wodzie. Całość połączyć z ubitą śmietaną. Krem podzielić na 3 części.

Ganache: Śmietankę zagotować i rozpuścić w niej Satina Pro. Gotową polewą oblać nierównomiernie powierzchnię ciasta.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania

Blat czekoladowy – Krem mascarpone i Nadzienie kajmakowe 1 część – Blat czekoladowy – Krem mascarpone i Nadzienie kajmakowe 2 część – Blat czekoladowy – Krem mascarpone i Nadzienie kajmakowe 3 część – Ganache – Dekoracja

Receptura na: 1 sztukę – 9,54 kg



Autor: Grzegorz Staszczuk

Wyjątkowy sernik na specjalne okazje. Klasyka smaku w nowym wydaniu. Czekoladowy spód ciasta, a na nim aksamitna masa serowa w połączeniu z soczystymi jagodami i nadzieniem o smaku owoców leśnych. Całość obłana ciemną, błyszczącą polewą i oprószone czekoladową kruszonką.

Stopień trudności: ●●●●●

Co potrzebujesz?

Spód:

2150 g Q'ki Czekoladowe

400 g margaryna (80% tłuszczu)

260 g woda

400 g mąka pszenna typ 550

Dekoracja:

300 g Satina Pro

300 g śmietanka (30% tłuszczu)

Masa sernikowa:

1750 g Presta Gold Forest Fruits

3500 g twaróg półtłusty

470 g mleko (2% tłuszczu)

350 g Vankrem

650 g jaja

1000 g jagody

Jagodowe Wspomnienie

Sposób przygotowania

Spód: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach do momentu uzyskania kruszonki (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę w ilości 2000 g równomiernie rozsypać do rantu o wymiarach 60 x 40 cm. Pozostałą ilość (na potrzeby dekoracji) rozsypać na drugą blachę. Obie blachy wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 15 minut. Wystudzić.

Masa sernikowa: Twaróg sernikowy, jaja, Presta Gold Forest Fruits, mleko i Vankrem mieszać do momentu uzyskania jednolitej masy. Na koniec dodać jagody, wymieszać. Masę równomiernie wyłożyć na spód czekoladowy. Sernik wypiekać w temperaturze 170°C przez ok. 120 minut. Wystudzić.

Dekoracja: Śmietankę zagotować i rozpuścić w niej Satina Pro. Gotową polewę rozprowadzić na powierzchni wystudzonego sernika. Dekorować pozostałą ilością kruszonki czekoladowej.

Kolejność przyrządzenia

Spód – Masa sernikowa – Dekoracja

Receptura na: 1 sztukę – 10,37 kg



Rubinowy Blask

Autor: Daniel Waliszewski

Niespotykana deserowa propozycja łącząca ciasto jogurtowe z ciastem czekoladowym. Chrupiąca prażynka w środku i puszysty krem śmietankowy z drobkami maku tworzą nieoczywiste i zaskakujące połączenie.

Stopień trudności: ●●●●●

Co potrzebujesz?

Błat jogurtowy:

1000 g Ciasto Jogurtowe

300 g jaja
300 g olej
300 g woda

Błat czekoladowy:

700 g Ciasto Czekoladowe

350 g olej
350 g jaja

Prażynka czekoladowa:

450 g Arabesque Blanc 29

300 g płatki migdałowe
300 g prażynka
150 g olej

Galaretka wiśniowa:

300 g Galaretka o smaku wiśniowym

1500 g wiśnie mrożone

Krem śmietankowo-makowy:

300 g Zeesan Neutralny

1500 g śmietanka (30% tłuszczu)
375 g woda
50 g mak niebieski
*schłodzoną śmietankę ubić

Glazura owoce lasu:

400 g Presta Gold Forest Fruits
400 g Paletta Cold

32 g żelatyna
160 g woda
*żelatynę namoczyć w wodzie

Sposób przygotowania

Błat jogurtowy: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do rantu o wymiarach 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut. Błat wystudzić.

Błat czekoladowy: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do rantu o wymiarach 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut. Wystudzić.

Prażynka czekoladowa: Płatki migdałowe uprażyć. Czekoladę Arabesque Blanc 29 upłynnić, dodać olej i wymieszać. Dodać uprażone płatki migdałów, prażynkę i wymieszać. Prażynkę czekoladową wyłożyć na błat jogurtowy. Schłodzić.

Galaretka wiśniowa: Wiśnie zagotować i zblendować, dodać Galaretkę o smaku wiśniowym i wymieszać do rozpuszczenia żelatyny. Galaretkę wiśniową schłodzić i wylać na prażynkę czekoladową. Przykryć białem czekoladowym.

Krem śmietankowo-makowy: Zeesan Neutralny dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietankę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Na końcu dodać suchy mak i delikatnie wymieszać. Gotowy krem wyłożyć na ciasto czekoladowe. Całość ponownie schłodzić.

Glazura owoce lasu: Paletta Cold połączyć z Presta Gold Forest Fruits, dodać rozpuszczoną żelatynę i dokładnie wymieszać. Gotową glazurą pokryć powierzchnię ciasta. Schłodzić.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania

Błat jogurtowy – Prażynka czekoladowa – Galaretka wiśniowa – Błat czekoladowy – Krem śmietankowo-makowy – Glazura owoce lasu – Dekoracja

Receptura na: 1 sztukę – 9,51 kg



Autor: Urszula Bartecka-Matuszewska

Szykowny tort w eleganckiej oprawie. Bogactwo ciasta czekoladowego połączone z warstwą słodkiego kajmaku i orzechami arachidowymi. Nieoczywisty dodatek powideł śliwkowych uszlachetnia smak kompozycji. Ciekawa propozycja w trzech formach: tortu, popularnej kostki oraz fantazyjnej monoporcji deserowej.

Stopień trudności: ●●●●●

Co potrzebujesz?

Blaty:

480 g Maestro Czekoladowe

320 g jaja

30 g woda

Masa kajmakowa z orzechami:

200 g Kajmak mleczna masa cukiernicza

50 g orzechy arachidowe

50 g Zeesan Neutralny

100 g woda

Nadzienie:

100 g Powidła śliwkowe

Krem czekoladowy:

195 g Vankrem

485 g woda

80 g Arabesque Noir 72

Polewa:

140 g Satina Pro

85 g śmietanka (30% tłuszczu)

7,5 g FG-Pasta Mocca

Czar Słodyczny

Sposób przygotowania

Blaty: Wszystkie składniki mieszać na szybkich obrotach przez ok. 10 minut (przy zastosowaniu różgi). Masę dozować do 4 rantów o średnicy ok. 17 cm (ok. 205 g na sztukę). Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 15 minut. Schłodzić. Dwa ranty o średnicy ok. 17 cm wyłożyć folią rantową i do każdego włożyć po 1 z blatów.

Masa kajmakowa z orzechami: Zeesan Neutralny wymieszać z wodą, połączyć z Kajmak mleczna masa cukiernicza, a następnie z orzechami. Całość wyłożyć do wcześniej przygotowanych rantów z ciastem ok. 200 g na sztukę.

Nadzienie: Powidła śliwkowe wyszprycować za pomocą worka cukierniczego na wcześniej wylaną masę kajmakową ok. 50 g na sztukę.

Krem czekoladowy: Vankrem z dodatkiem zimnej, przegotowanej wody mieszać na wysokich obrotach (przy zastosowaniu różgi) przez ok. 4-5 minut do uzyskania jednolitej, gładkiej konsystencji. Czekoladę Arabesque Noir 72 upłynnić i połączyć z małą ilością kremu. Wymieszać. Połączyć z resztą kremu. Część gotowego kremu wyłożyć (po ok. 200 g na sztukę) na nadzienie śliwkowe, przykryć blatem i wyłożyć pozostały krem (po ok. 180 g na sztukę). Całość schłodzić.

Polewa: Śmietankę zagotować razem z FG-Pasta Mocca i połączyć z Satina Pro. Gotową polewą dekorować torty.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania

Blaty – Masa kajmakowa z orzechami – Nadzienie – Krem czekoladowy
– Błat – Krem czekoladowy – Polewa – Dekoracja

Receptura na: 2 sztuki – 2,20 kg



O recepturę na poszczególne formy zapytaj technologa cukierniczego.



Autor: Daniel Waliszewski

Luksusowe połączenie słodkości ciasta karmelowego z kremem bananowym i dodatkiem prażonego jabłka. Całość zamknięta aksamitną polewą na bazie kompozycji z białej i ciemnej czekolady.

Stopień trudności: ●●●●

Co potrzebujesz?

Błat karmelowy:

1000 g Ciasto Karmelowe

500 g jaja

500 g olej

Masa kajmakowo-orzechowa:

1000 g Kajmak mleczna masa cukiernicza

400 g śmietanka (30% tłuszczu)

300 g orzech arachidowy

25 g żelatyna

60 g woda

*żelatynę namoczyć w wodzie

Mus bananowo-jabłkowy:

1100 g Presta Banana

1800 g śmietanka (30% tłuszczu)

40 g żelatyna

200 g woda

1000 g Jabłko Prażone

*żelatynę namoczyć w wodzie

**śmietankę ubić

Ganache czekoladowy:

200 g Arabesque Lait 34

200 g Arabesque Blanc 29

400 g śmietanka (30% tłuszczu)

16 g żelatyna

60 g woda

*żelatynę namoczyć w wodzie

Banan w Karmelu

Sposób przygotowania

Błat karmelowy: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 5 minut (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do rantu o wymiarach 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut. Błat wystudzić.

Masa kajmakowo-orzechowa: Śmietankę zagotować, dodać namoczoną żelatynę i wymieszać. Śmietanką zalać Kajmak mleczna masa cukiernicza, wymieszać do połączenia składników, a następnie dodać zmielone orzechy arachidowe. Tak przygotowaną masę wyłożyć na błat karmelowy, schłodzić.

Mus bananowo-jabłkowy: Na suchej patelni skarmelizować cukier, dodać Jabłko Prażone i przesmażyć. Schłodzić. Namoczoną żelatynę rozpuścić, dodać do Presta Banana i dokładnie połączyć ze sobą. Masę bananową delikatnie wymieszać z ubitą śmietanką, a następnie dodać skarmelizowane jabłka. Delikatnie wymieszać. Całość wyłożyć na schłodzoną masę kajmakowo-orzechową. Schłodzić.

Ganache czekoladowy: Śmietankę zagotować, dodać namoczoną żelatynę i wymieszać do rozpuszczenia żelatyny. Śmietanką zalać czekolady Arabesque, zblendować. Ganache wylać na schłodzone ciasto.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania

Błat karmelowy – Masa kajmakowo-orzechowa – Mus bananowo-jabłkowy
– Ganache czekoladowy – Dekoracja

Receptura na: 1 sztukę – 8,88 kg



Autor: Rafał Płonowski

Tradycyjny keks w nowoczesnym truflowym wydaniu. Aromatyczne ciasto wypełnione słodkimi bakaliami, prażonym jabłkiem i chrupiącymi orzechami. Całość obłana delikatną, jasną polewą i udekorowana w świątecznym stylu.

Stopień trudności: ●●●●●

Co potrzebujesz?

Ciasto:

1000 g Ciasto o smaku truflowym

500 g jaja

500 g olej

100 g woda

600 g mieszanka keksowa

250 g Jabłko Prażone

100 g orzechy arachidowe połówki

Polewa:

300 g Satina Pro Biała

30 g olej

Truflowa Opowieść

Sposób przygotowania

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać razem na średnich obrotach przez 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Na koniec dodać mieszankę keksową wymieszaną z Jabłkiem Prażonym i orzechami. Wyłożyć do 7 foremek po ok. 400 g na sztukę. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 50 minut. Wystudzić.

Polewa: Satina Pro Biała upłynnić w mikrofali. Przygotowaną polewą dekorować schłodzone babki truflowe. Opcjonalnie można posypać orzechami, rodzynkami lub mieszanką keksową.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzenia

Ciasto – Polewa – Dekoracja

Receptura na: 7 sztuk – 3,26 kg





Autor: Mirosław Wawrzyniak

Eksplozja smaków i tekstur z włoskim akcentem. Puszyste ciasto miodowe wypełnione lekkim musem tiramisu. Całość idealnie zharmonizowana z chrupiącym kremem z dodatkiem białego maku i orzechów.

Stopień trudności: ●●●●

Co potrzebujesz?

Błaty miodowe:

1500 g Ciasto Miodowe

750 g jaja

750 g olej

Orzechowy krem budyniowy:

500 g Soft Krem

1000 g woda

400 g Nadzienie z białego maku z orzechami

300 g orzechy laskowe

Krem tiramisu:

1250 g śmietanka (30% tłuszczu)

300 g Zeesan Tiramisu

300 g woda

300 g mascarpone

*schłodzoną śmietankę ubić

Dekoracja:

600 g Paletta Cold

50 g Paletta Cold Choco

100 ml Rosette

Miodowe Tiramisu

Sposób przygotowania

Błaty miodowe: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę podzielić na dwie części i wyłożyć na dwie blachy o wymiarach 60 x 40 cm. Równomiernie rozsmarować.

Orzechowy krem budyniowy: Soft Krem połączyć z wodą i wymieszać na szybkich obrotach (przy zastosowaniu różgi). Do gotowego budyniu dodać Nadzienie z białego maku z orzechami i wymieszać. Tak przygotowaną masę wyłożyć na jeden surowy blat z Ciasta Miodowego i równomiernie rozsmarować. Orzechy delikatnie rozdrobnić i rozsypać po całej powierzchni blatu posmarowanego budyniem. Błaty wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 15-20 minut (blat bez nadzienia i orzechów) oraz 25-30 minut (blat z nadzieniem i orzechami).

Krem tiramisu: Ubitą śmietankę delikatnie połączyć z mascarpone. Zeesan Tiramisu dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietankę z mascarpone i delikatnie mieszać do połączenia składników. Gotowy krem podzielić na dwie części. Pierwszą część kremu wyłożyć na blat z budyniem i orzechami i równomiernie rozsmarować. Przykryć drugim blatem i delikatnie docisnąć. Wyłożyć resztę kremu i rozsmarować. Schłodzić.

Dekoracja: Paletta Cold wymieszać z Rosette (unikając napowietrzenia) i równomiernie rozsmarować na całej powierzchni ciasta. Paletta Cold Choco szprycować w formie pasków.

Kolejność przyrządzania

Blat miodowy – Orzechowy krem budyniowy – Krem tiramisu – Blat miodowy – Krem tiramisu – Dekoracja

Receptura na: 1 sztukę – 7,69 kg



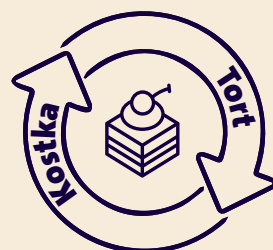


Piernik z Pomarańczą

Autor: Urszula Bartecka-Matuszewska

Cudowne połączenie smaku piernika, czekolady i soczystej pomarańczy w formie tortu. Gładki krem i żelka pomarańczowa z dodatkiem rozgrzewającego imbiru nadają kompozycji jesienno-zimowego charakteru.

Stopień trudności: ●●●●



O recepturę na poszczególne formy zapytaj technologa cukierniczego.

Co potrzebujesz?

Błaty czekoladowe:

380 g Sandia Czekoladowa E limited

190 g jaja

190 g olej

Błaty piernikowe:

260 g Piernik

95 g jaja

130 g olej

35 g woda

Żelka pomarańczowa:

225 g Soft Krem

560 g woda

265 g Galaretka o smaku pomarańczowym

560 g woda

7 g imbir świeży

Krem pomarańczowy:

75 g Zeesan Pomarańczowy

75 g woda

375 g śmietanka (30% tłuszczu)

*schłodzoną śmietankę ubić

Polewa:

250 g Satina Pro

150 g śmietanka (30% tłuszczu)

Sposób przygotowania

Błaty czekoladowe: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do 2 rantów o średnicy 20 cm ok. 380 g na sztukę. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 20-25 minut. Wystudzić i przeciąć na dwa blaty. Po jednym z blatów włożyć do 2 rantów wcześniej wyłożonych folią rantową i zamrozić.

Błaty piernikowe: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do 2 rantów o średnicy 20 cm (ok. 260 g na sztukę). Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 15-20 minut. Wystudzić.

Żelka pomarańczowa: Imbir zetrzeć na tarce. Wodę w ilości 560 g zagotować i rozpuścić Galaretkę o smaku pomarańczowym, dodać imbir. Schłodzić do 25°C. Przepędzić przez sitko. Wodę (ok. 560 g) i Soft Krem mieszać na szybkich obrotach przez ok 4 minuty (przy zastosowaniu różgi). Do kremu dodać letnią galaretkę. Gotową żelkę pomarańczową w ilości ok. 400 g na sztukę wyłożyć na wcześniej zamrożone blaty czekoladowe w rantach. Schłodzić.

Krem pomarańczowy: Zeesan Pomarańczowy dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietankę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Na zastygniętą żelkę wyłożyć krem pomarańczowy w ilości ok. 130 g na sztukę. Przykryć blatami piernikowymi. Ponownie wyłożyć żelkę pomarańczową ok. 400 g na sztukę. Schłodzić i wyłożyć krem pomarańczowy ok. 130 g na sztukę. Całość przykryć blatami czekoladowymi. Schłodzić.

Polewa: Śmietankę zagotować i dodać Satina Pro. Mieszać do powstania jednolitej konsystencji. Gotową polewą pokryć powierzchnię tortów.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania

Błat czekoladowy – Żelka pomarańczowa – Krem pomarańczowy – Błat piernikowy – Żelka pomarańczowa – Krem pomarańczowy – Błat czekoladowy – Polewa – Dekoracja

Receptura na: 2 sztuki – 3,63 kg



Zeelandia Sp. z o.o.

ul. Sowia 6c
62-080 Tarnowo Podgórne
Polska

T +(48) 61 664 76 00

E info@zeelandia.pl

www.zeelandia.pl

www.moja.zeelandia.pl

LinkedIn facebook



Pobierz katalog.



keep**exploring.**