

Wiosenno-letnie inspiracje





Szanowni Państwo,

zapraszamy do zapoznania się z naszą **wiosenno-letnią propozycją**. Przed nami ciepłe, słoneczne dni dodające nam **energii i optymizmu**. Jest to czas spotkań, licznych okazji i świąt oraz długich letnich wieczorów. Momenty te warto osłodzić, ponieważ to właśnie słodkości budzą w nas **miłe wspomnienia**, do których chętnie wracamy.

Smaki, które wplecione są w propozycje naszych receptur to **klasyka, która daje pewność**, że z chęcią sięgnie po nie wielu smakoszy. Postawiliśmy na proste wykonanie i **świetny efekt wizualny**, który przyciągnie uwagę konsumentów. Stylistyka dekoracji jest **inspiracją**, którą można dowolnie zmieniać w zależności od Państwa oczekiwań i możliwości.

Zapraszamy do rozsmakowania się w letnich propozycjach!

 **Zeelandia**

Sezon wiosenno-letni będzie niewątpliwie wyzwaniem dla wielu z nas. Niepewność, obawy i dynamicznie zmieniające się otoczenie będą towarzyszyły przygotowaniom **dobrej oferty** dla konsumentów. **Trendy 2023** wyraźnie wskazują to, co będzie znaczące i jak profilować cukierniczy asortyment, aby był on **bliski i zgodny** z preferencjami nabywców.

W katalogu, oprócz kilkunastu nowych receptur sezonowych, prezentujemy Państwu zupełnie **nowe** oraz **odświeżone wersje** wyjątkowo smacznych produktów w kategorii mieszanek cukierniczych – **Mango Tropicana E limited** oraz zrewitalizowane portfolio babek smakowych **Sandia** w wersji **E limited**. Kolejnymi z nowości są **ZeelaFix Truskawkowy** – delikatny stabilizator do śmietany na bazie skrobi oraz lekka i puszysta **Beza Bianca**.

Co będzie ważne dla konsumentów?

Pokarm dla duszy

Wysoki poziom niepewności ma negatywny wpływ na emocjonalny dobrostan konsumentów. Poszukują oni produktów, które dadzą **energii** oraz **poprawią samopoczucie**. Znane i **tradycyjne smaki**, które pozytywnie kojarzą się z **czasami błogiego dzieciństwa**, to ważny kierunek na najbliższy czas. Nasze propozycje to **klasyczne smaki ciast**: jogurtowe, cytrynowe lub czekoladowe z dodatkiem smacznych galaretek i kremów owocowych.

Rozsądne zakupy

Zmiany makroekonomiczne ponadprzeciętnie uderzają w gospodarstwa domowe. Konsumentów zmuszeni są często **zmieniać swoje przyzwyczajenia** zakupowe. W ofercie cukierniczej pierwszym wyborem będą **mniejsze porcje w dobrej jakości**, które dadzą chwilę słodkiej przyjemności.

Pokusa smaku

Konsumentów poszukują przyjemności z **odkrywania**. Warto ich zatem zaskoczyć **oryginalnością** i smakiem. W rozsądnych wydatkach na słodkie przyjemności liczyć się będzie **wyjątkowość**. W tym sezonie zabieramy konsumentów w **podróż przez smakowanie**. Naszą nowością jest ciasto o egzotycznym smaku **mango-marakuja**, będące znakomitą bazą do przygotowania różnych aplikacji w tym sezonie.

Poznaj produkty Zeelandii w recepturach wiosenno-letnich:



06 Makowa Zachcianka

Ciasto makowe
Sandia Cytrynowa E limited
Zeesan Cytrynowy
Paletta Cold



20 Rajska Pianka

Mango Tropicana E limited
Galaretka o smaku agrestowym
Galaretka o smaku truskawkowym
Galaretka o smaku cytrynowym
KEN Presto
Paletta Cold



08 Sernik na Jagody

Ciasto Jogurtowe
ZEELAsoftSER
Zeesan Neutralny
Zeesan Sernikowy
Fruitful Jagoda



22 Owocówka z Metra

Ciasto Czekoladowe
Babka o smaku waniliowym



10 Smaki jak Dawniej

Ciasto Jogurtowe
ZeelaFix Truskawka
Satina Pro Biała



24 Słoneczne Tropiki

Ciasto Jogurtowe
Zeesan Pomarańczowy
Galaretka neutralna



12 Kokosowy Twist

Ciasto Kokosowe
FT-Mango w żelu
Satina Pro Biała
Vankrem
Rosette



26 Sernikowy Puch

Babka E limited
Soft Krem
Galaretka o smaku agrestowym
Zeesan Sernikowy



14 Fantazyjna Truskawka

Maestro Czekoladowe
Zeesan Sernikowy
Galaretka o smaku truskawkowym



28 Azjatycki Szyk

Ciasto Zielona Herbata N
Biszkopt Mix
FT-Truskawki w żelu
Galaretka o smaku truskawkowym



16 Malinowa Chmurka

Sandia E limited
Galaretka o smaku malinowym
Zeesan Neutralny
Beza Bianca



30 Wakacyjna Balerina

Mango Tropicana E limited
Classic Krem
Paletta Pasta Neutralna
ZeelaFix



18 Letnie Cappuccino

Sandia Cappuccino E limited
Sandia Czekoladowa E limited
Zeesan Czekoladowy
ZeelaFix



32 Francuski Poranek

Orkiszowy Free



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



Makowa Zachcianka

Autor: Urszula Bardecka-Matuszewska

Stopień trudności: ● ● ● ● ●

Tradycyjne i aromatyczne ciasto makowe w kompozycji z cytrusowym i orzeźwiającym smakiem. Lekka propozycja wykończona delikatnym musem śmietankowym. Doskonały pomysł nie tylko w słodkim menu wielkanocnym.

Co potrzebujesz?

Błat makowy:

750 g Ciasto makowe

300 g olej

300 g jaja

Mus cytrynowy:

200 g Zeesan Cytrynowy

250 g woda

1000 g śmietanka (30% tłuszczu)

Błat cytrynowy:

750 g Sandia Cytrynowa E limited

345 g olej

345 g jaja

Mus śmietankowy:

1000 g śmietanka (30% tłuszczu)

120 g cukier

20 g żelatyna

100 g woda

Dekoracja:

300 g Paletta Cold

Sposób przygotowania

Błat makowy: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę wyłożyć do rantu o wymiarach 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 25 minut. Schłodzić.

Mus cytrynowy: Schłodzoną śmietaną ubić. Zeesan dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietaną i delikatnie mieszać do połączenia składników. Gotowy mus rozsmarować na wcześniej schłodzonym blacie makowym.

Błat cytrynowy: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 5 minut (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę wyłożyć do rantu o wymiarach 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut. Schłodzić. Błatem cytrynowym przykryć mus cytrynowy.

Mus śmietankowy: Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Schłodzoną śmietaną ubić z cukrem i połączyć z rozpuszczoną żelatyną. Mus śmietankowy rozsmarować na blacie cytrynowym. Schłodzić.

Dekoracja: Schłodzone ciasto wykończyć Paletta Cold. Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania

Błat makowy – Mus cytrynowy – Błat cytrynowy – Mus śmietankowy – Dekoracja

Receptura na

1 sztukę – 5,43 kg



Autor: Daniel Waliszewski

Stopień trudności: ● ● ● ● ●

Sernik na zimno na delikatnym cieście jogurtowym. Krem serowy wzbogacony został smacznymi jagodami, a całą porcję zamknięto delikatną żelką jagodową i kremem sernikowym. Nowoczesne wykonanie klasycznego smaku.

Co potrzebujesz?

Błat jogurtowy:

600 g Ciasto Jogurtowe

180 g jaja
180 g olej
180 g woda
200 g jagody

Masa serowo-jagodowa:

1000 g ZEELAsoftSER

800 g Zeesan Neutralny

2200 g śmietanka (30% tłuszczu)
1000 g twaróg półtłusty
250 g woda
700 g jagody

Żelka jagodowa:

1000 g Fruitful Jagoda

300 g woda
25 g żelatyna

Krem sernikowy:

350 g Zeesan Sernikowy

700 g śmietanka (30% tłuszczu)
700 g woda

Sposób przygotowania

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

Masa serowo-jagodowa: Śmietanę, ZEELAsoftSER oraz twaróg połączyć, następnie delikatnie ubić. Jagody połączyć z wodą, delikatnie podgrzać do temperatury ok. 50°C. Wymieszać z Zeesan Neutralny. Masę jagodową połączyć z masą twarogowo-śmietanową do uzyskania jednolitej konsystencji. Wylać na błat jogurtowy. Wyrównać. Całość schłodzić.

Żelka jagodowa: Wodę wymieszać z żelatyną, pozostawić do napęcznienia. Mieszaninę upłynnić w mikrofali i połączyć z Fruitful Jagoda. Przygotowaną żelkę jagodową wylać na masę serowo-jagodową. Pozostawić do zastygnięcia.

Krem sernikowy: Schłodzoną śmietanę ubić. Zeesan Sernikowy dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietanę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Krem sernikowy wylać na żelkę jagodową, pozostawić do zastygnięcia.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzenia

Błat jogurtowy – Masa serowo-jagodowa – Żelka jagodowa – Krem sernikowy – Dekoracja

Receptura na

1,3 sztuki – 10,36 kg



Sernik na Jagody



Autor: Mirosław Wawrzyniak

Stopień trudności: ● ● ● ● ●

Klasyczny smak ciasta jogurtowego w połączeniu z uwielbianym przez wszystkich smakiem truskawki, zamkniętym w delikatnym musie. Tradycja, która zawsze smakuje i sprawdza się na każdą okazję!

Co potrzebujesz?

Błat jogurtowy:

1000 g Ciasto Jogurtowe

300 g jaja
300 g olej
300 g woda

Owoce:

300 g czerwona porzeczka mrożona

Krem truskawkowy:

150 g ZeelaFix Truskawka

1400 g śmietanka (30% tłuszczu)

Polewa:

200 g Satina Pro Biała

40 g olej

Sposób przygotowania

Błat jogurtowy: Wszystkie składniki mieszać płaskim mieszadłem na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty. Gotowe ciasto wyłożyć na blachę o wymiarach 60 x 40 cm i równomiernie rozsmarować.

Owoce: Owoce rozsypać na surowe ciasto jogurtowe. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 35 minut. Po wypieczeniu wystudzić i przeciąć na dwie części o wymiarach 40 x 30 cm.

Krem truskawkowy: Śmietanę napowietrzyć z dodatkiem ZeelaFix Truskawka do chwili otrzymania jednolitego kremu. Gotowy krem (ok. 1000 g) wyłożyć na błat jogurtowy umieszczony w ramce o wymiarach 40 x 30 cm. Resztę kremu pozostawić do dekoracji. Rozsmarować i przykryć drugim błatem jogurtowym (porzeczkami do spodu). Docisnąć i odstawić do schłodzenia. Następnie pokroić na pasy o szerokości 5 cm i przekręcić na bok, aby ciasto jogurtowe znajdowało się po bokach. Każdy z pasów przeciąć na 2 części o długości 18 cm.

Polewa: Uplynioną polewą dekorować boki ciasta. Następnie przy pomocy rękawa cukierniczego dekorować ciasto kremem truskawkowym. Gotowe porcje można dekorować owocami i kawałkami czekolady.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzenia

Błat jogurtowy – Krem truskawkowy – Błat jogurtowy – Polewa – Dekoracja

Receptura na

12 sztuk – 3,79 kg



**Smaki jak
Dawniej**

Kokosowy Twist



Autor: Piotr Krysiak

Stopień trudności: ● ● ● ● ●

Niezwykłe połączenie egzotycznych akcentów. Delikatne ciasto kokosowe skrywające w swoim wnętrzu żelkę z soczystego mango. Aplikacja wykończona w słonecznie ciepłym klimacie kremem malibu. Niezwykła propozycja urzekająca formą i wyrafinowanym smakiem.

Co potrzebujesz?

Błat kokosowy:

1500 g Ciasto Kokosowe

600 g jaja

510 g olej

150 g woda

Żelka mango:

2500 g FT-Mango w żelu

60 g sok z limonki

40 g żelatyna

200 g woda

Korpus:

700 g Satina Pro Biała

60 g olej

150 g migdały w słupkach

barwnik spożywczy

Krem malibu:

500 g Vankrem

400 ml Rosette

950 g woda

75 g likier malibu

Sposób przygotowania

Błat kokosowy: 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. 25-30 minut.

Żelka mango: Żelatynę namoczyć w wodzie. Namoczoną żelatynę upłynnić i dodać sok z limonki do FT-Mango w żelu, wymieszać. Żelkę wylać na schłodzony blat kokosowy. Wyrównać. Schłodzony blat z żelką mango pokroić na 14 kawałków o wymiarach 18 x 9 cm. Zamrozić.

Korpus: Satina Pro Biała upłynnić z olejem, dodać barwnik spożywczy i zmiksować. Dodać migdały w słupkach. Zamrożone ciasto z żelką zamoczyć w Satina Pro Biała.

Krem malibu: Vankrem połączyć z wodą, a następnie mieszać różgą przez ok. 4 minuty do uzyskania jednolitej konsystencji. Pod koniec mieszania dodać Rosette i likier malibu. Gotowy krem szprycować (po ok. 130 g/szt.).

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania

Błat kokosowy – Żelka mango – Korpus – Krem malibu – Dekoracja

Receptura na

14 sztuk – 7,55 kg



Autor: Rafał Płonowski

Stopień trudności: ● ● ● ● ●

Fantazyjne i wyjątkowo smaczne połączenie ciasta czekoladowego z puszystą pianką truskawkową. Delikatna struktura warstw sprawia, że jeden kęs to za mało. Całości dopełnia subtelna warstwa sernikowa. Wyjątkowa aplikacja, przywołująca ulubione smaki dzieciństwa.

Co potrzebujesz?

Błat czekoladowy:

900 g Maestro Czekoladowe

600 g jaja

60 g woda

Pianka truskawkowa:

750 g Galaretka o smaku truskawkowym

1000 g woda

1400 g truskawki mrożone

1000 g mleko (3,2% tłuszczu)

Masa twarogowa:

500 g Zeesan Sernikowy

1000 g śmietanka (30% tłuszczu)

1000 g twaróg półtłusty

500 g woda

Sposób przygotowania

Błat czekoladowy: Wszystkie składniki mieszać na wysokich obrotach przez ok. 10 minut (przy zastosowaniu różgi). Masę dozować do rantu o wymiarach ok. 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 200°C przez ok. 12 minut.

Pianka truskawkowa: Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie i ostudzić. Truskawki zmiksować razem z mlekiem za pomocą blendera i wymieszać z ostudzoną galaretką. Delikatnie tężejącą masę wylać na blat czekoladowy i odstawić do zastygnięcia lub na chwilę włożyć do schładzarki szokowej.

Masa twarogowa: Schłodzoną śmietanę ubić i delikatnie połączyć z twarogiem. Zeesan Sernikowy połączyć z wodą, a następnie z masą twarogową. Całość rozprowadzić na zastygniętej piance truskawkowej. Schłodzić przed dekorowaniem.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzenia

Błat czekoladowy – Pianka truskawkowa – Masa twarogowa – Dekoracja

Receptura na

1 sztukę – 8,79 kg



Fantazyjna Truskawka



Malinowa Chmurka

Autor: Grzegorz Staszczuk

Stopień trudności: ● ● ● ● ●

Znana i lubiana propozycja ciasta z galaretką, kremem i owocami, tym razem w odsłonie malinowej. Wyjątkowo smaczna aplikacja z niezwykle puszystą dekoracją z bezy przypadnie do gustu wielbicielom tradycyjnych smaków.

Co potrzebujesz?

Błat:

750 g Sandia E limited

320 g jaja

320 g olej

Galaretka z malinami:

500 g Galaretka o smaku malinowym

2000 g woda

1500 g maliny mrożone

Krem:

15 g żelatyna

100 g woda

300 g Zeesan Neutralny

375 g woda

1500 g śmietanka (30% tłuszczu)

500 g mascarpone

Beza:

200 g Beza Bianca

200 g woda

180 g cukier

20 g skrobia ziemniaczana

60 g płatki migdałowe

Sposób przygotowania

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

Galaretka z malinami: Galaretkę malinową dokładnie rozpuścić w gorącej, przegotowanej wodzie. Wystudzić, dodać owoce. Tężejącą galaretkę z malinami wylać na błat. Schłodzić.

Krem: Żelatynę namoczyć w 100 g zimnej wody. Schłodzoną śmietanę ubić. Zeesan dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodać rozpuszczoną żelatynę oraz porcjami mascarpone. Całość dokładnie połączyć i dodać porcjami ubitą śmietanę. Gotowy krem wyłożyć na powierzchnię galaretki i rozsmarować.

Beza: Temperatura wody: 70°C. Beza Bianca z wodą i cukrem napowietrzyć na wysokich obrotach przez ok. 5 minut (przy zastosowaniu różgi). Do masy bezowej dodać skrobię ziemniaczaną i dokładnie wymieszać. Bezę wyłożyć na blachę 60 x 40 cm wyłożoną papierem pergaminowym, rozsmarować, tworząc efekt fali i posypać płatkami migdałowymi. Suszyć w temperaturze 110-120°C przez ok. 60 minut. Wystudzoną bezę wyłożyć na powierzchnię ciasta. Schłodzić.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania

Błat – Galaretka z malinami – Krem – Beza – Dekoracja

Receptura na

1 sztukę – 8,13 kg



Letnie Cappuccino



Autor: Urszula Bartecka-Matuszewska

Stopień trudności: ● ● ● ● ●

Doskonała porcja włoskiego cappuccino zamknięta w eleganckim kawałku ciasta. Wyraźny smak ciasta cappuccino uzupełnia warstwa czekoladowa ciasta i musu. Nowoczesna dekoracja przeplata smaki delikatnego kremu śmietankowego z kawowym.

Co potrzebujesz?

Błat cappuccino:

750 g Sandia Cappuccino E limited

350 g olej

350 g jaja

Błat czekoladowy:

500 g Sandia Czekoladowa E limited

250 g olej

250 g jaja

Poncz:

400 g woda

200 g cukier

Mus czekoladowy:

300 g Zeesan Czekoladowy

1200 g śmietanka

300 g woda

Mus kawowo-śmietankowy:

90 g ZeelaFix

75 g cukier puder

1250 g śmietanka (30% tłuszczu)

6 g kawa rozpuszczalna

25 g woda

Sposób przygotowania

Błat cappuccino: 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. Schłodzić.

Błat czekoladowy: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 5 minut (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę wyłożyć do rantu o wymiarach 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 15-20 minut. Schłodzić. Błatem przykryć mus czekoladowy.

Poncz: Wodę z cukrem zagotować i ostudzić. Gotowym ponczem nakropić błat cappuccino i błat czekoladowy.

Mus czekoladowy: Schłodzoną śmietanę ubić. Zeesan dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietanę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Gotowy mus (1100 g) rozsmarować na wcześniej przygotowanym blacie cappuccino. Resztę musu rozsmarować na blacie czekoladowym.

Mus kawowo-śmietankowy: Kawę zaparzyć wrzącą wodą, następnie schłodzić. Wszystkie składniki oprócz kawy połączyć na szybkich obrotach za pomocą różgi do uzyskania kremowej konsystencji. Mus podzielić na dwie równe części, do jednej z nich dodać wcześniej przygotowaną kawę i połączyć do jednolitej konsystencji. Gotowymi musami wyszprycować ciasto za pomocą okrągłej tylki i rękawa cukierniczego.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzenia

Błat cappuccino – Poncz – Mus czekoladowy – Błat czekoladowy – Poncz – Mus czekoladowy – Mus kawowo-śmietankowy – Dekoracja

Receptura na

1 sztukę – 5,94 kg



Autor: Urszula Bartecka-Matuszewska

Stopień trudności: ● ● ● ● ●

Fenomenalnie owocowa, delikatna pianka urzekająca wyjątkowym połączeniem orzeźwiających smaków. Prosta receptura, która zachwyca wiosenną fuzją kolorów oraz subtelnością wykonania. Lekkie wykończenie kruszonką o smaku mango nadaje letniego akcentu!

Co potrzebujesz?

Błat tropikalny:

750 g Mango Tropicana E limited

375 g olej

375 g jaja

Galaretka agrestowa:

180 g Galaretka o smaku agrestowym

750 g woda

Galaretka truskawkowa:

180 g Galaretka o smaku truskawkowym

750 g woda

Galaretka cytrynowa:

180 g Galaretka o smaku cytrynowym

750 g woda

Baza do pianek:

1000 ml KEN Presto

1000 g śmietanka (30% tłuszczu)

250 g cukier puder

Dekoracja:

300 g Paletta Cold

Sposób przygotowania

Błat tropikalny: 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. Schłodzić.

Galaretka agrestowa: Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie, ostudzić do temperatury ok. 20°C.

Galaretka truskawkowa: Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie, ostudzić do temperatury ok. 20°C.

Galaretka cytrynowa: Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie, ostudzić do temperatury ok. 20°C.

Baza do pianek: Schłodzoną śmietaną ubić z KEN Presto i cukrem pudrem. Masę podzielić na trzy części (po ok. 750 g). Do każdej porcji dodać inną galaretkę smakową i delikatnie wymieszać do uzyskania jednolitej masy. Masy wylewać na schłodzony blat, zaczynając od pianki agrestowej, schłodzić, wylać piankę truskawkową, schłodzić i na koniec wylać piankę cytrynową. Całość schłodzić.

Dekoracja: Schłodzone ciasto wykończyć Paletta Cold. Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzenia

Błat tropikalny – Galaretka agrestowa – Galaretka truskawkowa – Galaretka cytrynowa – Baza do pianek – Dekoracja

Receptura na

1 sztukę – 6,43 kg



Rajska Pianka



Owocówka z Metra



Autor: Mirosław Wawrzyniak

Stopień trudności: ● ● ● ● ●

Domowe ciasto w znanej formie. Doskonałe połączenie smaku ciasta czekoladowego z waniliowym przełamane słodko-kwaśną porzeczką. Każdy kęs to wspomnienie ulubionych smaków dzieciństwa.

Co potrzebujesz?

Ciasto czekoladowe:

500 g Ciasto Czekoladowe

250 g jaja

250 g olej

Owoce:

300 g czerwona porzeczka mrożona

Ciasto waniliowe:

650 g Babka o smaku waniliowym

280 g jaja

250 g olej

60 g woda

Kruszonka:

100 g margaryna (80% tłuszczu)

100 g cukier

170 g mąka pszenna typ 500

Sposób przygotowania

Ciasto czekoladowe: Wszystkie składniki mieszać płaskim mieszadłem na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty. Gotowe ciasto wyłożyć do dwóch form o wymiarach 60 x 10 cm (po ok. 500 g/szt.).

Owoce: Mrożone owoce posypać na surowe ciasto czekoladowe (po ok. 150 g/szt.).

Ciasto waniliowe: Wszystkie składniki mieszać płaskim mieszadłem na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty. Gotowe ciasto wyłożyć na ciasto czekoladowe z porzeczkami i rozprowadzić równomiernie po całej powierzchni.

Kruszonka: Wszystkie składniki wymieszać do uzyskania kruszonki. Gotową kruszonką posypać powierzchnię ciasta. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 50 minut. Po wypieczeniu wystudzić i dekorować według uznania (cukier puder, polewa, pomada).

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzenia

Ciasto czekoladowe – Owoce – Ciasto waniliowe – Kruszonka – Dekoracja

Receptura na

2 sztuki – 2,76 kg



Słoneczne Tropiki



Autor: Urszula Bartecka-Matuszewska

Stopień trudności: ● ● ● ● ●

Wyjątkowy torcik, którego smak przenosi w letnie tropiki. Jego wnętrze wypełnia mus o smaku soczystej pomarańczy, środek zaskakuje kawałkami brzoskwini w galaretkę neutralnej, a całość bazuje na ulubionym smaku ciasta jogurtowego. Niezwykły wygląd, dający niesamowite możliwości różnorodnej dekoracji w zależności od okazji.

Co potrzebujesz?

Błat jogurtowy:

500 g Ciasto Jogurtowe

150 g olej

150 g jaja

150 g woda

Mus pomarańczowy:

155 g Zeesan Pomarańczowy

140 g woda

700 g śmietanka (30% tłuszczu)

Galaretka:

190 g Galaretka neutralna

810 g woda

Owoce:

300 g brzoskwini w syropie

Sposób przygotowania

Błat jogurtowy: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do 4 rantów o średnicy 15 cm (po ok. 230 g/szt.). Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 25 minut. Po schłodzeniu ciasta przeciąć na dwa blaty. Zmniejszyć średnicę jednego z nich o ok. 1 cm. Większe blaty włożyć do 4 rantów o średnicy 15 cm, wcześniej wyłożonych folią rantową.

Mus pomarańczowy: Schłodzoną śmietanę ubić. Zeesan dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietanę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Gotowy mus dozować za pomocą rękawa cukierniczego na wcześniej przygotowane blaty w rantach (po ok. 125 g/szt.). Wygładzić skrobką. Schłodzić. Rozłożyć pokrojone brzoskwinię. Zalać galaretką i schłodzić. Pozostały mus wyszprycować na schłodzoną galaretkę, zatapiając w nim mniejsze blaty. Mus rozsmarować gładko na powierzchni tortów. Schłodzić.

Galaretka: Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie, ostudzić do temperatury ok. 20°C. Galaretkę zalać wcześniej rozłożone brzoskwinię. Schłodzić.

Owoce: Brzoskwinię po odsączeniu pokroić w kostkę ok. 1 cm. Owoce rozłożyć na musie pomarańczowym po ok. 75 g na sztukę. Schłodzić.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania

Błat jogurtowy – Mus pomarańczowy – Owoce – Galaretka – Mus pomarańczowy – Błat jogurtowy – Mus pomarańczowy – Dekoracja

Receptura na
4 sztuki – 3,05 kg



Autor: Grzegorz Staszczuk

Stopień trudności: ● ● ● ● ●

Popularne i wyjątkowe w smaku oraz kompozycji połączenie ciasta o delikatnym smaku waniliowym z kremem budyniowym. Owoce zatopione w galaretkce agrestowej nadają orzeźwienia. Cała aplikacja zamknięta aksamitnym musem sernikowym.

Co potrzebujesz?

Błat:

1200 g Babka E limited

600 g jaja

600 g olej

Krem budyniowy:

5 g żelatyna

25 g woda

200 g Soft Krem

500 g woda

200 g margaryna (80% tłuszczu)

Galaretka z owocami:

480 g Galaretka o smaku agrestowym

2000 g woda

2500 g winogrona zielone bezpestkowe

Krem sernikowy:

15 g żelatyna

100 g woda

375 g Zeesan Sernikowy

750 g woda

750 g śmietanka (30% tłuszczu)

Sposób przygotowania

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

Krem budyniowy: Żelatynę namoczyć w 25 g zimnej wody. Margarynę ubić. Soft Krem, wodę i rozpuszczoną żelatynę ubijać przez ok. 3 minuty za pomocą różgi na wysokich obrotach. Budyń po ubiciu odstawić na ok. 5 minut i połączyć z ubitą margaryną. Gotowy krem rozsmarować na powierzchni jednego ze spodów. Schłodzić.

Galaretka z owocami: Galaretkę agrestową dokładnie rozpuścić w gorącej, przegotowanej wodzie. Wystudzić, dodać owoce. Tężejącą galaretkę z winogronem wylać na krem i docisnąć drugim blatem. Schłodzić.

Krem sernikowy: Żelatynę namoczyć w 100 g zimnej wody. Schłodzoną śmietaną ubić. Zeesan Sernikowy dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodać rozpuszczoną żelatynę oraz porcjami ubitą śmietaną. Gotowy krem wyłożyć na powierzchnię ciasta i nierównomiernie rozsmarować.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzenia

Błat – Krem budyniowy – Galaretka z owocami – Błat – Krem sernikowy – Dekoracja

Receptura na

1 sztukę – 9,47 kg



Sernikowy Puch



Azjatycki Szyk



Autor: Grzegorz Staszczuk

Stopień trudności: ● ● ● ● ●

Orientalny torcik na delikatnym cieście Zielona Herbata i tradycyjnym biszkopcie, przełamany soczystą i słodką truskawką w postaci nadzienia i delikatnego musu truskawkowego. Niezwykle ciekawy przekrój ciasta i zaskakujące nowoczesne połączenie smaków.

Co potrzebujesz?

Błat zielona herbata:

80 g Ciasto Zielona Herbata N

40 g jaja

40 g olej

Biszkopt:

40 g Biszkopt Mix

25 g jaja

4 g woda

Syrop:

20 g cukier

40 g woda

Nadzienie truskawkowe:

100 g FT-Truskawki w żelu

2 g żelatyna

8 g woda

Owoce:

160 g truskawki

Mus truskawkowy:

34 g Galaretki o smaku truskawkowym

145 g woda

130 g śmietanka (30% tłuszczu)

18 g cukier

3 g sok z cytryny

Sposób przygotowania

Błat zielona herbata: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę równomiernie wyłożyć na matę silikonową do rantu 15 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 15 minut. Wystudzić.

Biszkopt: Wszystkie składniki mieszać na szybkich obrotach przez ok. 8 minut (przy zastosowaniu różgi). Masę równomiernie wyłożyć na matę silikonową do rantu 15 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 15 minut. Wystudzić.

Syrop: Wodę zagotować z cukrem, ostudzić.

Nadzienie truskawkowe: Żelatynę rozpuścić w wodzie i połączyć z FT-Truskawki w żelu. Masę równomiernie rozprowadzić na blacie zielona herbata i docisnąć drugim wypieczonym blatem biszkoptowym.

Owoce: Truskawki pokroić w plastry. Ranty o średnicy 17 cm wyłożyć folią spożywczą i obłożyć plastrami truskawek po ok. 80 g na sztukę. W foremkach umieścić krążki sklejonego ciasta. Pozostała ilość truskawek pokroić w kostkę i rozsypać na powierzchni biszkoptu.

Mus truskawkowy: Schłodzoną śmietanę z cukrem ubić. Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie, ostudzić. Tężejącą galaretkę i sok z cytryny dodać do ubitej śmietany, dokładnie wymieszać (przy zastosowaniu różgi).

Masę równomiernie rozprowadzić w rancie.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzenia

Błat zielona herbata + syrop – Nadzienie truskawkowe – Biszkopt + syrop – Owoce – Mus truskawkowy – Dekoracja

Receptura na

1 sztukę – 0,82 kg



Wakacyjna Balerina



Autor: Rafał Płonowski

Stopień trudności: ● ● ● ● ●

Uwielbiana Balerina w wakacyjnej odsłonie smaków mango i marakui. Wnętrze małej porcji wypełnione delikatnym kremem budyniowym. Śmietankowa dekoracja podkreśla lekki charakter aplikacji. Propozycja idealna dla konsumentów poszukujących mniejszych porcji.

Co potrzebujesz?

Ciasto tropikalne:

600 g Mango Tropicana E limited

300 g jaja

300 g margaryna (80% tłuszczu)

Krem:

280 g Classic Krem

700 g woda

Żel:

200 g Paletta Pasta Neutralna

Krem do dekoracji:

40 g ZeelaFix

1000 g śmietanka (30% tłuszczu)

40 g cukier

Sposób przygotowania

Ciasto tropikalne: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 5 minut (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do sześciu form do wypieku balerin o średnicy ok. 16 cm (po ok. 200 g/szt.). Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut.

Krem: Wszystkie składniki mieszać na szybkich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu różgi). Dozować na upieczone ciasto (po ok. 160 g/szt.).

Żel: Paletta Pasta Neutralna podgrzać. Powierznię ciasta pokryć cienką warstwą żelu (przy użyciu pędzla lub żelownicy cukierniczej).

Krem do dekoracji: ZeelaFix wymieszać z cukrem, wsypać do śmietany i ubijać do uzyskania żądanej konsystencji. Dekorować według uznania.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzenia

Ciasto tropikalne – Krem – Żel – Krem do dekoracji – Dekoracja

Receptura na

6 sztuk – 3,14 kg



Francuski Poranek

Autor: Artur Goroński

Stopień trudności: ● ● ● ● ●

Chrupiący, ziarnisty croissant o delikatnej strukturze. Wyjątkowa propozycja na lekkie śniadanie we francuskim stylu. Można podawać na słodko z konfiturą owocową lub w wersji na słono z kozim serem i plasterkami buraka na sałacie.

Co potrzebujesz?

Ciasto:

10 kg Orkiszowy Free

100 kg mąka pszenna typ 550

3 kg drożdże

50 kg woda

Margaryna do przekładania ciasta:

30 kg Margaryna Puff Pastry

Sposób przygotowania

Ciasto: Czas mieszania na wolnych obrotach: 3 minuty. Czas mieszania na szybkich obrotach: 7 minut. Temperatura ciasta: 23-24°C. Fermentacja wstępna: 10 minut.

Margaryna do przekładania ciasta: łączenie (wałkowanie) ciasta z margaryną Puff Pastry: składanie ciasta 2 x 3, 1 x 4 z 25-30-minutową przerwą po drugim wałkowaniu. Ciasto zabezpieczyć przed wysychaniem. Pozostawić w chłodni.

Kolejność przyrządzenia:

Ciasto rozwałkować na odpowiednią grubość (5 mm).

Wyciąć trójkąty i uformować croissants.

Fermentacja końcowa: 50-60 minut.

Temperatura wypieku (piec obrotowy): 240°C z zaparowaniem pieca (5 s),

po 10 minutach obniżyć temperaturę do ok. 210°C.

Czas wypieku: 24 minuty, na 5 minut przed końcem pieczenia odciągnąć parę.

Receptura na

1930 sztuk – 169,84 kg



Sandia

Mieszanki do wypieku babek smakowych

NOWOŚĆ

Sandia w wersji E limited to **nowa odsłona** znanej i od lat popularnej linii mieszanek do wypieku **babek smakowych**. W odpowiedzi na **oczekiwania konsumentów** opracowaliśmy **nowe produkty**, zachowujące wszystkie zalety dotychczasowych Sandii. Nowe portfolio wyróżnia przede wszystkim **zrewitalizowany i prostszy skład** oraz **krótsza etykieta**. Jest to odpowiedź Zeelandii na konsumencki **trend, bardzo popularny w ostatnim czasie**. W skład nowego portfolio **Sandia** wchodzi mieszanki o smakach: maślanym, cytrynowym, czekoladowym, pomarańczowym oraz cappuccino.



CARLO. CARLEX. OVAM.

Emulsje niezbędne w każdej
cukierni i piekarni!



 **Zeelandia**

Zeelandia sp. z o.o.

ul. Sowie 6c
62-080 Tarnowo Podgórne
Polska

T +(48) 61 664 76 00

E info@zeelandia.pl

W www.zeelandia.pl

Linked 



keep**exploring.**