



**Dla Każdego Coś Pysznego**  
Bogactwo Piekarskich Inspiracji



## #nowoczesność

### Witajcie w naszej piekarni!

Z radością prezentujemy **katalog piekarski**, stworzony z myślą o różnorodnych **potrzebach klientów i gustach konsumentów**. Wierzymy, że pieczywo to nie tylko codzienny element diety, tale także nośnik kultury i tradycji, który **łączy pokolenia**.

Oferujemy szeroki wybór klasycznych chlebów oraz bułek, które przywołują wspomnienia domowych kuchni i sprawdzonych receptur. Nasze produkty powstają na bazie wyselekcjonowanych **składników najwyższej jakości**. To jakość i smak, które z radością przekazujemy nowym pokoleniom.

Jednocześnie, z myślą o młodszym pokoleniu, które ceni **nowoczesność i innowacyjność**, zawarliśmy w naszej ofercie zaskakujące wersje klasycznych wypieków oraz nowe i ciekawe propozycje produktów. Odkryjecie tu dobrze znane pieczywo w **nowych odsłonach i formach**. Niebanalne połączenia ziół, przypraw i owoców **wprowadzają świeżość** w nasze receptury. Do produkcji naszych produktów wykorzystujemy najwyższej jakości składniki, aby zaspokoić **wymagania Pokolenia Z**, które stawia na zdrowy tryb życia, różnorodność smaków i unikalne doznania kulinarne.

Pragniemy również przedstawić piekarskie produkty idealne na **każdą porę dnia**. W tym miejscu odkryjecie wszystko, czego Wam potrzeba – od śniadania, przez lunch i podwieczorek, aż po kolację i przekąski na każdą okazję. Każda aplikacja została stworzona z myślą o dostarczaniu **niezapomnianych wrażeń smakowych**, niezależnie od czasu i miejsca.

Przygotowaliśmy różnorodne propozycje **kanapek**, będących w trendzie Grab&Go, które stanowią doskonałe rozwiązanie na **szybki i zdrowy posiłek**. Proponujemy klasyczne kompozycje z **bogactwem składników**, które zaspokoją nawet najbardziej **wymagające podniebienia**. Zwróciliśmy szczególną uwagę na atrakcyjny wygląd gotowych produktów, ponieważ wiemy, jak ważne jest „**kupowanie oczami**”.

W Zeelandii jesteśmy **świadomi dynamicznych zmian** w branży piekarskiej, które są napędzane przez trendy, ale też zmiany społeczne i pokoleniowe.

Obecnie klienci dokonują swoich wyborów w bardziej przemyślany sposób. **Pokolenie 50+**, tzw. Silwersi oraz **Pokolenie Z** (młodzi 20-30latkowie), szczególnie dbają o zdrowie, poszukując funkcjonalnych produktów, które odpowiadają ich wymaganiom. Wśród dominujących trendów znajdują się: **Tradycja z Twistem** – odtwarzanie smaków dzieciństwa w nowoczesnych formach oraz **Eksplozja doznań** – nowe połączenia smakowe, tekstury i kolory.

Te zmieniające się **gusta i preferencje** są widoczne w sposobie, w jaki społeczeństwo podchodzi do wydatków na jedzenie i napoje. Można zaobserwować, że znaczna część społeczeństwa ogranicza wydatki na jedzenie poza domem. Jednak równocześnie inna grupa konsumentów rekompensuje sobie to ograniczenie poprzez sięganie po **przekąski z górnej półki**. Podnosimy poziom endorfin **prostymi przyjemnościami**. Dodatkowo, szybkie i wygodne jedzenie typu **Grab&Go** staje się coraz bardziej popularne w codziennym życiu.

Zapraszamy do odkrywania naszej oferty, która odpowiada na **trendy** i zaspokaja różnorodne **potrzeby Twoich klientów**.



Podziękowania dla autorów receptur zawartych w katalogu:

**Grzegorz Chałaciński**

**Artur Goroński**

**Krzysztof Moczydłowski**

**Zbigniew Pokrant**

**Dominik Tracz**

**Marcin Witkowski**



**#tradycja**

# Spis treści

Szczegółowy opis produktów znajdziecie Państwo odwiedzając stronę [www.zeelandia.pl](http://www.zeelandia.pl)



**Chleb Swojski Kornel**

..... 9



**Bulka Śniadaniowa  
Gryczana**

..... 10



**Chleb Klasyczny  
Żytny**

..... 11



**Bulka  
Dyniowy Poranek**

..... 12



**Komyśniak Piernikowy**

..... 13



**Chleb  
Orzechowa Siła**

..... 14



**Chleb  
Żytni Orient**

..... 17



**Chleb Aroma**

..... 18



**Chleb  
Owocowa Harmonia**

..... 19



**Bajgiel Słodowy**

..... 20



**Rogal  
Sprint Style**

..... 21



**Babka Panettone**

..... 22



**Brioche Toskańska**

..... 25



**Mini  
Bulka Orkiszówka**

..... 26



**Bulka Wiedeńska**

..... 27



**Gryczany Ślimak**

..... 28



**Drożdżówka Orzechówka**

..... 29



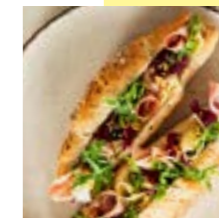
**Mini Panettone**

..... 31



**Pikantny Croissant**

..... 33



**Paluch Orkiszowy**

..... 34



**Bajgiel Królewski**

..... 35



**Pikantny Burger**

..... 36



**Bagietka Aroma**

..... 37



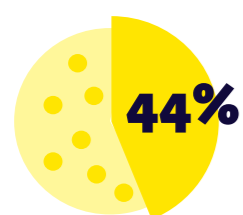
**Silkgrain Burger**

..... 39

# Tradycja z Twistem

Już od czasów pandemii obserwujemy zwiększone zainteresowanie **klasycznymi, tradycyjnymi smakami, znanymi z dzieciństwa**. Klasyczne receptury, znane nam z domowych kuchni naszych babć i mam, przynoszą nie tylko wyjątkowe doznania kulinarne, ale także ciepłe **wspomnienia i poczucie bezpieczeństwa**. To powrót do czasów, kiedy jedzenie było **proste, naturalne i pełne autentycznego smaku**.

44% konsumentów deklaruje, że lubi sięgać po produkty, z którymi ma **dobrze, miłe wspomnienia**. To powoduje **zmniejszenie stresu** i pewien sposób ucieczki od codziennych problemów.



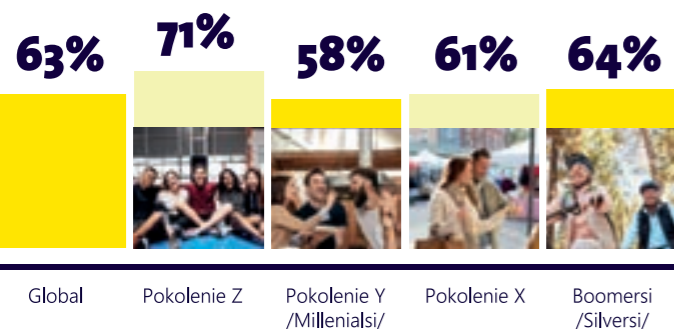
Konsumenci nieustannie **odkrywają nowe odsłony znanej klasyki**. Dla prawie połowy konsumentów wpływ na decyzje zakupowe mają **tradycyjne, nostalgiczne smaki**.

Od wieków **ziarna** stanowią nieodłączny element **naszej tradycji piekarskiej**, ciesząc się uznaniem, m.in. dzięki swoim **cennym właściwościom**.

Wracamy do korzeni przywołując na nowo klasykę, która łączy **bogactwo smaków z troską o zdrowie**. Zachęcamy do sięgnięcia po **tradycyjne receptury i sprawdzone składniki o niezastąpionych właściwościach**.



**Ponad 60% konsumentów deklaruje, że wysoka odporność i zdrowie układu pokarmowego** to obszary, które chcą poprawiać poprzez świadome wybory żywieniowe.



Procent konsumentów, którzy przyjmują proaktywne podejście do zdrowia i skupiają się na zapobieganiu, a nie leczeniu.

Źródło: Innova Market insights 2022-2023, FMCG Gurus: Top trends for 2024, October 2023.

# Chleb Swojski Kornel



Stopień trudności

Aromatyczne pieczywo pszenno-żytnie wzbogacone płatkami zbóż, nasionami słonecznika oraz koprem.

## Ciasto:

### 40 kg Kornelki Free

- 20 kg mąka żytnia typ 720
- 10 kg mąka pszenna typ 850
- 15 kg słonecznik
- 2,5 kg drożdże
- 0,4 kg sól
- 48 kg kwas żytni
- 60 kg woda

## Wykonanie:

Mieszać wszystkie składniki około 6 minut na wolnych obrotach i 4 minuty na szybkich obrotach. Temperatura ciasta: 26-28°C. Czas leżakowania ciasta: 10-15 minut. Naważka: 570 g. Odważone kęsy ciasta uformować i włożyć do foremek. Temperatura wypieku 250°C, opadająca do 230°C z zaparowaniem na początku wypieku. Czas wypieku: 45 minut.

## Receptura na:

- 343 szt.
- 172 kg



#chlebpszenno-żytni #mieszanka50% #słonecznik #formemkowy #śniadanie #nazakwasie #tradycyjnie

# Bułka Śniadaniowa Gryczana



Stopień trudności

Bułka zawiera mąkę i łuskę gryczaną pozostającą w trendzie powrotu do tradycyjnych zbóż.

## Składniki:

**25 kg Szlachetna Gryka Free**

**0,5 kg Kaiser Free**

75 kg mąka pszenna typ 500

1,5 kg sól

3,5 kg drożdże

57 kg woda

3 kg olej

## Wykonanie:

Mieszać wszystkie składniki 8 minut na wolnych obrotach i 4 minuty na szybkich obrotach.

Temperatura ciasta 26-27°C. Fermentacja wstępna ciasta: około 10 minut.

Podzielić ciasto na kęsy o masie 2,4 kg, zwinąć w presy.

Fermentacja w presach: około 10 minut. Podzielić presy na kęsy i delikatnie zaokrąglić, poukładać na deskach posypanych mąką żytnią zwinieniem do dołu.

Fermentacja końcowa: około 40 minut, przed wypiekiem obrócić i przełożyć na blachy/taśmy załadownicze.

Wypiekać w temperaturze 230-220°C przez około 20 minut z zaparowaniem pieca.

## Receptura na:

2068 szt.

145 kg

#gryka #gryczany #bułki #smak #nowość  
#smakowite #powrótdotradycji #rustykalne



# Chleb Klasycznie Żytni

Stopień trudności

Żytni bochenek, który zawiera 20% ziaren słonecznika, prosa i siemienia lnianego. Dzięki takiej kombinacji składników długo zachowuje świeżość.

## Ciasto:

**70 kg Prawdziwie Żytni**

**1 kg Rogoferm**

30 kg mąka żytnia typ 720

3 kg drożdże

0,6 kg sól

68 kg woda

## Wykonanie:

Mieszać wszystkie składniki 10 minut na wolnych obrotach i 5 minut na szybkich obrotach.

Temperatura ciasta: 26-28°C.

Fermentacja wstępna: około 15 minut.

Ciasto podzielić na kęsy o masie 0,58 kg, uformować i ułożyć na aparatach załadowniczych lub deskach, lub w koszykach.

Fermentacja końcowa: około 40 minut.

Przed wypiekiem kęsy naciąć. Wypiekać w temperaturze 220-240°C z zaparowaniem komory, po około 5 minutach odciągnąć parę.

Czas wypieku: 40 minut.

## Receptura na:

297 szt.

155 kg

#chleb #żytni #ziarna #świeżość  
#tradycyjne #jakumamy #wspomnięczar





## Bułka Dyniowy Poranek

Stopień trudności

Przyjemnie chrupka skórka pieczywa, wilgotny miękisz, ziarna, płatki zbożowe oraz lekko słodowy smak to cechy charakterystyczne tej receptury.

### Ciasto:

#### 50 kg Pełny Kłos Free

#### 1 l Gamma Liquid Super

50 kg mąka pszenna typ 550

3 kg drożdże

20 kg dynia ziarna

70 kg woda

### Wykonanie:

Namoczyć dynię na godzinę przed rozpoczęciem miesienia ciasta w 2 l wody. Mieszać wszystkie składniki 8 minut na wolnych obrotach i 4 minuty na szybkich obrotach. Temperatura ciasta: 26-28°C. Fermentacja wstępna: około 15 minut. Podzielić ciasto wycinając kwadraty o grubości 1,5 cm, wadze 0,09 kg. Obtoczyć kęsy w ziarnach dyni.

Fermentacja końcowa: około 35 minut. Wypiekać w temperaturze 230-240°C przez 14 minut z zaparowaniem komory.

### Receptura na:

2155 szt.

174 kg

#bułka #ziarnadyni #słody #chrupiące  
#poranek #zdrowo #wartościowo

## Komyśniak Piernikowy



Stopień trudności

Chleb o delikatnym, wilgotnym miękiszu i chrupiącej skórce, a to wszystko dzięki połączeniu mąki pszennej, żytniej, zakwasu oraz maślanki. Intrygujący aromat i kolor nadaje przyprawa piernikowa.

### Ciasto:

#### 20 kg Mix Jagielloński Free

33 kg kwas żytni

40 kg mąka pszenna typ 750

20 kg mąka żytnia typ 720

35 l maślanka

2 kg drożdże

2 kg przyprawa piernikowa

35 kg woda

### Wykonanie:

Mieszać wszystkie składniki 7 minut na wolnych obrotach i 8 minut na szybkich obrotach (luźna konsystencja ciasta).

Temperatura ciasta: 26-28°C.

Fermentacja: 30 minut.

Podzielić ciasto na kęsy o masie 0,58 kg, zaokrąglić, wydłużyć, włożyć do koszyków lub na aparaty wsadowe.

Fermentacja końcowa: 35-40 minut.

Wypiekać w temperaturze 230°C opadającej do 190°C.

Czas wypieku: 40 minut z zaparowaniem komory, po 5 minutach odciągnąć parę.

### Receptura na:

322 szt.

186 kg

#chleb #pszenny #nazakwasie #miękki #maślanka  
#puszystymiękisz #piernikowy #domowy



# Chleb Orzechowa Siła



Stopień trudności

Pełnoziarnisty chleb pełen orzechów laskowych, obtoczony siemieniem lnianym w oryginalnej formie.

Źródło witamin i minerałów w diecie osób aktywnych.

## Ciasto:

### 100 kg Sprint Free

1 kg drożdże

75 kg woda

20 kg orzechy włoskie

15 kg orzechy laskowe

## Posypka:

10 kg Dekormix lub siemię lniane

## Wykonanie:

Namoczyć mieszankę Sprint Free na godzinę przed rozpoczęciem miesienia ciasta, na 10 kg mieszanki 6 kg wody (temperatura wody 45°C).

Mieszać wszystkie składniki około 15 minut na wolnych obrotach, pod koniec czasu miesienia dodać orzechy.

Temperatura ciasta: 29-30°C.

Fermentacja wstępna: około 20 minut.

Nakładać ciasto bezpośrednio do foremek wcześniej wysypanych posypką (foremka karbowana Sprint 0,52 kg), wyrównać powierzchnię.

Fermentacja końcowa: około 50 minut.

Wypiekać w temperaturze 240°C opadającej do 210°C z zaparowaniem komory, po 5 minutach odciągnąć parę.

Czas wypieku: około 50 minut.

## Receptura na:

405 szt.

195 kg



#funkcjonalne #ziarnisty #orzechy #witaminy  
#dlaaktywnych #fit #sport #zdrowie



# Podróżowanie przez Smakowanie

Spróbuj **smaków z różnych zakątków świata** dzięki **orientalnym przyprawom i tradycyjnym recepturom**, które pozwalają poczuć się jak podczas **kulinarnej podróży**.



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

Zapraszamy do **odkrywania naszych produktów**, które łączą **egzotyczne dodatki**, ciekawe **kombinacje i nowe formy**, aby stworzyć **inspirujące pieczywo**. Nasze wyroby dostarczają **eksplozji doznań smakowych**, poszukiwanych przez współczesnych konsumentów. Dzięki starannie dobranym składnikom i **innovacyjnym recepturom**, nasze **pieczywo** oferuje **niezapomniane wrażenia**, zaskakując **bogactwem aromatów i tekstur**.

Pozwól sobie na **kulinarną podróż**, która pobudzi wszystkie zmysły i **odkryj nowe oblicze tradycyjnych wypieków**.

Badania wskazują, że konsumenci chętnie wybierają produkty zawierające nowe składniki.



**3 na 5**

konsumentów deklaruje, że jest większe prawdopodobieństwo, że kupią impulsowo jakąś przekąskę, gdy ma ona **innovacyjny lub egzotyczny smak**.

Źródło: Innova market insights 2022-2023, FMCG Gurus: Top trends for 2024, October 2023.

# Chleb Żytni Orient

Stoień trudności

Chleb w tradycyjnej formie, z nutą orientalnego curry, nadającego niepowtarzalny aromat i kolor.

## Ciasto:

### 50 kg Kornelki Free

### 1 kg Rogoferm

25 kg mąka żytnia typ 720

25 kg mąka pszenna typ 500

3 kg drożdże

3 kg curry przyprawa

60 kg woda

## Posypka:

### 5 kg Posypka Dekoracyjna Fiesta

## Wykonanie:

Mieszać wszystkie składniki 7 minut na wolnych obrotach i 4 minuty na szybkich obrotach.

Temperatura ciasta: 26-28°C.

Fermentacja wstępna: około 15 minut.

Podzielić ciasto na kęsy o masie 550 g.

Odważone kęsy ciasta uformować i włożyć do foremek.

Fermentacja końcowa: około 45 minut.

Temperatura wypieku: 240-230°C opadająca do 220°C z zaparowaniem komory, po około 5 minutach odciągnąć parę.

Czas wypieku: 45 minut.

## Receptura na:

303 szt.

146 kg



#chleb #żytni #curry #posypkafiesta  
#kolor #chrupkość #wyrazistysmak #podróż

# Chleb Aroma

Stopień trudności 

Chleb na mące pszennej z dodatkiem moczonych ziaren, cebuli i czosnku to aromatyczne pieczywo, które zachwyca bogactwem smaków i zapachów. Ziarna oddają wilgoć do miękiszu, dzięki czemu bochenek zachowuje dłużej świeżość.

## Ciasto:

**40 kg KornFix Aroma**

**1 l Gamma Liquid Super**

100 kg mąka pszenna typ 550

0,6 kg sól

4 kg drożdże

47 kg woda

## Wykonanie:

Mieszać wszystkie składniki 4 minuty na wolnych obrotach i 6 minut na szybkich obrotach.

Temperatura ciasta: 26-28°C.

Fermentacja wstępna: 10 minut.

Podzielić ciasto na kęsy o masie 580 g, zaokrąglić.

Wszystkie kęsy posypać mąką żytnią i ułożyć na aparatach lub deskach.

Fermentacja końcowa: 50 minut

Temperatura wypieku: 240°C z zaparowaniem pieca.

Czas wypieku: 35 minut.

## Receptura na:

332 szt.

173 kg

#pszenny #moczoneziarna #aromat  
#słowianie #smak #czosnek #zapach #cebula



# Chleb Owocowa Harmonia

Stopień trudności 

Owocowa wersja znanego chleba na bazie Pełny Kłos Free, wzbogacony o suszone owoce moreli i jagód goji.

## Ciasto:

**50 kg Pełny Kłos Free**

**4 kg Maltax**

**1 kg Rogoferm**

20 kg mąka żytnia typ 720

30 kg mąka pszenna typ 850

2 kg drożdże

20 kg jagody goji suszone

20 kg morela suszona

80 kg woda

## Wykonanie:

Mieszać wszystkie składniki, poza morelą i jagodami goji, 8 minut na wolnych obrotach, a 2 minuty na szybkich obrotach.

Morelę i jagody goji dodać pod koniec mieszenia.

Temperatura ciasta: 28-30°C.

Fermentacja wstępna: 15 minut.

Podzielić ciasto na kęsy o masie 700 g, nałożyć bezpośrednio do foremek, wyrównać powierzchnię.

Fermentacja końcowa: około 50 minut.

Temperatura wypieku: 240°C opadająca do 210°C z zaparowaniem komory, po około 5 minutach odciągnąć parę.

Czas wypieku: około 50 minut.

## Receptura na:

324 szt.

204 kg

#ziarna #morela #jagodagoji #foremkowy  
#podwieczorek #kolacja #tropikalnie #owocowo





## Bajgiel Słodowy



Stopień trudności

Bajgiel powstał w XVII wieku w Krakowie, a dziś jest jednym z najbardziej rozpoznawalnym rodzajem pieczywa w Nowym Yorku. My przedstawiamy wariację bajgla ze słodem jęczmiennym, o przyjemnie apetycznym ciemnobursztynowym kolorze oraz słodowym smaku.

### Ciasto:

#### 3 kg ExtraMalt

#### 0,5 kg Kaiser Free

100 kg mąka pszenna typ 550

5 kg olej

2 kg cukier

5 kg drożdże

2 kg sól

2 kg czarnuszka

5 kg quinoa

5 kg sezam

50 kg woda

### Wykonanie:

Wszystkie składniki mieszać 5 minut na wolnych obrotach i 5 minut na szybkich obrotach.

Temperatura ciasta: 26-28°C.

Fermentacja wstępna: 10 minut.

Ciasto podzielić na presy o masie 2,4 kg, zaokrąglić i pozostawić na kolejne 10 minut.

Presy podzielić na kęsy (30 sztuk) i zaokrąglić, odłożyć na kilka minut, następnie formować bajgle, udekorować według uznania i odłożyć na blachy.

Fermentacja końcowa: około 45 minut.

Temperatura wypieku: 230°C.

Czas wypieku: około 14 minut.

### Receptura na:

2218 szt.

149 kg

#bajgiel #słód #czarnuszka #quinoa  
#naokrągło #Polska #NowyYork

## Rogal Sprint Style



Stopień trudności

Inspiracją dla tej aplikacji był rohlík, który jest czeską wersją polskiego rogalia. Nasz prosty rogalik zaskakuje formą. Idealny do kanapek, a przy okazji zawiera magnez, fosfor, witaminę E.

### Ciasto:

#### 50 kg Sprint Free

#### 0,25 kg Active Super Free

50 kg mąka pszenna typ 550

0,9 kg sól

3,5 kg drożdże

60 kg woda

### Wykonanie:

Mieszać wszystkie składniki 8 minut na wolnych obrotach i 4 minuty na szybkich obrotach.

Temperatura ciasta: 27-28°C.

Fermentacja wstępna: 10-15 minut.

Podzielić ciasto na presy o masie 3 kg.

Fermentacja w presach: około 15-20 minut.

Podzielić presy na kęsy (30 sztuk), pozostawić na kolejne 10 minut, następnie uformować rogalie.

Fermentacja końcowa: 40 minut.

Temperatura wypieku: 230°C opadająca do 220°C z zaparowaniem komory.

Czas wypieku: 17 minut.

### Receptura na:

1646 szt.

139 kg

#rogal #paluch #mniejszedozowanie #sprint  
#Czechy #posąsiedzku #smacznie #zdrowo #inaczej



# Babka Panettone



Stopień trudności  \*

Oryginalna włoska babka, stworzona ze składników prosto z Włoch przez tamtejszych rzemieślników. Wykwintna, drożdżowa, pełna kandyzowanych owoców i soczystych rodzynek, idealna na świąteczny stół i nie tylko. Dzięki naszemu produktowi, uzyskasz oryginalne składniki oraz skrócisz czas przygotowania (proces fermentacji) zachowując moc smaku.

## Ciasto wstępne:

### 10,5 kg Panaton BIT

2,6 kg masło  
1,4 kg żółtka jaj  
0,04 kg drożdże  
4,5 kg woda

## Wykonanie:

Mieszać Panaton BIT, wodę i drożdże przez 20 minut na wolnych obrotach, następnie przełączyć na szybkie obroty na 10 minut dodając stopniowo żółtka jaj i na koniec miękkie masło.  
Końcowa temperatura ciasta powinna wynosić 26-28°C.  
Leżakowanie/Garowanie około 12 do 16 godzin.  
Temperatura otoczenia: 24-26°C, wilgotność 75-80% (najlepiej pojemnik, w którym jest przechowywane ciasto nakryć aby nie "łapało skóry").  
Uwaga: ciasto powinno zwiększyć swoją objętość początkową 5-krotnie.

## Sugerowane naważki:

Foremka średnia: średnica: 135 mm, wysokość: 100 mm  
- naważka 540 gram.  
Foremka duża: średnica: 155 mm, wysokość: 110 mm  
- naważka 750 gram.

## Receptura na:

73 szt.  
35 kg

\* Ze względu na zaawansowany proces technologiczny, skontaktuj się z technologiem lub opiekunem klienta przed dokonaniem zakupu.

## Ciasto właściwe:

### 4,5 kg Panaton BIT

2,7 kg żółtka jaj  
1,9 kg cukier  
3 kg masło  
6,5 kg rodzynek  
2 kg skórka pomarańczowa kandyzowana

## Wykonanie:

Ciasto wstępne (po fermentacji), plus Panaton BIT i cukier mieszać przez 20 minut na wolnych obrotach.  
Następnie przełączyć maszynę na szybkie obroty i stopniowo dodawać żółtka jaj, pod miękkie masło.  
Na sam koniec dodać owoce.  
Czas mieszania na szybkich obrotach: 10 minut.  
Temperatura ciasta: 26-28°C.  
Fermentacja wstępna: około 60 minut (temperatura 28-30°C i wilgotność 75-80%).  
Ciasto podzielić na kęsy, zwinąć delikatnie i włożyć do form.  
Fermentacja końcowa: około 4-5 godzin (temperatura 28-30°C i wilgotności 75-80%).  
Przed wypiekiem pomalować jajkiem, naciąć górę w kształt krzyża i położyć kawałek masła (około 10 gram).  
Można posypać płatkami migdałowymi i cukrem perlistym.  
Wypiekać w piecu obrotowym bez zaparowania komory:  
- temperatura 170°C przez 7 minut  
- temperatura 160°C przez ok. 30-33 minut.  
\* Czas i temperatura wypieku mogą ulec zmianie w zależności od wielkości babek i typu pieca.  
\*\* Po wypieku babki Panettone studzić podwieszając na specjalnych drutach "do góry nogami".

## Tłuszcz do wypieku:

0,77 kg masło



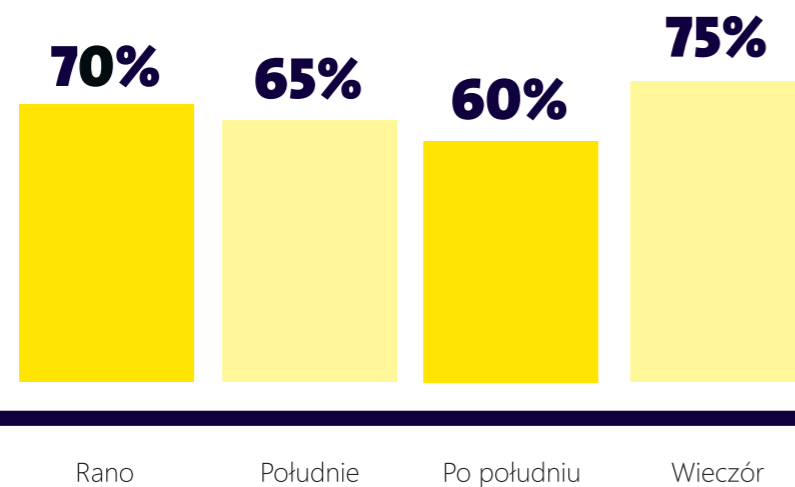
#panettone #Włochy #nowość #kandyzowaneowoce  
#wykwintna #puszysta #odświęta

# Przekąski na Każdą Porę Dnia

W ciągu dnia mamy różne potrzeby smakowe, które zmieniają się od poranka do wieczora. Dlatego przedstawiamy produkty idealne na każdą porę dnia — od śniadania, przez obiad i kolację, aż po słodkie przekąski.

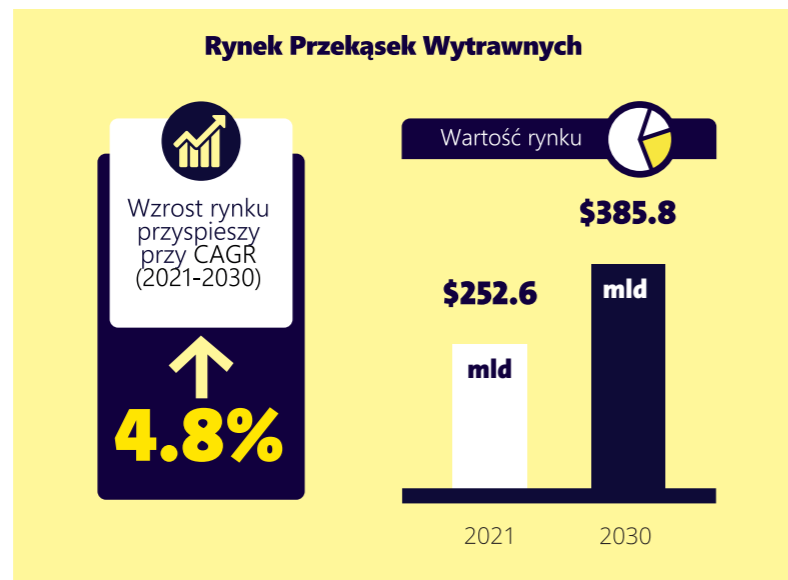
Każda z naszych aplikacji zaskakuje unikalnym smakiem, który łączy egzotyczne przyprawy, ciekawe połączenia składników i nowoczesne formy.

Konsumpcja pieczywa i przekąsek w zależności od pory dnia.



Źródło: Journal of Food Research (2022), which provided insights into consumer bread preferences based on different times of the day and their reasons for choosing specific types of bread

Według badań, rynek wytrawnych przekąsek na świecie rośnie o niemal 5% rocznie, a do 2030 roku jego wartość ma osiągnąć prawie 400 miliardów dolarów globalnie.



Źródło: [www.psmarketresearch.com/market-analysis/savory-snacks-market](http://www.psmarketresearch.com/market-analysis/savory-snacks-market)

# Brioche Toskańska

Stopień trudności

Żytnia wersja brioche z kawałkami aromatycznych pomidorów i papryki, posypana rozmarynem, zapewnia niezwykle doznania wzbogacone nutą słodczy.

## Ciasto:

### 100 kg Prawdziwie Żytni

- 20 kg masło
- 16 kg cukier
- 7 kg drożdże
- 40 kg woda

## Dekoracja:

- 20 kg papryka
- 10 kg pomidory koktajlowe
- 15 kg ser żółty

## Wykonanie:

Mieszać wszystkie składniki 6 minut na wolnych obrotach i 4 minuty na szybkich obrotach. Temperatura ciasta: 26-28°C. Fermentacja wstępna: około 10 minut. Podzielić ciasto na presy o masie 2,4 kg. Rozrost w presach: około 10 minut. Podzielić presy na kęsy (30 sztuk), zaokrąglić i włożyć do foremek po 5 sztuk. Fermentacja końcowa: około 50-60 minut. Dekorować warzywami i serem, odpiec. Temperatura wypieku: około 220°C opadająca do 200°C z delikatnym zaparowaniem. Czas wypieku: około 20 minut.

## Receptura na:

- 457 szt.
- 159 kg



#brioche #wytrawnie #słodko  
#pożywna #mięka #puszysta #fuzjasmaków

# Mini Bułka Orkiszówka



Stopień trudności

Mini bułeczka na bazie prawnego ziarna orkiszu wraz z różnorodnymi posypkami to idealna propozycja na śniadanie, zarówno w domowym zaciszu jak i w eleganckim hotelu.

## Receptura:

### 12 kg Orkiszowy Free

### 0,5 kg Kaiser Free

100 kg mąka pszenna typ 550  
3 kg cukier  
5 kg olej  
4,5 kg drożdże  
54 kg woda

## Wykonanie:

Mieszać wszystkie składniki 8 minut na wolnych obrotach i 6 minut na szybkich obrotach.  
Temperatura ciasta: 26-28°C.  
Spoczynek ciasta: 10-15 minut.  
Podzielić ciasto na kęsy o masie 30 g.  
Każdy kęs formować i odłożyć na blachy wypiekowe.  
Fermentacja końcowa: 50 minut.  
Piec w temperaturze 230-240°C przez około 12 minut z zaparowaniem pieca.

## Receptura na:

59666 szt.  
150 kg

#bułki #mini #orkisz #posypki  
#naluzie #różnorodnie #hotelowo #domowo

# Bułka Wiedeńska

Stopień trudności

Przyciągająca wzrok, delikatna w środku, chrupiąca na zewnątrz bułeczka, która tworzy z cukrową posypką i dżemem owocowym niesamowitą kompozycję smakową idealną na przerwę kawową.

## Ciasto:

### 5 kg Drożdżówka 5%

100 kg mąka pszenna typ 500  
4 kg mleko w proszku odtłuszczone  
8 kg margaryna (80% tłuszczu)  
8 kg drożdże  
1,5 kg sól  
8 kg cukier  
45 kg woda

## Dekoracja:

10 kg masło  
15 kg cukier

## Wykonanie:

Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez 4 minuty i 6 minut na szybkich obrotach.  
Do ciasta można dodać lodu (w zależności od potrzeb) zamiast wody, aby ciasto się nie zagrzało zbyt mocno.  
Temperatura ciasta: około 26-27°C. Fermentacja wstępna: około 5 minut.  
Ciasto dzielić na kęsy o masie 90 g, wydłuzić w kształt palucha (na rogalikarce) na długość 15 cm, układać na blachy faliste. Paluchy surowego ciasta nacinać ostrym nożem/żyłką, nacięcia muszą być skośnie gęsto obok siebie i głębokie (około 8-10 nacięć).  
Fermentacja końcowa: około 45 minut. Temperatura wypieku: 230°C.  
Czas wypieku: około 9-10 minut z zaparowaniem.  
Świeże bułki zaraz po wypieku malować ciepłym upłynnionym masłem i obtaczać w cukrze.

## Receptura na:

2272 szt.  
184 kg

#bułeczka #deser #drożdżówka  
#nasłodko #wykwitnie #pysznie



# Gryczany Ślimak



Stopień trudności

Intrygująca forma przekąski na słono: gryczane pieczywo z kawałkami boczku i cebulki, posypane żółtym serem.

## Ciasto:

**20 kg Szlachetna Gryka Free**

**0,5 kg Kaiser Free**

80 kg mąka pszenna typ 550

1,8 kg sól

3 kg drożdże

55 kg woda

**Margaryna do przekładania ciasta:**

**24 kg Klasika Natur Soft**

## Nadzienie:

**45 kg Sos Piri Piri**

47 kg ser żółty

## Wykonanie:

Mieszać wszystkie składniki (z wyjątkiem margaryny i dodatków) 4 minuty na wolnych obrotach i 6 minut na szybkich obrotach. Temperatura ciasta: 27-28°C.

Fermentacja wstępna: 15-20 minut.

Łączenie (wałkowanie) ciasta z margaryną: składanie ciasta 2x3, 1x4 – po każdym składaniu, ciasto zabezpieczyć przed obsychaniem i pozostawić w chłodni na około 30 minut.

Rozwałkować ciasto do grubości 4-5 mm i szerokości 50 cm. Posmarować sosem, posypać tartym serem, zwinąć na połowę i wykrawać paski o szerokości 2 cm i długości 25 cm.

Paski zwinąć tak jak na drożdżówkę i ułożyć na blachy.

Fermentacja końcowa: około 35 minut.

Wypiekać w temperaturze 230°C z zaparowaniem przez około 13-15 minut.

## Receptura na:

3070 szt.

240 kg



#ślimak #gryka #wytrawnie #przekąska  
#nasłono #nadroge #zakrecone

# Drożdżówka Orzechówka



Stopień trudności

Klasyczna drożdżówka z nutą orzechowej słodyczy zachwyca delikatnym ciastem i wyrazistym nadzieniem orzechowym – doskonała przekąska na każdą okazję.

## Ciasto:

**5 kg Drożdżówka 5%**

100 kg mąka pszenna typ 550

8 kg margaryna (80% tłuszczu)

7 kg drożdże

5 kg jaja

1,3 kg sól

8 kg cukier

35 kg woda

## Nadzienie:

**50 kg Haselnuss-quick**

10 kg jaja

20 kg woda

## Wykonanie:

Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez 5 minut i 6 minut na szybkich obrotach.

Temperatura ciasta: 26-27°C. Fermentacja wstępna: 10 minut.

Z ciasta laminować wstęgę o szerokości 40 cm, na połowę wstęgi wyścielić nadzienie orzechowe, złożyć na pół zakrywając drugą połowę wstęgi, odcinać pasy o szerokości 2,5 cm, pasy ciasta z nadzieniem zwinąć w świder, a następnie zwinąć w kształt ślimaka, układać na blachy z papierem.

Fermentacja końcowa: 40 minut.

Przed wypiekiem pomalować jajkiem. Temperatura wypieku: 210 °C

Czas wypieku: 12 minut.

## Nadzienie:

Składniki nadzienia wymieszać płaskim mieszadłem przez 2 minuty do połączenia składników i odstawić na 15 minut do spęcznienia.

## Receptura na:

2493 szt.

249 kg

#drożdżówka #niskiedożowanie #orzechowy  
#nasłodko #klasykownością #doszkoły #napiknik

# Mini Panettone



Stopień trudności  \*

Mieszanka prosto z Włoch, opracowana przez włoskich mistrzów z oryginalnych składników – idealna na słodką przekąskę.

## Ciasto:

### 10,5 kg Panaton BIT

2,6 kg masło  
1,4 kg żółtka jaj  
0,04 kg drożdże  
4,5 kg woda

## Wykonanie:

Mieszać Panaton BIT, wodę i drożdże przez 20 minut na wolnych obrotach, następnie przełączyć na szybkie obroty na 10 minut, dodając stopniowo żółtka jaj i na koniec miękkie masło.

Końcowa temperatura ciasta powinna wynosić 26-28°C.

Leżakowanie/Garowanie: około 12 do 16 godzin.

Temperatura otoczenia 24 -26°C, wilgotność 75-80% (najlepiej pojemnik, w którym jest przechowywane ciasto nakryć, aby nie "łapało skóry").

Uwaga: ciasto powinno zwiększyć swoją objętość początkową 5-krotnie.

## Sugerowana naważka:

Foremka mała: średnica: 70 mm, wysokość: 50 mm - naważka 50 gram.

## Ciasto właściwe:

### 4,5 kg Panaton BIT

2,7 kg żółtka jaj  
1,9 kg cukier  
3 kg masło  
6,5 kg rodzyнки  
2 kg skórka pomarańczowa kandyzowana

## Wykonanie:

Ciasto wstępne (po fermentacji), plus Panaton BIT i cukier mieszać przez 20 minut na wolnych obrotach.

Następnie przełączyć maszynę na szybkie obroty i stopniowo dodawać żółtka jaj, pod miękkie masło.

Na sam koniec dodać owoce.

Czas mieszania na szybkich obrotach: 10 minut.

Temperatura ciasta: 26-28°C.

Fermentacja wstępna: około 60 minut (temperatura 28-30°C i wilgotności 75-80%).

Ciasto podzielić na kęsy, zwinąć delikatnie i włożyć do form. Fermentacja końcowa: około 4-5 godzin (temperatura 28-30°C i wilgotność 75-80%).

Przed wypiekiem pomalować jajkiem, naciąć górę w kształt krzyża i położyć kawałek masła (około 10 gram).

Można posypać płatkami migdałowymi i cukrem perlстым.

Wypiekać w piecu obrotowym bez zaparowania komory:

- temperatura 170°C przez 7 minut

- temperatura 160°C przez około 30-33 minut.

\* Czas i temperatura wypieku mogą ulec zmianie w zależności od wielkości babek i typu pieca.

\*\* Po wypieku babki Panettone studzić podwieszając na specjalnych drutach "do góry nogami".

## Tłuszcz do wypieku:

0,77 kg masło

## Receptura na:

792 szt.

35 kg

\* Ze względu na zaawansowany proces technologiczny, skontaktuj się z technologiem lub opiekunem klienta przed dokonaniem zakupu.

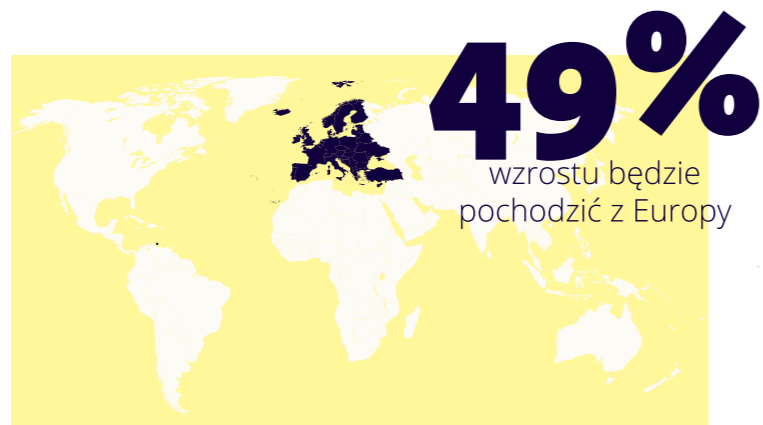
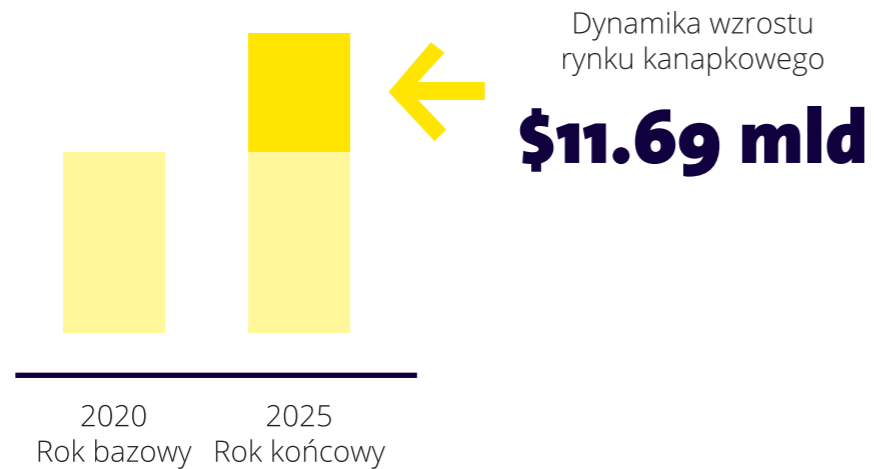
#panettone #mini #włoskareceptura  
#gustownie #namałypetyt #naraz



# Sandwich Art

W dzisiejszym świecie, gdzie szybkie tempo życia stało się normą, **kanapki** zyskały na popularności jako **praktyczne i smaczne rozwiązanie**. Stanowią one **idealne połączenie prostoty i różnorodności**, umożliwiając **przygotowanie posiłku** bez rezygnacji z walorów smakowych.

Badania dowodzą, że **co drugi z nas je poza domem, szukając szybkich i wygodnych rozwiązań na posiłek**. Wychodzimy naprzeciw tym potrzebom i proponujemy gotowe rozwiązania w postaci kanapek typu „grab-and-go” oraz lunchów, które zaspokajają apetyt i kreatywność, stając się nieodłącznym elementem współczesnej kuchni. Naszym celem jest przedstawienie nie tylko nowych propozycji pieczywa, ale także kompozycji, które idealnie łączą się ze sobą, tworząc wyśmienite i apetyczne dania.



Badania pokazują, że do 2025 roku rynek kanapkowy – obejmujący zarówno kanapki pakowane, jak i świeże – **wzrośnie do ponad 11,5 miliarda dolarów**, co stanowi prawie 50% wzrostu, w stosunku do roku bazowego.

Zródło: Technavio, Sandwiches Market Size, 2022.

# Pikantny Croissant



Stopień trudności

Wytrawna wersja dobrze znanego rogalika – croissant na Pan Picante Free zaskakuje przyjemną pikantnością oraz bogatym profilem smaków i aromatów przypraw i ziół.

Wypróbuj kanapkę, w której subtelnie łączą się: kozi ser, pesto, mix sałat, dżem morelowy i czerwona cebula.

## Ciasto:

### 20 kg Pan Picante Free

80 kg mąka pszenna typ 500

1,6 kg olej

3 kg drożdże

1,6 kg cukier

52 kg woda

## Margaryna do przekładania ciasta:

### 39,4 kg Klasika Natur Soft

## Receptura na:

2822 szt.

171 kg

## Wykonanie:

Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez 6 minut i 4 minuty na szybkich obrotach. Temperatura ciasta: 21-22°C.

Fermentacja wstępna w lodówce: około 30 minut. Łączenie (wałkowanie) ciasta z margaryną: składanie ciasta 2x3, 1x4 – po każdym składaniu ciasto zabezpieczyć przed obsychaniem i pozostawić w chłodni na około 60 minut.

Ciasto rozwałkować na grubość (4 mm). Wyciąć trójkąty (12 cm x 24 cm) i uformować croissants. Fermentacja końcowa: około 60-70 minut.

Wypiek w piecu obrotowym.

Temperatura wypieku: około 220°C z zaparowaniem pieca (5 sekund).

Czas wypieku: około 15 minut, na 5 minut przed końcem pieczenia odciągnąć parę.

#croissant #wytrawnie #pikantnie  
#śniadanie #orientalnie #grabandgo



# Paluch Orkiszowy



Stopień trudności

Paluch z dodatkiem mąki orkiszowej, świetnie sprawdzi się jako kanapka na drugie śniadanie. Zarówno w pracy jak i w domu.

W tej finezyjnej kanapce znajdziesz: dojrzewającą goudę, dżem porzeczkowy, rukolę, szalotkę i mortadelę z pistacjami.

## Receptura:

### 10 kg Orkiszowy Free

100 kg mąka pszenna typ 550  
0,5 kg sól  
3,5 kg drożdże  
55 kg woda

## Wykonanie:

Mieszać wszystkie składniki 6 minut na wolnych i 4 minuty na szybkich obrotach. Temperatura ciasta: 26-28°C. Spoczynek ciasta: 10-15 minut. Podzielić ciasto na kęsy o masie 3 kg, podzielić na kęsy i zaokrąglić. Czas spoczynku kęsów: około 15 minut. Każdy kęs formować i odłożyć na blachy wypiekowe. Fermentacja końcowa: 40 minut. Piec w temperaturze 230-240°C przez około 15 minut z zaparowaniem pieca.

## Receptura na:

16900 szt.  
148 kg

#paluch #orkisz #pszenica  
#drugieśniadanie #pożywnie #wygodnie



# Bajgiel Królewski



Stopień trudności

Chrupiąca skórka bajgla i równomiernie porowaty miękisz o delikatnym smaku siodła jęczmiennego powoduje, że bajgiel z odpowiednimi dodatkami może być idealnym rozwiązaniem również jako brunch.

Ta wyrafinowana kanapka jest kompozycją: pasty z makreli z serem białym wędzonym, jajka sadzonego, piklowanej czerwonej cebuli oraz mixu sałat.

## Ciasto:

20 kg Mix Jagielloński Free  
3 kg ExtraMalt  
3 kg Maltax

80 kg mąka pszenna typ 550  
1,5 kg drożdże  
52 kg woda

## Wykonanie:

Mieszać wszystkie składniki 4 minuty na wolnych obrotach i 7 minut na szybkich obrotach. Temperatura ciasta: 26-28°C. Fermentacja wstępna: 15 minut. Ciasto podzielić na presy o masie 2,5 kg, zaokrąglić i pozostawić na kolejne 10 minut. Presy podzielić na kęsy (30 sztuk) i zaokrąglić, odłożyć na kilka minut, następnie formować bajgle, udekorować według uznania i odłożyć na blachy. Fermentacja końcowa: około 35 minut. Temperatura wypieku: 230°C. Czas wypieku: 15 minut.

## Receptura na:

1914 szt.  
137 kg

#brunch #jagielloński #stód #posypki  
#wykwintnie #dosyta #brunch

# Pikantny Burger



Stopień trudności

Bułka hamburgerowa o aromatycznym, pikantnym smaku przypraw, która w połączeniu z soczystym mięsem wołowym i starannie dobranymi dodatkami oferuje niezapomniane doznania smakowe.

Kanapka, w której harmonijnie łączą się: burger z mięsa wołowego, rukola, dżem z czerwonej cebuli, ser cheddar i sos tysiaca wysp.

## Ciasto:

**20 kg Pan Picante Free**

**1 kg Extra Soft Free**

100 kg mąka pszenna typ 500

0,4 kg sól

5 kg drożdże

4 kg cukier

8 kg olej

2 kg mleko w proszku odtłuszczone

57 kg woda

## Dekoracja:

**14 kg Posypka SpiceUP Piccante**  
lub sezam

## Wykonanie:

Mieszać wszystkie składniki 6 minut na wolnych obrotach i 4 minuty na szybkich obrotach.

Temperatura ciasta: 27°C.

Fermentacja wstępna: około 15 minut.

Podzielić ciasto na kęsy 70 gram, zaokrąglić i ułożyć na blachach do hamburgerów.

Fermentacja końcowa: około 70 minut.

Przed wypiekiem pomalować wodą i posypać sezamem lub Posypką SpiceUp Piccante.

Temperatura wypieku: 225°C bez zaparowania komory.

Czas wypieku: 10 minut.

## Receptura na:

2820 szt.

186 kg

#hamburger #pikantnie #posypka #sezam  
#orientalnie #lowfood #naciepło #lunch

# Bagietka Aroma

Stopień trudności

Pyszna klasyczna bagieta zaskakuje niesamowicie puszystym miększym o niespodziewanym smaku cebuli i czosnku.

W tej smakowitej kanapce odkryjesz: pate z wątróbki, marchewkę, zioła, mix sałat, czerwoną marynowaną cebulkę i ostry sos majonezowy.

## Receptura:

**50 kg KornFix Aroma**

**0,3 kg Active MXI**

100 kg mąka pszenna typ 550

0,6 kg sól

3 kg drożdże

47 kg woda

## Wykonanie:

Mieszać wszystkie składniki 4 minuty na wolnych obrotach i 6 minut na szybkich obrotach.

Temperatura ciasta: 26-28°C.

Fermentacja wstępna: 10 minut.

Podzielić ciasto na kęsy o masie 360 g, zaokrąglić. Pozostawić na 10 minut.

Formować kształt bagietki.

Fermentacja końcowa: 35 minut.

Temperatura wypieku: 230°C z zaparowaniem pieca.

Czas wypieku: 25 minut.

## Receptura na:

558 szt.

170 kg

#bagietka #czosnkowo #cebulowa #pszenna  
#pożywnie #chrupiąco #domowo



# Silkgrain Burger



Stopień trudności

Bułka hamburgerowa zawierająca błonnik, z ziarnami chia, siemieniem lnianym i pestkami dyni, idealna dla tych, którzy cenią zdrowe i pożywne posiłki.

Kanapka o eleganckiej kompozycji: pesto, halloumi, rzodkiewka, zielony ogórek i sałata.

## Ciasto:

### 30 kg Silkgrain Defender

### 1 kg Extra Soft Free

100 kg mąka pszenna typ 550

10 kg cukier

7 kg olej

4 kg drożdże

1,5 kg sól

39 kg woda

## Wykonanie:

Mieszać wszystkie składniki 6 minut na wolnych obrtobach i 4 minuty na szybkich obrtobach.

Temperatura ciasta: 27°C.

Fermentacja wstępna: około 15 minut.

Podzielić ciasto na kęsy 70 gram, zaokrąglić i ułożyć na blachach do hamburgerów.

Fermentacja końcowa: około 70 minut.

Temperatura wypieku: 225°C bez zaparowania komory.

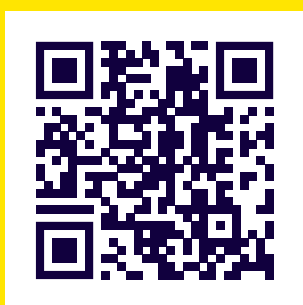
Czas wypieku: 10 minut.

## Receptura na:

2750 szt.

167 kg

#hamburger #silkgrain #ziarna #chia  
#nazdrowie #zielonomi #vege



**Pobierz katalog.**

**Zeelandia Sp. z o.o.**

ul. Sowiec 6c

62-080 Tarnowo Podgórne, Polska

**T** +48 61 664 76 00

**E** info@zeelandia.pl

**www.zeelandia.pl**

**moja.zeelandia.pl**

