

Wiosenno-letnie inspiracje





Witamy w naszym słodkim ogrodzie!

Wiosna i lato to czas, w którym natura obdarza nas **bogactwem kolorów i smaków**, inspirując do tworzenia **wyjątkowych wypieków**. Ciepłe dni zachęcają do **spotkań z bliskimi** w otoczeniu zieleni i kwiatów. W tym okresie **konsumenci poszukują oferty**, która współgra z tą atmosferą – lekkiej, świeżej i **pełnej sezonowych akcentów**. Nasz katalog jest pełen barw i florystycznych motywów, oddaje zarówno radość Wielkanocnych spotkań jak i letnich plenerowych przyjęć, łącząc **tradycyjne receptury z nowoczesnymi pomysłami**. Każda z proponowanych receptur została stworzona z myślą o wyjątkowych momentach i **wprowadzeniu do Państwa oferty świeżości i lekkości**. Zachęcamy do odkrywania inspiracji w naszym katalogu.

 **Zeelandia**



Trendy 2025



Małe przyjemności

61%

Konsumentów uważa, że dobre samopoczucie to przede wszystkim poczucie szczęścia i pozytywne nastawienie do życia.

Innova - Global Consumer Trends 2025

7 na 10

Konsumentów przynajmniej raz w tygodniu sprawia sobie małe przyjemności w postaci jedzenia lub napojów

FMCG Gurus Top Ten Trends for 2024 Global Report

Tradycja z twistem

Nostalgia wciąż odgrywa istotną rolę, łączy klasyczne smaki z nowoczesnymi interpretacjami. Przejawia się także w rosnącej popularności tortów w stylu retro, gdzie estetyka vintage splata się z nowoczesnymi technikami, tworząc wyjątkowe, pełne sentymentu dzieła cukiernicze.

Eksploracja doznań

W centrum uwagi nadal intensywne doznania sensoryczne. **Rośnie zainteresowanie smakami fantazyjnymi**, które przyciągają młodsze pokolenia szukające wyjątkowych wrażeń.

1 na 3

Konsumentów pokolenia Z i Millenialsów poszukuje unikalnych smaków.

+141%

Fantazyjne smaki zyskujące popularność w globalnym sektorze żywności i napojów

Tęcza

+20%

Kosmiczny

+18%

Marzeń

* Mintel Global Food & Drink Trends 2024



Snacking – wygoda przede wszystkim

Współczesne tempo życia powoduje, że **konsumenci** coraz częściej **sięgają po przekąski typu „Grab&Go”**. Dotyczy to wszystkich pokoleń, jednak najbardziej widoczne jest wśród ludzi młodych, dla których smaczne i szybkie opcje są kluczowe. Wysokiej jakości, **wygodne do zabrania ze sobą** produkty są kluczem do przyciągnięcia nowych klientów.

7 na 10

Polaków najchętniej wybiera przekąski cukiernicze typu „Grab&Go” (np. drożdżówki, donuty).

*FMCG Gurus Snacking Trends in Poland Country Report 2023

Zapytaj Sztucznej Inteligencji (AI)

Nowa technologia coraz mocniej **wspiera cukiernictwo**, od marketingu po zarządzanie i produkcję. Jedną z receptur w naszym katalogu również powstała z jej pomocą. **Mimo postępu, doświadczenie człowieka nadal jest niezastąpione**. Dlatego nasz Technolog Cukiernictwa zweryfikował recepturę pod kątem wykonalności, by spełniała najwyższe standardy. Zachęcamy do odkrywania nowych rozwiązań – mogą przynieść nieoczekiwane efekty.

25%

Przewidywany coroczny wzrost zastosowania AI w cukiernictwie w latach 2024-2029

*Gitnux Market Data Report 2024

Spis treści

str. 8 Retro Pistacja

Maestro Czekoladowe
Maestro Pistacja
Arabesque Lait 34
Paletta Pasta Neutralna
Zeesan Neutralny



str. 14 Słodkie Sadzone

Babka o smaku waniliowym
Zeesan Brzoskwinia-Maracuja
Galaretka neutralna



str. 10 Siała Baba Mak

Ciasto wiedeńskie
Rosette
Milano Krem
Nadzienie makowe
Satina Pro Biała



str. 16 Babka z Wnętrzem

Sandia E limited
Sandia Czekoladowa E limited
Sandia Cytrynowa E limited
Fruitful Gruszka NOWOŚĆ
Fruitful Truskawka NOWOŚĆ
Fruitful Tropical
Arabesque Blanc 29
Arabesque Lait 34
ZeelaFix



str. 12 Borówkowa Łąka

Ciasto Zielona Herbata
Zeesan Jagodowo-Twarożkowy
Zeesan Neutralny
Galaretka neutralna



str. 18 Różany Wianek

Krucze Klasyczne
Różany Ogród E limited
Bind It
Arabesque Blanc 29
Arabesque Lait 34
Paletta Cold



Szczegółowy opis produktów znajdujących się w Państwie odwiedzając stronę www.zeelandia.pl

str. 20
Powiew
Lata

Q'ki
Galaretka o smaku agrestowym
Rosette



str. 26
Koko
Mango

Mango Tropicana E limited
Ciasto Kokosowe
Zeesan Neutralny
Fruitful Tropical
Presta Mango
Paletta Cold



str. 22
Mak
w Tropikach

Ciasto Makowe
Presta Mango
Fruitful Tropical
Haselnuss-quick NOWOŚĆ
Arabesque Blanc 29
Paletta Cold



str. 28
Włoska
Robota

Mix Mleczno-Maślany
Presta Pistachio
Milano Krem
Fruitful Truskawka NOWOŚĆ
ZeelaFix
Rosette
Mont Blanc RSPO SG



str. 24
Serowe
Jogurtowe

Ciasto Jogurtowe



str. 30
mAl-owy
Sekret

Ciasto Jogurtowe
Zeesan Jagodowo-Twarożkowy
Zeesan Cytrynowy
Fruitful Lemon
Fruitful Jagoda
Paletta Pasta Neutralna





Autor – Sławomir Kołodziejski

Puszyste biszkopty: pistacjowy i czekoladowy, przełożone malinową żelką i lekkim kremem śmietankowym, tworzą doskonałe połączenie smaków. Chrupiąca, czekoladowo-orzechowa prążyńska dodaje kontrastu teksturze. Tort wykończony w eleganckim stylu Lambeth Cake, znanym z bogatych, kremowych zdobień inspirowanych estetyką lat 30. i 40. XX wieku, co nadaje mu niepowtarzalny, elegancki wygląd.

Poziom trudności •••••

Trend: Eksplozja doznań / Tradycja z twistem

Retro Pistacja

Czego potrzebujesz?

Błat czekoladowy:

300 g Maestro Czekoladowe

200 g jaja

20 g woda

Błat pistacjowy:

250 g Maestro Pistacja

150 g jaja

35 g woda

Prażynka:

166 g prążyńska

225 g Arabesque Lait 34

75 g olej

10 g pasta orzechowa

Żelka owocowa:

150 g maliny mrożone

140 g Paletta Pasta Neutralna

50 g woda

Krem śmietankowy:

1000 g śmietanka 36%

250 g Zeesan Neutralny

300 g mascarpone

250 g woda

*schłodzoną śmietankę

ubić z mascarpone

Krem do dekoracji:

300 g masło

200 g margaryna (80% tłuszczu)

150 g cukier puder

0,02 g barwnik spożywczy zielony

50 g jaja

Sposób przygotowania:

Błat czekoladowy: Wszystkie składniki mieszać na szybkich obrotach przez ok. 6 minut (przy zastosowaniu różgi). Masę równomiernie wyłożyć do trzech rantów o średnicy ok. 18 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 15 minut. Po wystudzeniu delikatnie wyrównać ścinając wierzchnią warstwę ciasta.

Błat pistacjowy: Wszystkie składniki mieszać na szybkich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu różgi). Masę równomiernie wyłożyć do trzech rantów o średnicy ok. 16 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 15 minut. Po wystudzeniu delikatnie wyrównać ścinając wierzchnią warstwę ciasta.

Prażynka: Czekoladę Arabesque Lait 34 upłynnić z olejem, przestudzić, dodać pastę orzechową i prążyńkę, wymieszać. Całość wyłożyć do trzech rantów z ciastem czekoladowym po ok. 150 g na każdy. Schłodzić.

Żel owocowy: Mrożone maliny, Paletta Pasta Neutralna i wodę zagotować, zblendować i wystudzić.

Krem śmietankowy: Zeesan Neutralny połączyć z wodą. Dodać śmietankę ubitą razem z mascarpone i całość połączyć do uzyskania jednolitej konsystencji. Gotowy krem podzielić na trzy równe części po ok. 600 g. Na schłodzoną warstwę prążyńki wyłożyć część kremu i szprycować żel malinowy. Następnie przesmarować warstwę kremu i przykryć białym pistacjowym. Wyłożyć pozostały krem i całość wygładzić. Schłodzić.

Krem do dekoracji: Masło, margarynę i cukier puder napowietrzyć na szybkich obrotach (przy zastosowaniu różgi) do chwili uzyskania jednolitego kremu. Na koniec dodać jaja, barwnik i całość wymieszać.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania:

Błat czekoladowy – Prażynka – Krem śmietankowy – Żel owocowy – Krem śmietankowy – Biskopt pistacjowy – Krem śmietankowy – Krem do dekoracji – Dekoracja

Receptura na: 3 sztuki – 4,06 kg



Autor – Mirosław Wawrzyniak

Tradycyjna babka kominkowa w nowej odsłonie. Delikatne ciasto połączone z makowym nadzieniem, subtelnie doprawionym aromatycznym likierem. Babka przecięta na pół i wykończona eleganckimi rozetkami kremu, zachwyca zarówno wyglądem, jak i smakiem, oferując prawdziwą rozkosz dla zmysłów. Idealna na każdą okazję, łączy w sobie klasyczną tradycję z nutą nowoczesności.

Poziom trudności • • • • •

Trend: Tradycja z twistem

Siała Baba Mak

Czego potrzebujesz?

Ciasto:

1000 g Ciasto wiedeńskie

500 g jaja

500 g olej

Krem makowy:

500 ml Rosette

500 g woda

400 g Milano Krem

200 g Nadzienie makowe

150 g likier advocat

Polewa:

200 g Satina Pro Biała

50 g olej

Sposób przygotowania:

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę wyłożyć do 5 foremek do wypieku babek z kominkiem. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 45-50 minut. Wystudzić i przeciąć na dwie części.

Krem makowy: Rosette, wodę i Milano Krem napowietrzyć na szybkich obrotach (przy zastosowaniu różgi) do chwili uzyskania jednolitego kremu. Na koniec dodać Nadzienie makowe i likier advocat, dokładnie wymieszać. Gotowy krem szprycować za pomocą rękawa cukierniczego na pierwszą (dolną) część babki po ok. 350 g na sztukę. Przykryć drugą częścią babki, lekko docisnąć i odstawić do schłodzenia.

Polewa: Satina Pro Biała upłynnić z olejem.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania

Ciasto – Krem makowy – Polewa – Dekoracja

Receptura na: 5 sztuk – 3,8 kg









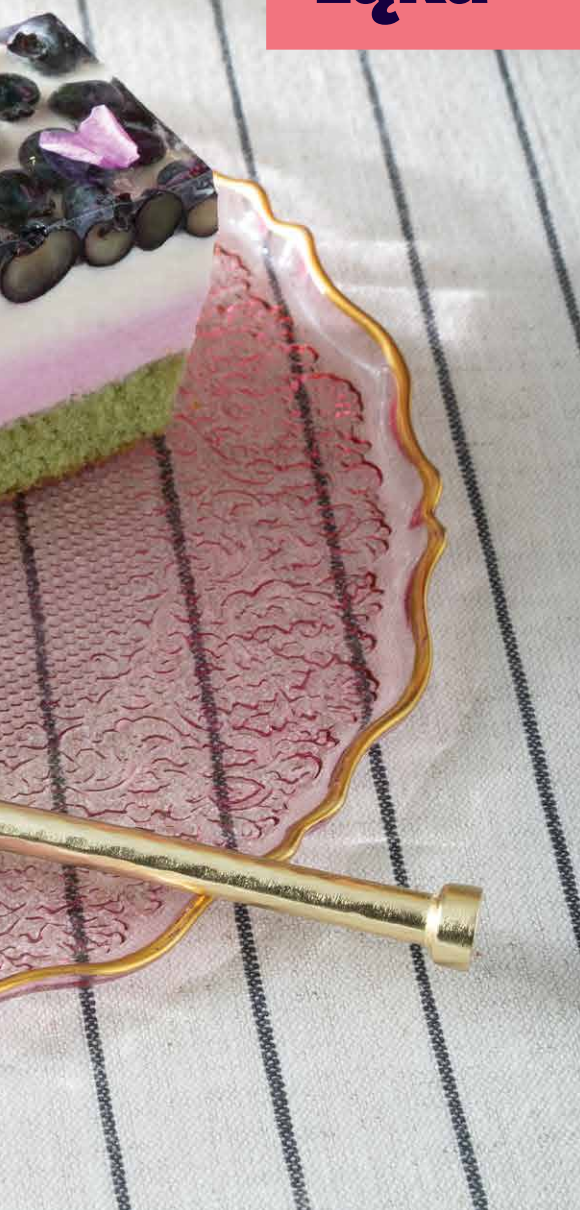
Autor – Piotr Krysiak

Subtelne połączenie orzeźwiającej świeżości i kremowej delikatności. Aromatyczne ciasto z dodatkiem zielonej herbaty matcha idealnie współgra z lekkim musem jagodowo-twarożkowym, tworząc harmonię smaków. Krem śmietankowy otula całość, a świeże borówki, zatopione w krystalicznej galaretkie, dodają świeżości i urozmaicenia tekstur.

Poziom trudności • • • •

Trend: Eksplozja doznań

Borówkowa tąka



Czego potrzebujesz?

Błat:

1250 g Ciasto Zielona Herbata

560 g jaja

560 g olej

Mus jagodowo-twarożkowy:

500 g Zeesan Jagodowo-Twarożkowy

1000 g śmietanka (30% tłuszczu)

1000 g woda

*schłodzoną śmietankę ubić

Krem śmietankowy:

300 g Zeesan Neutralny

1100 g śmietanka (30% tłuszczu)

400 g mascarpone

300 g woda

1100 g borówka amerykańska

*schłodzoną śmietankę ubić z mascarpone

Galaretka:

300 g Galaretka neutralna

1500 g woda

Sposób przygotowania:

Błat: 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. 30 minut.

Mus jagodowo-twarożkowy: Zeesan Jagodowo-Twarożkowy dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietankę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Masę rozprowadzić na wcześniej wypieczony blat, wyrównać.

Krem śmietankowy: Zeesan Neutralny dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietankę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Masę wylać na mus jagodowo-twarożkowy, wyrównać.

Owoce: Posypać borówką amerykańską wierzch kremu (delikatnie wcisnąć owoce w krem).

Galaretka: Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie. Tężejącą galaretkę wylewać porcjami na owoce. Pozostawić do zastygnięcia.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzenia

Błat – Mus jagodowo-twarożkowy – Krem śmietankowy
– Owoce – Galaretka – Dekoracja

Receptura na: 1 sztukę – 8,88 kg

Autor – Mirosław Wawrzyniak

Puszyste waniliowe ciasto przełożone lekkim kremem śmietankowym z egzotycznym akcentem smakowym, który nadaje mu wyjątkowego charakteru. Całość zdobią brzoskwinie zatopione w subtelnej, transparentnej galaretkce, które wprowadzają do deseru elegancję i lekkość.

Poziom trudności • • • •

Trend: Tradycja z twistem

Słodkie Sadzone

Czego potrzebujesz?

Błat:

1000 g Babka o smaku waniliowym

450 g jaja

400 g olej

100 g woda

Krem śmietankowy:

1800 g śmietanka (30% tłuszczu)

360 g Zeesan Brzoskwinia-Maracuja

450 g woda

*schłodzoną śmietankę ubić

Owoce:

1200 g brzoskwinie z syropu

Galaretkka:

400 g Galaretkka neutralna

2000 g woda

Sposób przygotowania:

Błat: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę wyłożyć na blachę z rantem o wymiarach 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 25 minut. Wystudzić.

Krem śmietankowy: Zeesan Neutralny dokładnie wymieszać z wodą. Dodawać porcjami ubitą śmietankę i mieszać do chwili powstania jednolitego kremu. Gotowy krem śmietankowy wyłożyć na wystudzony blat umieszczony w rancie o wymiarach 60 x 40 cm. Rozsmarować równomiernie po całej powierzchni.

Owoce: Brzoskwinie ułożyć na kremie śmietankowym i delikatnie docisnąć. Odstawić do schłodzenia.

Galaretkka: Galaretkę dokładnie rozpuścić w gorącej, przegotowanej wodzie i odstawić do schłodzenia. Gotowe ciasto zalewać tężejącą galaretką, zwracając uwagę aby wystający wierzch brzoskwiń był delikatnie pokryty warstwą galaretki.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania

Błat – Krem śmietankowy – Owoce – Galaretkka

Receptura na: 1 sztukę – 7,59 kg





Babka Z Wnętrzem

Letnia Truskawka

Czego potrzebujesz?

Ciasto:

1000 g Sandia Czekoladowa E limited

500 g jaja

500 g olej

Nadzienie owocowe:

700 g Fruitful Truskawka

15 g żelatyna

50 g woda

*żelatynę namoczyć w wodzie

Polewa:

750 g Arabesque Lait 34

208 g olej

50 g orzechy arachidowe siekane

Krem:

18 g ZeelaFix

500 g śmietanka (30% tłuszczu)

250 g mascarpone

20 g cukier

Sposób przygotowania:

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do form z rurką po ok. 320 g. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 40 minut. Po ok. 15 minutach wybić z form. Schłodzić.

Nadzienie owocowe: Namoczoną żelatynę upłynnić, połączyć w Fruitful Truskawka. Nadzieniem szprycować babki po ok. 125 g na sztukę (przy zastosowaniu rękawa cukierniczego). Schłodzić.

Polewa: Czekoladę Arabesque Lait 34 upłynnić z olejem. Dodać rozdrobnione orzechy. Polewą o temperaturze ok. 35°C oblewać schłodzone babki.

Krem: ZeelaFix wymieszać z cukrem, wsypać do śmietanki z mascarpone i ubijać do uzyskania pożądanej konsystencji. Gotowy krem dozować na babki po ok. 120 g na sztukę.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania:

Ciasto – Nadzienie owocowe

– Polewa – Krem – Dekoracja

Receptura na: 6 sztuk - 4,11 kg



O specjalne formy do przyrządzenia nadziewanych babek zapytaj swojego Przedstawiciela Handlowego lub Koordynatorkę.

Autor – Piotr Krysiak

Wyjątkowa propozycja będąca syntezą klasyki i nowoczesności. Puszyste ciasto skrywa w sobie soczyste owocowe nadzienie, które dodaje nowego wymiaru i eksplozji smaków. Każdy kęs to doskonałe połączenie delikatnej tekstury ciasta z intensywnym owocowym akcentem, który zachwyca i orzeźwia.

Poziom trudności • • • •

Trend: Eksplozja doznań / Tradycja z twistem

Egzotyczny Skarb

Czego potrzebujesz?

Ciasto:

1000 g Sandia Cytrynowa E limited

460 g olej

460 g jaja

Nadzienie owocowe:

700 g Fruitful Tropical

15 g żelatyna

50 g woda

*żelatynę namoczyć w wodzie

Polewa:

750 g Arabesque Blanc 29

208 g olej

2 g barwnik spożywczy pomarańczowy

Krem:

18 g ZeelaFix

500 g śmietanka (30% tłuszczu)

250 g mascarpone

Sposób przygotowania:

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do form z rurką po ok. 320 g. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 40 minut. Po ok. 15 minutach wybić z form. Schłodzić.

Nadzienie owocowe: Namoczoną żelatynę upłynnić, połączyć w Fruitful Tropical. Nadzieniem szprycować babki po ok. 125 g na sztukę (przy zastosowaniu rękawa cukierniczego). Schłodzić.

Polewa: Czekoladę Arabesque Blanc 29 upłynnić z olejem, dodać barwnik spożywczy, połączyć za pomocą blendera. Polewą o temperaturze ok. 35°C oblewać schłodzone babki.

Krem: ZeelaFix wymieszać z cukrem, wsypać do śmietanki z mascarpone i ubijać do uzyskania pożądanej konsystencji. Gotowy krem dozować na babki po ok. 120 g na sztukę.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania:

Ciasto – Nadzienie owocowe – Polewa
– Krem – Dekoracja

Receptura na: 6 sztuk – 3,97 kg

Gruszkowy Sad

Czego potrzebujesz?

Ciasto:

1000 g Sandia E limited

460 g olej

460 g jaja

Nadzienie owocowe:

700 g Fruitful Gruszka

15 g żelatyna

50 g woda

*żelatynę namoczyć w wodzie

Polewa:

750 g Arabesque Blanc 29

208 g olej

2 g barwnik spożywczy żółty

Krem:

18 g ZeelaFix

500 g śmietanka (30% tłuszczu)

250 g mascarpone

Sposób przygotowania:

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do form z rurką po ok. 320 g. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 40 minut. Po ok. 15 minutach wybić z form. Schłodzić.

Nadzienie owocowe: Namoczoną żelatynę upłynnić, połączyć w Fruitful Gruszka. Nadzieniem szprycować babki po ok. 125 g na sztukę (przy zastosowaniu rękawa cukierniczego). Schłodzić.

Polewa: Czekoladę Arabesque Blanc 29 upłynnić z olejem, dodać barwnik spożywczy, połączyć za pomocą blendera. Polewą o temperaturze ok. 35°C oblewać schłodzone babki.

Krem: ZeelaFix wymieszać z cukrem, wsypać do śmietanki z mascarpone i ubijać do uzyskania pożądanej konsystencji. Gotowy krem dozować na babki po ok. 120 g na sztukę.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania:

Ciasto – Nadzienie owocowe
– Polewa – Krem – Dekoracja

Receptura na: 6 sztuk – 3,97 kg



Autor – Daniel Waliszewski

Elegancki tort, który łączy w sobie zarówno subtelność i delikatność różano-malinowego ciasta jak i kwasowość owoców czarnej porzeczki. Aksamitny mus czekoladowy otula i nadaje kremowej tekstury. Ta harmonia słodkich i winnych smaków przywołuje wspomnienia letnich spotkań w ogrodzie pełnym dojrzałych owoców i pachnących kwiatów.

Poziom trudności •••••

Trend: Eksplozja doznań

Czego potrzebujesz?

Kruchy krążek:

250 g Kruche Klasyczne

112 g masło

12 g jaja

Błat:

250 g Różany Ogród E limited

125 g jaja

125 g olej

240 g czarna porzeczka mrożona

3 g Bind It

Żelka owocowa:

250 g pulpa malinowa

10 g cukier

8 g pektyna NH

Mus czekoladowo-malinowy:

300 g Arabesque Blanc 29

150 g Arabesque Lait 34

330 g pulpa malinowa

50 g woda

15 g żelatyna

700 g śmietanka (30% tłuszczu)

*żelatynę namoczyć w wodzie

**schłodzoną śmietankę ubić

Polewa:

113 g Arabesque Blanc 29

350 g Paletta Cold

37 g woda

15 g żelatyna

87 g śmietanka (30% tłuszczu)

205 g syrop glukozowy

35 g cukier

1 g barwnik spożywczy różowy

*żelatynę namoczyć w wodzie

Sposób przygotowania:

Kruchy krążek: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Wywałkować kruche ciasto na grubość ok. 3 mm, wykroić 4 okrągłe krążki o średnicy 17 cm. Wypiekać w temperaturze 190°C przez ok. 10 minut.

Błat: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do 4 rantów o średnicy 15 cm w ilości po ok. 125 g na sztukę. Czarną porzeczki wymieszać z Bind it i wyłożyć na ciasto w ilości po ok. 60 g na sztukę. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 15 minut, wystudzić, następnie wyjąć z rantów i umieścić w rantach o średnicy 17 cm.

Żelka owocowa: Pektynę wymieszać z cukrem. Pulpę malinową podgrzać, dodać pektynę z cukrem, wymieszać i zagotować. Żelkę dozować do form silikonowych (foremka silikonowa placuszki) po ok. 65 g na sztukę. Zamrozić.

Mus czekoladowo-malinowy: Pulpę malinową zagotować, dodać namoczoną żelatynę, wymieszać do rozpuszczenia żelatyny, następnie zalać nią czekolady. Ganache połączyć na dwa razy z ubitą śmietanką. Przygotowany mus czekoladowo-malinowy wlać do połowy 4 rantów z ciastem i umieścić w nim zamrożone żelki malinowe. Następnie dopełnić ranty pozostałym musem, wyrównać wierzch. Całość zamrozić.

Polewa: Śmietankę, syrop glukozowy i cukier zagotować. Dodać namoczoną żelatynę, dokładnie wymieszać i zalać czekoladę. Dodać barwnik i Paletta Cold. Połączyć ze sobą za pomocą blendera. Torty wybić z rantów. Polewać zamrożone torty w temperaturze ok. 35°C, następnie ułożyć na kruchych krążkach.

Dekoracja: Dekorować według uznania. Zeelandia rekomenduje dekoracje czekoladowe Bon Ton lub akcenty kwiatowo-owocowe.

Kolejność przyrządzania

Kruchy krążek – Błat – Żelka owocowa – Mus czekoladowo-malinowy
– Polewa – Dekoracja

Receptura na: 4 sztuki – 3,77 kg

Różany Wianek









Powiew Lata

Autor – Piotr Krysiak

Lekkie, orzeźwiające połączenie puszystej pianki o smaku agrestu z kwaskową żelką kiwi o delikatnie ziarnistej konsystencji. Całość zamknięta chrupiącym spodem, który dopełnia eksplozję doznań smakowych, tworząc niepowtarzalną harmonię tekstur i smaków.

Poziom trudności •••••

Trend: Eksplozja doznań

Czego potrzebujesz?

Spód ciasteczkowy:

1000 g Q'ki

370 g masło

70 g woda

Pianka:

210 g Galaretka o smaku agrestowym

400 ml Rosette

900 g woda

90 g cukier puder

400 g śmietanka (30% tłuszczu)

10 g sok z cytryny

Żelka owocowa:

250 g Galaretka o smaku agrestowym

625 g woda

600 g kiwi

100 g cukier

125 g woda

Sposób przygotowania:

Spód ciasteczkowy: Wszystkie składniki z wyjątkiem masła (220 g) mieszać na średnich obrotach (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła) do momentu uzyskania kruszonki. Kruszonkę wyłożyć na blachę 60 x 40 cm. Wypiekać ok. 15 minut w temperaturze 180°C. Wystudzić. Po wystudzeniu pokruszyć i połączyć z roztopionym masłem (220 g). Gotową masę wyłożyć do 5 rantów o średnicy 17 cm. Delikatnie ubić starając się stworzyć nierównomierną powierzchnię. Odstawić do schłodzenia.

Pianka: Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie, ostudzić do temperatury ok. 18-20°C. Schłodzoną śmietankę, Rosette, cukier puder i sok z cytryny ubić na sztywno. Masę połączyć z tężejącą galaretką, delikatnie wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Masę wylewać na wcześniej schłodzone spody w ilości po ok. 400 g na sztukę. Odstawić do stężenia.

Żelka owocowa: Kiwi obrać i rozdrobnić, dodać cukier i wodę. Całość zagotować. Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie i połączyć z masą kiwi, wystudzić. Wylewać tężejącą galaretkę na mus agrestowy w ilości 340 g na sztukę. Odstawić do stężenia.

Dekoracja: Zeelandia rekomenduje dekoracje czekoladowe Bon Ton Stokrotka i Listek

Kolejność przyrządzania:

Spód ciasteczkowy – Pianka – Żelka owocowa
– Dekoracja

Receptura na: 5 sztuk – 4,64 kg



Autor – Daniel Waliszewski

Niezwykłe zestawienie klasycznych smaków z nowoczesnym akcentem. Subtelne blaty makowe wypełnione lekkim musiem czekoladowym, całość uzupełniona orzeźwiająca żelką z owoców tropikalnych, tworzy harmonijną kompozycję pełną zaskakujących doznań.

Poziom trudności •••••

Trend: Tradycja z twistem

Mak w Tropikach

Czego potrzebujesz?

Blat:

1500 g Ciasto makowe

600 g jaja

675 g masło

*masło uptywnić

Żelka owocowa:

700 g Fruitful Tropical

300 g pulpa mango

20 g żelatyna

60 g woda

*żelatynę namoczyć w wodzie

Mus czekoladowo – orzechowy:

750 g Arabesque Blanc 29

150 g Haselnuss-quick

120 g mleko (3,2% tłuszczu)

1890 g śmietanka (30% tłuszczu)

40 g żelatyna

162 g woda

*żelatynę namoczyć w wodzie

**Haselnuss-quick połączyć z mlekiem, odstawić na 10 minut

***Czekoladę Arabesque Blanc 29 rozpuścić

****1350 g schłodzonej śmietanki ubić

Glazura:

400 g Presta Mango

400 g Paletta Cold

160 g sok pomarańczowy

32 g żelatyna

*żelatynę namoczyć w soku pomarańczowym

Sposób przygotowania:

Blat: 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. 30 minut. Po wystudzeniu ciasto przeciąć na pół, uzyskując dwa blaty.

Żelka owocowa: Fruitful Tropical połączyć z pulpą mango, delikatnie zblendować, następnie dodać rozpuszczoną żelatynę. Całość wymieszać.

Mus czekoladowo-orzechowy: Śmietankę (540 g) zagotować, dodać namoczoną żelatynę i nadzienie Haselnuss-quick, następnie dodać rozpuszczoną czekoladę i zblendować.

Tak przygotowany ganache połączyć na dwa razy z ubitą śmietanką (1350 g) mieszając do uzyskania gładkiej, jednolitej konsystencji. Na pierwszy blat w rancie wyłożyć mus czekoladowo-orzechowy w ilości ok. 600 g, następnie wylać w całości żelkę owocową. Przemieszać obydwie masy i przykryć drugim blatem makowym. Wylać pozostały mus czekoladowo-orzechowy. Całość schłodzić.

Glazura: Paletta Cold połączyć z Presta Mango, dodać rozpuszczoną żelatynę i zblendować. Gotową glazurą pokryć powierzchnię ciasta. Schłodzić.

Kolejność przyrządzania:

Blat – Żelka owocowa – Mus czekoladowo-orzechowy

– Blat – Mus czekoladowo-orzechowy – Glazura

Receptura na: 6 sztuk – 6,70 kg







Autor – Mirosław Wawrzyniak

Wyjątkowe połączenie tradycji z nowoczesnym twistem, czerpiące z produktów kuchni świata. Dzięki dodaniu sera Ricotta, ciasto nabiera aksamitnej konsystencji, a jego smak staje się bogatszy. Świeże owoce ogrodowe dodają soczystości i naturalnej słodyczy, idealnie równoważąc całą kompozycję.

Poziom trudności • • • •

Trend: Tradycja z twistem

Serowe Jogurtowe

Czego potrzebujesz?

Ciasto:

1000 g Ciasto Jogurtowe

250 g jaja

250 g olej

250 g woda

250 g Ricotta

Owoce:

200 g jabłka

200 g truskawki

100 g maliny

100 g borówka amerykańska

Sposób przygotowania:

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Gotową masę wyłożyć do 4 rantów o średnicy 17 cm po ok. 500 g na sztukę.

Owoce: Na surowym cieście układać umyte i pokrojone jabłka. Pomiedzy jabłkami wyłożyć pozostałe owoce. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 55-60 minut.

Dekoracja: Dekorować według uznania. Zeelandia rekomenduje nietopliwy puder dekoracyjny Mont Blanc RSPO SG.

Kolejność przyrządzenia:

Ciasto – Owoce – Dekoracja

Receptura na: 4 sztuki – 2,47 kg



Autor – Daniel Waliszewski

Uczta dla zmysłów, łącząca tropikalne ciasto o smaku mango-marakuja z ciastem kokosowym i kremem śmietankowym, wzbogaconym wiórkami kokosowymi. Wnętrze skrywa nadzienie z owoców tropikalnych, które dodaje świeżości i intensywności smaku. Całość wieńczy elegancka glazura z mango, nadająca deserowi niecodziennego wyrazu.

Poziom trudności •••••

Trend: Eksplozja doznań

Czego potrzebujesz?

Błat mango-marakuja:

1400 g Mango Tropicana E limited

700 g olej

700 g jaja

Błat kokosowy:

1500 g Ciasto Kokosowe

600 g olej

510 g jaja

300 g woda

Krem śmietankowy:

400 g Zeesan Neutralny

1500 g śmietanka (30% tłuszczu)

500 g mascarpone

500 g woda

100 g wiórki kokosowe

*schłodzoną śmietankę ubić razem z mascarpone

Nadzienie owocowe:

200 g Fruitful Tropical

Glazura:

400 g Presta Mango

400 g Paletta Cold

32 g żelatyna

160 g woda

*żelatynę namoczyć w wodzie

Sposób przygotowania:

Błat mango-marakuja: 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. 40 minut. Wystudzić i przeciąć na dwa blaty.

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 minut. Wystudzić.

Krem śmietankowy: Zeesan Neutralny dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietankę z mascarpone, dodać wiórki kokosowe i delikatnie mieszać do połączenia składników.

Nadzienie owocowe: Na pierwszy blat mango wyłożyć krem śmietankowy w ilości 1100 g i nadzienie Fruitful Tropical, przykryć blatem kokosowym. Na blat kokosowy wyłożyć równomiernie krem śmietankowy w ilości 1100 g i przykryć drugim blatem mango. Wyłożyć pozostałą ilość kremu śmietankowego. Wyrównać i schłodzić.

Glazura: Paletta Cold połączyć z Presta Mango, delikatnie podgrzać w mikrofali, dodać rozpuszczoną żelatynę i dokładnie wymieszać. Gotową glazurą pokryć powierzchnię ciasta. Schłodzić.

Kolejność przyrządzania: Błat mango-marakuja – Krem śmietankowy

– Nadzienie owocowe – Błat kokosowy – Krem śmietankowy

– Błat mango-marakuja – Krem śmietankowy – Glazura

Receptura na: 1 sztuka – 9,31 kg

Koko Mango







Autor – Daniel Waliszewski

Bułeczki mleczno-maślane, inspirowane włoskimi Maritzozi, zachwycają swoją puszystą konsystencją oraz różnorodnością nadziei. Wypieki typu „Grab&Go” doskonale wpisują się w trend Convenience, idealnie odpowiadając na potrzeby młodej generacji, która ceni sobie wygodę i szybkość. To znakomita alternatywa dla tradycyjnych drożdżówek, oferująca słodką chwilę przyjemności o każdej porze dnia.

Poziom trudności • • • •

Trend: Eksplozja doznań/ Snacking

Włoska Robota

Czego potrzebujesz?

Ciasto:

100 g Mix Mleczno Maślany

1000 g mąka pszenna typ 500

100 g cukier

80 g jaja

160 g masło

80 g drożdże

20 g sól

400 g mleko (3,2% tłuszczu)

Krem śmietankowo-pistacjowy:

500 g Presta Pistachio

50 g ZeelaFix

200 ml Rosette

1000 g śmietanka (30% tłuszczu)

50 g pasta pistacjowa

20 g cukier

Krem śmietankowo-waniliowy:

250 g Milano Krem

300 ml Rosette

750 g śmietanka (30% tłuszczu)

250 g woda

Krem śmietankowo-truskawkowy:

40 g ZeelaFix

500 g Fruitful Truskawka

100 ml Rosette

1000 g śmietanka (30% tłuszczu)

75 g cukier

Kruszonka:

250 g mąka pszenna typ 500

250 g cukier

500 g masło

50 g cukier wanilinowy

Dekoracja:

100 g Mont Blanc RSPO SG

Sposób przygotowania:

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać 5 minut na wolnych i 6 minut na szybkich obrotach (przy zastosowaniu spiralnego mieszadła). Zmierzyć temperaturę ciasta. Idealny zakres to 27-28°C. W przypadku odchylenia temperatury, wydłużyć lub skrócić czas fermentacji. Odczekać 10 minut. Ciasto zwinąć w presę, pozostawić do spoczynku na 10 minut, a następnie podzielić na 38 sztuk, po ok. 50 g. Uformować bułeczki i włożyć do foremek aluminiowych. Posmarować jajkiem. Pozostawić do fermentacji na 45 minut. Wypiekać w temperaturze 220°C przez 10 minut, bez zaparowania. Bułeczki wystudzić.

Krem śmietankowo-pistacjowy: ZeelaFix połączyć z cukrem, dodać do śmietanki i ubić. Następnie dodać Presta Pistachio, pastę pistacjową oraz Rosette, delikatnie wymieszać do uzyskania jednolitego kremu. Bułeczki naciąć (pamiętając, aby nie przeciąć ich do końca). Następnie miejsce nacięcia delikatnie rozchylić i szprycować kremem śmietankowo-pistacjowym przy użyciu rękawa cukierniczego w ilości po ok. 47 g na sztukę.

Krem śmietankowo-waniliowy: Milano Krem, śmietankę i wodę połączyć na szybkich obrotach do uzyskania jednolitego kremu (przy zastosowaniu różgi), następnie zmniejszyć obroty i dodać Rosette, mieszać ok. 30 sekund do połączenia się składników. Bułeczki naciąć (pamiętając, aby nie przeciąć ich do końca). Następnie miejsce nacięcia delikatnie rozchylić i szprycować kremem śmietankowo-waniliowym przy użyciu rękawa cukierniczego w ilości po ok. 40 g na sztukę.

Krem śmietankowo-truskawkowy: Śmietankę, ZeelaFix i cukier połączyć, wymieszać i ubić na średnich obrotach. Do ubitej śmietanki dodać Fruitful Truskawka oraz Rosette i delikatnie wymieszać do uzyskania jednolitego kremu. Bułeczki naciąć (pamiętając aby nie przeciąć ich do końca). Następnie miejsce nacięcia delikatnie rozchylić i szprycować kremem śmietankowo-truskawkowym przy użyciu rękawa cukierniczego w ilości po ok. 45 g na sztukę.

Kruszonka: Wszystkie składniki mieszać razem do uzyskania konsystencji kruszonki. Kruszonką posypać równomiernie wcześniej przygotowane bułeczki.

Dekoracja: Dekorować według uznania. Zeelandia rekomenduje nietopliwy puder dekoracyjny Mont Blanc RSPO SG.

Kolejność przyrządzania: Bułeczki – Krem – Dekoracja

Receptura na: 38,4 sztuk – 4,41 kg



Receptura, opis oraz zdjęcie wygenerowane przez Sztuczną Inteligencję (AI).

Wykonalność zweryfikował:
Sławomir Kołodziejcki



mAI-owy Sekret

Orzeźwiająca wielowarstwowa ciasto deserowe to idealna propozycja na wiosnę i lato. Delikatne jogurtowe blaty doskonale współgrają z kremami jagodowo-twarożkowym oraz cytrynowym, a owocowe żelki z jagód, cytryny i pomarańczy dodają intensywnych, owocowych nut. Każda warstwa oferuje różnorodne tekstury, podkreślając nowoczesny i elegancki charakter deseru.

Poziom trudności ●●●●●

Trend: Zapytaj AI

Czego potrzebujesz?

Blat:

1000 g Ciasto Jogurtowe

300 g jaja
300 g olej
300 g woda

Krem jagodowo-twarożkowy:

200 g Zeesan Jagodowo-Twarożkowy

1000 g śmietanka (30% tłuszczu)
250 g woda

*schłodzoną śmietankę ubić

Żelka jagodowa:

500 g Fruitful Jagoda

10 g żelatyna
50 g woda

*żelatynę namoczyć w zimnej wodzie

Krem cytrynowy:

200 g Zeesan Cytrynowy

1000 g śmietanka (30% tłuszczu)
250 g woda

*schłodzoną śmietankę ubić

Żelka pomarańczowo-cytrynowa:

500 g Fruitful Lemon

150 g sok pomarańczowy
10 g żelatyna
50 ml woda

*żelatynę namoczyć w zimnej wodzie

Żel:

350 g Fruitful Jagoda

300 g Paletta Pasta Neutralna

Sposób przygotowania:

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

Krem jagodowo-twarożkowy: Zeesan Jagodowo-Twarożkowy dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietankę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Rozsmarować krem na pierwszym blacie jogurtowym.

Żelka jagodowa: Rozpuszczoną żelatynę połączyć z podgrzanym nadzieniem Fruitful Jagoda. Wylać żelkę na warstwę kremu jagodowo-twarożkowego i schłodzić przez ok. 1-2 godziny, aż żelka stężeje.

Krem cytrynowy: Zeesan Cytrynowy dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietankę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Rozsmarować krem cytrynowy na stężącej żelce owocowej.

Żelka pomarańczowo-cytrynowa: Rozpuszczoną żelatynę połączyć z podgrzanym nadzieniem Fruitful Lemon, dodać sok pomarańczowy. Wylać żelkę na warstwę kremu cytrynowego. Schłodzić przez ok. 1-2 godziny, aż żelka stężeje.

Żel: Zblendować Fruitful Jagoda i połączyć z Paletta Pasta Neutralna. Wylać cienką warstwę na wierzch ciasta, tworząc błyszczące, dekoracyjne wykończenie.

Dekoracja: Dekorować według uznania, używając świeżych jagód, borówek, jeżyn oraz plasterków cytryny i liści mięty, aby podkreślić świeżość i kolorystykę warstw.

Kolejność przyrządzania:

Blat – Krem jagodowo-twarożkowy
– Żelka jagodowa – Krem cytrynowy
– Żelka cytrynowo-pomarańczowa – Blat – Żel

Receptura na: 1 sztuka – 6,66 kg

Sztuczna Inteligencja (AI) w cukiernictwie:

Zastosowanie:

- Tworzenie i optymalizacja receptur
- Personalizacja oferty
- Marketing i promocja
- Obsługa klienta (chatbot)
- Edukacja i rozwój
- Analiza konkurencji
- Prognozowanie popytu
- I wiele innych

Narzędzia, wykorzystane do stworzenia receptury mAI-owy Sekret:

Tworzenie receptury:

- ChatGPT
- Gemini
- CoPilot

Tworzenie grafiki:

- ChatGPT (tworzenie promptu)
- Copilot
- Midjourney
- ChatGPT



Szczegółowe
informacje na stronie:
<https://moja.zeelandia.pl/ai>

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.**