

Bufler Komplet

100% kompletná zmes na výrobu
piškótových korpusov, plátov, bufleriek,
čajového pečiva a ďalších cukrárskych aplikácií



Zmes, ktorá nesmie chýbať v žiadnej cukrárni.

keep**exploring.**

Bufler Komplet

inšpirácie II.

Výhody použitia 100 % kompletnej zmesi Bufler Komplet:

Široké možnosti použitia:

- **klasické pláty a korpusy** s výborným objemom, štruktúrou a chuťou,
- **čajové pečivo** rôznych druhov a tvarov - s jedinečnou chuťou a krehkosťou,
- **cookies** a ďalšie možnosti použitia.

Jedinečnosť zmesi Bufler Komplet:

- 100 % zmes - nepotrebuje už pridávať vajcia** (vajcia sú už v receptúre)
 - ušetríte čas a náklady (bez rozbíjania vajčiek na prevádzke alebo potreby držať Tekutú vaječnú melanž v chladničke),
- **cena hotových výrobkov je porovnateľná** a v niektorých aplikáciách **dokonca lepšia** oproti použitiu zmesi bez obsahu vajec.

Rozšírili sme pre Vás ako základné receptúry, tak aj **zaujímavé receptúry, ktoré vás možno doteraz nenapadli použiť pri Bufler Komplet:**

Dobošové rezy

Karamelové dobošové rezy

Punčové rezy s Bufler Komplet

Pomarančové punčové rezy s Bufler Komplet

Tiramisu kocky

Malinové tiramisu kocky

Plnené indiánky s Crinkles

Žltkové rezy

Zmes, ktorá nesmie chýbať v žiadnej cukrárni.

keep**exploring.**

Bufler Komplet

inšpirácie II.

100% kompletná zmes na výrobu piškótových korpusov, plátov, bufleriek, čajového pečiva a ďalších cukrárskych aplikácií.

Základná receptúra pre korpus: forma Ø 24 cm - 1 korpus

Hmota:

1000 g **Bufler Komplet**

780 g voda

Technologický postup:

Bufler Komplet s vodou šľaháme v šľahači 8 minút pri najvyššej rýchlosti. Vylejeme do formy nastriekanej Carlex sprejom a pečieme pri teplote 175°C približne 50 minút v závislosti od typu pece.

Základná receptúra pre pláty: pre 2 pláty rozmer 60 x 40 cm

Hmota:

1000 g **Bufler Komplet**

780 g voda

Technologický postup:

Bufler komplet šľaháme s vodou pri najvyšších otáčkach stroja 8 minút. Cesto rozotrieme na plech s papierom na pečenie. Plát pečieme pri teplote 180°C približne 20 minút.

Základná receptúra pre buflerky:

Hmota:

1000 g **Bufler Komplet**

450 - 500 g voda

Technologický postup:

Suroviny spolu šľaháme pri najvyššej rýchlosti počas 5 min. v kotlíku, hmotu striekame cez hladkú trubičku na plech vyložený papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 200°C, cca 15- 20 minút.



Dobošové rezy

Korpus:

1000 g **Bufler Komplet**
780 g voda

Pre 39 ks á 70 g.

Náplň:

860 g Zela Delikates
180 g práškový cukor
400 g **Presta Cream - biely**
110 g Kakaový prášok

Dozdobenie:

450 g **Zela cukr. poleva tmavá**
75 g rastlinný olej

Technologický postup:

Bufler Komplet šľaháme v mixéri pri najvyššom chode stroja 5 minút. Hmotu natrieme na 3x plát na papier na pečenie o rozmere 60x40 cm. Pečieme pri teplote 180°C približne 6 minút v závislosti od typu pece. Zelu Delikates šľaháme v mixéri s práškovým cukrom do penista. Prisypeme kakao a pridáme Prestu Cream a šľaháme, kým sa nám krém nespojí. Veľké pláty si rozkrojíme na polovicu, tak aby sme dostali 6x rovnaký plát. Natrieme krém pomedzi pláty a necháme rezy zatuhnúť. Zvyšný krém natrieme na povrch rezov.

Celý koláč pozdĺžne rozrežeme na 3x rovnaké pásy. Všetky časti polejeme roztopenou Zela polevou tmavou zriedenou s olejom. Polevou potiahneme aj boky. Necháme zatuhnúť a krájame. Z každého pásu rezov nakrájame 13 ks. Z receptúrneho množstva celkom 39 ks.



Karamelová doboška

Korpus:

665 g **Bufler Komplet**
520 g voda

Pre 30 ks rezov á 50 g.

Náplň 1:

400 g **Zela Delikates**
300 g **Satina toffee**
75 g práškový cukor

Dozdobenie:

300 g **Satina toffee**
50 g rastlinný olej
20 g Lieskovo-orieškový
krokant

Náplň 2:

300 g **Zela Delikates**
175 g **Presta Cream**
45 g kakaový prášok
80 g práškový cukor

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus šľaháme spolu v šľahači pri najvyššej rýchlosti 5 minút. Hmotu rozotrieme na 2 ks plátov na plechy pokryté s papierom na pečenie o rozmerov 60x40cm. Pečieme ich pri teplote 180°C približne 20 minút v závislosti od typu pece. Vyšľaháme si náplň 1: Zela Delikates izbovej teploty šľaháme do spenenia s práškovým cukrom. Primiešame už len ručne roztopenú Satinu Toffee. Krém si rozdelíme na 2x. Vzápätí si vyšľaháme druhý krém Náplň 2: Zelu Delikates šľaháme s práškovým cukrom do penista. Pridáme Presta Cream a šľaháme ďalej, kým sa hmoty úplne neprepoja. Na záver ručne primiešame preosiaté kakao. Túto druhú náplň si tiež rozdelíme na 2x.

Pláty si rozkrojíme priečne, aby sme dostali 4 rovnaké kusy. Náplne striedavo plníme pomedzi pláty. Trochu krému si necháme na zatretie povrchu. Na polevu si roztopíme Satinu Toffee a zriedime ju olejom. Polevu dobre premiešame a rozotrieme na povrch dobošiek. Posypeme lieskovo-orieškovým krokantom.

Bufler Komplet inšpirácie II

strana 3



Zeelandia



Punčové rezy

Korpus:

1 250 g **Bufler Komplet**

975 g voda

Náplň: ROZVAR

750 g voda

315 g cukor kryštál

20 g Flavour Lemon

20 g punčová aróma

Náplň 2: na potretie

330 g **Frutafill lesné ovocie**

Pre 60 ks rezov á 50 g.

Dozdobenie:

300 g Scaldis White

120 g Ken Presto

140 g **Brusnice v géli**

Technologický postup:

Bufler Komplet s vodou šľaháme v šľahači pri najvyšších otáčkach 5 minút. Z tejto hmoty odoberieme 2x500g hmoty, ktoré rozotierame na 2 pláty na papier na pečenie o veľkosti 60x40cm. Zvyšné vyšľahané cesto si zafarbíme na ružovo a naplníme do "kapslí". Pláty pečieme pri teplote 180°C približne 20 min. v závislosti od typu pece a "kapsľu" pečieme pri teplote 180°C približne 35 min. Medzitým si uvaríme punčový rozvar zmiešaním všetkých surovín na náplň dokopy a necháme ho prejsť varom. Koláč skladáme do "obruče". Na spodok dáme tenký biely plát potretý Frutafill lesným ovocím. Trochu ho polejeme cukrovým rozvarom. Prikryjeme ho ružovým hrubým korpusom, ktorý natrieme tiež Frutafill lesným ovocím a polejeme dostatočne s rozvarom. Na povrch uložíme posledný tenký biely piškótový plát, ktorý prikryjeme papierom na pečenie a zaťažíme. Povrch polejeme roztopenou Scaldis White zmiešanou s Ken Prestom a Brusnicami v géli.



Pomarančové punčové rezy

Korpus:

1 250 g **Bufler Komplet**

975 g voda

Náplň: ROZVAR

750 g voda

315 g cukor kryštál

225 g **Fruitful Pomaranč**

150 g **Fruitful Citr. Krém**

20 g punčová aróma

Náplň 2: na potretie

450 g Fruitful Pomaranč

Pre 60 ks rezov á 50 g.

Dozdobenie:

300 g Scaldis White

120 g Ken Presto

140 g **Fruitful Pomaranč**

Technologický postup:

Bufler komplet s vodou šľaháme v šľahači pri najvyšších otáčkach 5 minút. Z tejto hmoty odoberieme 2x500g hmoty, ktoré rozotierame na 2 pláty na papier na pečenie o veľkosti 60x40cm. Zvyšné vyšľahané cesto si zafarbíme na oranžovo a naplníme do "kapslí". Pláty pečieme pri teplote 180°C približne 20 min. v závislosti od typu pece a "kapsľu" pečieme pri teplote 180°C približne 35 min. Medzitým si uvaríme punčový rozvar zmiešaním všetkých surovín na náplň dokopy a necháme ho prejsť varom. Koláč skladáme do "obruče". Na spodok dáme tenký biely plát potretý Fruitful Pomaranč. Trochu ho polejeme cukrovým rozvarom. Prikryjeme ho oranžovým hrubým korpusom, ktorý polejeme dostatočne s rozvarom. Na povrch uložíme posledný tenký biely piškótový plát, ktorý prikryjeme papierom na pečenie a zaťažíme do druhého dňa. Povrch polejeme roztopenou Scaldis White zmiešanou s Ken Prestom a Fruitful Pomaranč.



Malinové Tiramisu trojuholníky

Korpus:

360 g **Bufler Komplet**
160 g voda

Korpus 2: Plát

670 g **Bufler Komplet**
520 g voda

Náplň 1:

80 g **Compound Írska káva**
750 g voda

Posyp:

15 g kakaový prášok

Pre 56 ks á 75 g.

Náplň 2:

500 g voda
2000 g Ken Presto
400 g **Zeesan Tiramisu Mascarpone**
15 g kakaový prášok
400 g **Fruitful Malina**

Dozdobenie:

15 g kakaový prášok
200 g čerstvé maliny

Technologický postup:

Bufler Komplet šľaháme s vodou na najvyšších otáčkach 5 min. Pomocou cukrárskeho vrečka s hladkou špičkou striekame na papier na pečenie dlhé piškóty 7x40 cm, ktoré pečieme pri teplote 180 °C cca 15 minút. Bufler Komplet s vodou (na plát) šľaháme pri najvyšších otáčkach 5 minút. Túto zmes rozotrieme na papier na pečenie na 2 pláty veľkosti 60x40 cm. Pečieme pri teplote 180°C približne 20 minút. Do vody si dáme Compound Írska káva a uvaríme si "kávu". Ken Presto si vyšľaháme do polotuhej konzistencie, do ktorej primiešame ručne zmiešanú zmes Zeesan Tiramisu Mascarpone s vodou. Došľaháme do požadovanej konzistencie. Skladanie tiramisu: Na spodok si dáme plát, na ktorý rovnomerne naniesieme "kávu". Rozotrieme naň tenšiu vrstvu krému. Piškóty, čo sme si upiekli, máčame do kávy a vtlačíme do náplne. Posypeme kakaom. Fruitfull Malina si zmiešame s trochou vody (cca 50g), aby bolo redšie a dalo sa lepšie rozotierať. Túto malinovú zmes natrieme na kakao. Natrieme ďalší kúsok z krému a priložíme druhým piškótovým plátom. Polejeme zvyšnou kávou a zatrieme zvyšným krémom. Posypeme kakaom a krájame na trojuholníky.



Tiramisu kocky

Korpus: Piškóty

360 g **Bufler Komplet**
160 g voda

Hmota 2: Plát

670 g **Bufler Komplet**
520 g voda

Náplň 1:

80 g **Compound Írska káva**
750 g voda

Posyp:

15 g kakaový prášok

Pre 28 ks á 150 g.

Náplň 2:

2 000 g Ken Presto
400 g **Zeesan Tiramisu Mascarpone**
500 g voda **Dozdobenie:**
15 g kakaový prášok

Technologický postup:

Vyšľaháme si Bufler Komplet s vodou v mixéri na vyšších otáčkach cca 5 min. Pomocou cukr. vrečka s hladkou špičkou striekame dlhé piškóty 7 ks na plech s papierom na pečenie. Pečieme ich pri teplote 180°C približne 10 min. Bufler Komplet a vodu (na plát) šľaháme v šľahači pri najvyšších otáčkach 5 minút. Hmotu rozotrieme na papier na pečenie na 2 pláty o rozmere 60x40 cm a pečieme pri teplote 180°C približne 20 min. Uvaríme si vodu s Compound Írska káva na silné espresso. Ken presto si vyšľaháme do polotuhej konzistencie, do ktorej primiešame Zeesan Tiramisu Mascarpone zmiešané s vodou. Došľaháme spolu do požadovanej konzistencie. Na prvý plát naniesieme kávu a natrieme 1/2 krému, do ktorej vložíme vopred namočené piškóty v káve, ktoré sme si upiekli ako prvé. Posypeme kakaovým práškom. Natrieme ďalšiu vrstvu krému. Pokryjeme druhým plátom a polejeme kávou. Na povrch natrieme zvyšok krému a necháme celé tiramisu zatuhnúť. Povrch posypeme kakaom.

Bufler Komplet inšpirácie II

strana 5



Plnené indiánky s Crinkles

Korpus:

Pre 15 ks á 110 g.

520 g **Bufler Komplet**
110 g rastlinný olej
100 g voda

Dozdobenie:

250 g **Zela cukr. poleva tmavá**
25 g rastlinný olej

Posyp:

50 g práškový cukor
75 g kryštálový cukor

Motýlik dekorácie SMET

Náplň 1:

460 g **Ken Trufa** - parížska smotana

Náplň 2:

65 g **Presta Choco**

Technologický postup:

Bufler komplet miešame s olejom a vodou kým sa nám cesto nespojí. Tvarujeme 30 ks guľôčok (crinkles), ktoré obaľujeme najprv v kryštálovom cukre a následne v práškovom. Ihneď pečieme pri teplote 190°C približne 20 minút. Po vychladnutí na 15 ks Crinkles nastriekame ozdobne vyšľahanú Ken Trufu, pričom necháme priestor na náplň. Čiže striekame ako keby "venčeky". Do každej náplne nastriekame drezírovacím vrecúškom Prestu Choco a následne uzavrieme povrch krémom.

Po zatuhnutí máčame do roztopenej čokoládovej Zela cukr. polevy tmavej zriedenej s olejom priložíme opäť Crinkles a necháme zatuhnúť. Na povrch nastriekame ozdobne zvyšok krému a vhodne dozdobíme.



Žltkové rezy

Korpus:

Pre 24 ks á 30 g.

330 g **Bufler Komplet**
120 g Zeelandia margarín krémový
250 g **Plnka orechová Premium**
200 g voda

Poleva:

80 g **Bufler Komplet**
30 g voda
80 g práškový cukor

Dozdobenie:

20 g **Zela cukr. poleva tmavá**
20 g **Plnka orechová Premium**

Technologický postup:

V mixéri zmiešame všetky suroviny na korpus pomocou lopatky. Zmes vylejeme do kapsle o rozmere 30x20 cm a pečieme pri teplote 200°C približne 20 minút v závislosti od typu pece. Po vytiahnutí z pece ihneď povrch potrieme vyšľahaným Bufler komplet s práškovým cukrom a vodou. Postriekame roztopenou Zela cukrárskou polevou tmavou a posypeme Plnkou orechovou Premium. Necháme do druhého dňa stuhnúť v chladničke.

Veríme, že Vás náš leták zaujal a prajeme Vám hlavne veľa úspechov a veľa spokojných zákazníkov.

Tím Zeelandia s.r.o.

Kontakty:

Country Manager:

Tomáš Žalobín 00421 905 968 822 tomas.zalobin@zeelandia.sk

Obchodný tím:

Kamila Vangorová 00421 905 968 824 kamila.vangorova@zeelandia.sk

Zuzana Ontková Feketeová 00421 905 968 823 zuzana.feketeova@zeelandia.sk

Marián Krcho 00421 915 885 392 marian.krcho@zeelandia.sk

Helena Čengerová 00421 905 696 162 helen.a.cengerova@zeelandia.sk

Jana Košová 00421 915 885 399 jana.kosova@zeelandia.sk

Technologický tím:

Ľubomír Kramár 00421 915 885 397 lubomir.kramar@zeelandia.sk

Eva Dusková 00421 911 790 750 eva.duskova@zeelandia.sk

Marketing Manager:

Jarmila Farkašová 00421 905 968 819 jarmila.farkasova@zeelandia.sk

Quality Manager:

Eugénia Lengyelová 00421 905 968 818 eugenia.lengyelova@zeelandia.sk

Zeelandia s.r.o.

Družstevná 44
044 42 Rozhanovce

Call centrum: 0800 100 707; 0800 101 328; objednavky@zeelandia.sk

email: zeelandia@zeelandia.sk; **www.zeelandia.sk**

FCB:

<https://www.facebook.com/ZeeLandiaSK>

Instagram:

https://www.instagram.com/zeelandia_slovenska_republika/

LinkedIn:

<https://www.linkedin.com/company/zeelandia-slovenska-republika/>

keep**exploring.**