

Cheesecake

inšpirácie



Zeelandia





Cheesecake

inšpirácie

Čokoládový, karamelový, ovocný?

Cheesecake v dnešnej dobe patrí určite medzi **najobľúbenejšie** zákusky v našich cukrárnach.

Krémová, jemná, hladká sýta chuť cheesecake náplne si podmanila naše srdcia. A inšpirovala aj nás pripraviť **úžasnú kolekciu 12 najpredávanejších, trendy** a zároveň **aj úplne nových** chuťových variácií. S **Tvarohovou náplňou Štandard A** alebo kombináciou **Tvarohovej a Jogurtovej náplne** z našej ponuky.

Nechajte sa inšpirovať - veríme, že kombinácia chutí zaujme nielen vás ale hlavne vašich zákazníkov.

Red Velvet	Čokoláda	Lemon Curd	Tiramisu	Kokos	Karamel
Mrkva	Pomaranč	Brusnice	Mango	Višne	Jahody

Bodkou, čo nás už asi ako ste všimli definuje, je **krásne** a **bohaté dozdobenie**, čo všetci zákazníci na cheesecaku priam milujú a ocenia.

keep**exploring.**



Čokoládový

cheesecake



Skutočne čokoládovo čokoládový

Asi jeden z najžiadanejších cheesecakov je práve čokoládový.

Ideálny ku káve v kaviarni, pričom zanechá **jemnú zamatovú čokoládovú chuť**, uvoľní od stresu a zlepši hneď náladu.

S **pravou tmavou belgickou čokoládou** z našej ponuky ako v tvarohovej náplni, tak aj v podobe polevy.

Bohato **dozdobený čokoládovými dekoráciami** určite zmizne ako prvý z pultu.



Čokoládový cheesecake

Pre 1 formu á 24 cm (1490 g)

Korpus:

250 g **Cesto Čokoládové**
65 g Zela Delikates
50 g Tekutá vaječná melanž

Dozdobenie:

75 g **Ken Trufa**
85 g **Arabesque Noir 58%**

Náplň 1:

500 g **Tvaroh. n. Štandard A**
250 g **Ken Lactea**
100 g Zeesan Neutral
100 g **Arabesque Noir 58%**

Technologický postup:

Cesto čokoládové, Zelu Delikates a vaječnú melanž spracujeme v kompaktné cesto, ktoré rozprestrieme na dno tortovej formy vystlanej papierom na pečenie. Spodok cheesecaku si predpečieme v peci pri 180°C približne 12 minút, dozlatista. Vyberieme z pece a spodok necháme vychlaďiť.

Ken Lactea zmiešame v mixéri spolu s tvarohovou plnkou a Zeesanom Neutral. Prilejeme roztopenú Arabesque Noir 58% čokoládu a premiešame. Tvarohovú náplň nanesieme na upečený čokoládový spodok a zarovnáme. Necháme stuhnúť v chladničke.

Po stuhnutí natrieme na povrch roztopenú Arabesque Noir, ktorú sme si zohriali spolu s Ken Trufou. Dozdobíme čokoládovými ozdôbkami a omrvinkami nadrobenými z tortového čokoládového korpusu.



Mrkvový cheesecake



Mrkvový cheesecake nesmie chýbať v žiadnej kolekcii najpredávanejších typov týchto skvelých zákuskov.

Mrkva je chuťovo a vzhľadovo skvele skombinovaná s treným **špaldovým cestom s orechmi**.

Prekvapí Vás jedinečná chuť jogurtovej náplne použitej v kombinácii s tvarhovou náplňou ako základ tejto verzie cheesecaku.

Jemne kyslastá chuť jogurtu určite osloví ne-milovníkov tradičnej tvarhovej chuti.



Mrkvový cheesecake

Pre 1 formu á 24 cm (1950 g)

Korpus:

500 g **Cesto špaldové
s orechmi**

130 g Zela Delikates

100 g Tekutá vaj. melanž

100 g strúhaná mrkva

Náplň 1:

150 g **Tvaroh. n. štandard A**

900 g **Jogurtová náplň**

225 g **Ken Lactea**

20 g **Saftia**

20 g **Zeesan Neutral**

Dozdobenie:

strúhaná mrkva,
jedlé kvety a pod.

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame v stroji lopatkou.

Cesto rovnomerne rozložíme do tortovej obruče vystlanej papierom na pečenie a vystriekanej Carlex sprejom.

Pečieme pri teplote 170°C približne 25 minút v závislosti od typu pece.

Korpus po vychladení rozrežeme na dve rovnaké časti. Spodok necháme v tortovej forme, naň naniesieme cheesecake náplň, ktorú si pripravíme zmiešaním všetkých surovín na náplň a zahladíme.

Po stuhnutí povrch posypeme odrobinkami z druhej polovice korpusu.

Dozdobíme strúhanou mrkvou a sušenými jedlými kvetmi.



Citrónový

Lemon curd cheesecake



Nepečený citrónový cheesecake, krásny na reze s jedinečným Fruitful citrónovým krémom (Lemon curd).

Dozdobený kvalitnou vyšľahanou rastlinnou smotanou pre netradičné prevedenie povrchu cheesecaku.

Pri základe korpusu sme stavili na **oblíbený špaldový korpus s orechmi** a cheesecaku dodá jedinečnosť aj skvelá obruba z toho istého špaldového cesta.



Citrónový Lemon curd cheesecake

Pre 1 formu á 24 cm (1900 g)

Korpus:

500 g **Cesto špaldové
s orechmi**

130 g Zela Delikates

100 g Tekutá vaj. melanž

50 g Zela Delikates

Náplň 1:

250 g **Tvaroh. n. štandard A**

125 g **Ken Lactea**

75 g **Zeesan Neutral**

Náplň 2:

400 g **Fruitful Citr. krém**

40 g **Saftia**

200 g **Ken Presto**

Dozdobenie:

50 g **Fruitful Citr. krém**
rôzne cukrárske ozdoby,
čokoládové hobliny
a čerstvé citrusy

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus zmiešame v mixéri lopatkou. Cesto rozdelíme na dve rovnaké časti. Každou si vyložíme spodok tortovej formy vystlanej papierom na pečenie a vystriekanej Carlex sprejom. Pečieme pri teplote 180°C približne 10 minút v závislosti od typu pece. Jeden korpus si po vychladení rozdrvíme a zmiešame s roztopenou Zela Delikates. Túto špaldovú zmes pritláčame na boky tortovej formy vystlanej cukránskym predeľovacím prúžkom. Necháme stuhnúť v chladničke.

Všetky suroviny na náplň č.1 miešame spolu v mixéri. Nanesieme na spodok korpusu. Fruitful Citrónový krém si zmiešame so Saftiou až nám zmes stuhne. Citrónový krém natierame na tvarohovú vrstvu. Necháme v chladničke zatuhnúť. Nakoniec si v šľahači vyšľaháme Ken Presto a pomocou drezírovacieho vrečka striekame ozdobne na povrch cheesecaku. Môžeme dozdobiť strúhanou kôrou z citróna a ľubovoľnými dekoráciami.



Karamelový cheesecake



Oblíbený nepečený karamelový

Kto by ho nemiloval?

A hlavne ak je navyše chutne a **bohato dozdobený** a v kaviarni si ho vychutnáte vlastne dvojmo - ako cheesecake, tak aj ako malý dezert alebo chuťovku ku káve.

Chuť sa **úžasne dopĺňa** s obľúbeným **Cestom špaldovým s orechmi**.

Zároveň skvelou kombináciou karamelovej náplne s čokoládovou polevou na povrchu cheesecaku.



Karamelový cheesecake

Pre 1 formu á 24 cm (1440 g)

Korpus:

- 250 g **Cesto špaldové s orechmi**
- 65 g Zela Delikates
- 50 g Tekutá vaječná melanž

Náplň 1:

- 500 g **Tvaroh. n. Štandard A**
- 250 g **Ken Lactea**
- 150 g Zeesan Neutral

Dozdobenie:

- 75 g **Mifi karamelová**
- 40 g **Satina** Biela
- 40 g **Satina** Toffee

Technologický postup:

Cesto špaldové s orechmi, Zelu Delikates a vaječnú melanž spracujeme v kompaktné cesto, ktoré rozprestrieme na dno tortovej formy vystlanej papierom na pečenie.

Spodok cheesecaku si predpečieme v peci pri 180°C približne 12 minút, dozlatista.

Vyberieme z pece a spodok necháme vychlaďiť.

Ken Lactea zmiešame v mixéri spolu s tvarohovou plnkou a Zeesanom Neutral. Tvarohovú náplň nanesieme na upečený špaldový spodok a zarovnáme. Necháme stuhnúť v chladničke. Po stuhnutí natrieme na povrch karamelovú polevu. Roztopením Mifi karamelovej, Satiny Bielej a Satiny Toffee (spolu) vznikne karamelová poleva na dozdobenie.



Pomarančový

cheesecake



Jedinečný svieži pomarančový

Super **svieži korpus z Cesta Jung Basis Rühr** skvele skombinovaný s ovocnou **pomarančovou vrstvou** a **jogurtovo-tvarohovo náplňou**.

Ste zvedaví a radi prinášate svojim zákazníkom **nové chute a farby** v podobe skvelých zákuskov?

Ak ste už ochutnali **Fruitful Pomaranč** - tak viete, že nie je pomaranč ako pomaranč. Táto **jemná náplň s 70%** pomarančov a pomarančovou pulpou Vás určite dostane.



Pomarančový cheesecake

Pre 1 formu á 24 cm (1560 g)

Korpus:

- 185 g **Jung Basis Rühr**
- 25 g Zela Delikates
- 65 g Tekutá vaječná melanž
- 40 g **Fruitful Pomaranč**

Náplň 1:

- 250 g **Fruitful Pomaranč**
- 15 g agar-agar
- 210 g voda
- 10 g cukor kryštál

Náplň 2:

- 450 g **Jogurtová náplň**
- 75 g **Tvaroh. n. Štandard A**
- 15 g Saftia
- 15 g Zeesan Neutral
- 100 g Ken Lactea
- 50 g **Fruitful Pomaranč**

Dozdobenie:

- 150 g Scaldis White
- 70 g **Fruitful Pomaranč**
- 30 g Ken Presto

Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou v mixéri pri vyšších otáčkach 5 minút.

Zmes rozotrieme na dno tortovej obruče vystlanej papierom na pečenie a nastriekanej Carlex sprejom. Pečieme pri teplote 180°C približne 16 minút. V hrnci si uvaríme pomarančový rozvar z Fruitful Pomaranč, agaru, vody a kryštálového cukru.

Keď nám rozvar prejde varom, tak ho odstavíme z ohňa a necháme úplne vychladnúť.

Po vychladnutí rozvar nanášame (ešte v tekutom stave) na vychladený pomarančový spodok. V chladničke necháme úplne stuhnúť. Suroviny na náplň č.2 miešame všetky spolu v mixéri s lopatkou. Rovnomerne ju rozotrieme na pomarančovú náplň.

Necháme v chlade odležať, aby stuhla. Scaldis White, Ken Presto a Fruitful Pomaranč si spolu roztopíme v mikrovlnke počas stáleho miešania. Miešame, kým sa hmoty dobre neprepoja. Natierame na povrch cheesecaku a dozdobíme podľa vlastnej fantázie.



Jahodový

cheesecake



Pečený čokoládovo-jahodový

Nielen jogurty sú obľúbené práve v jahodovej a čokoládovej chuti, ale aj **v tomto cheesecaku sa snúbi len to všetko najlepšie:** Fruitful Jahoda, Ken Trufa, Cesto Čokoládové a Jogurtová náplň.

Nielen káva ale aj práve tento cheesecake **dodá** vašim zákazníkom **pozitívnu energiu** a ten **správny impulz** počas dňa.

Každá vrstva v sebe prináša **niečo úžasné, jemné a prekvapivé.**



Jahodový cheesecake

Pre 1 formu á 24 cm (1850 g) ** len kúsky jahôd

Korpus:

250 g **Cesto Čokoládové**
65 g Zela Delikates
50 g Tekutá vaječná melanž

Dozdobenie:

80 g **Zela cukr. pol. tmavá**
60 g **Ken Trufa**
150 g **Fruitful Jahoda**

Náplň 1:

600 g **Jogurtová plnka**
100 g **Tvaroh. n. Štandard A**
350 g Tekutá vaječná melanž
30 g rastlinný olej
200 g **Fruitful Jahoda ****

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame v stroji lopatkou. Cesto roztláčime na spodok tortovej obruče vystlanej papierom na pečenie a vystriekanej Carlex sprejom.

Pečieme pri teplote 180°C približne 10 minút. Suroviny na náplň si zmiešame v stroji lopatkou OKREM jahôd! Cheesecake náplň nalejeme na predpečený čokoládový spodok a do tejto náplne ručne vtlačíme celé kúsky jahôd. Cheesecake vložíme naspäť do pece a pečieme pri teplote 190°C - 10 minút, 170°C - 10 minút, 150°C - 35 minút v závislosti od typu pece.

Cheesecake necháme vychladnúť najlepšie do druhého dňa a polejeme roztopenou Zela cukr. polevou tmavou zmiešanou s Ken Trufa. Po zatuhnutí polevy ešte povrch dozdobíme s Fruitful Jahoda.



Tiramisu

cheesecake



Netradičné prevedenie tiramisu zákusku v podobe cheesecaku určite osloví mnohých vašich zákazníkov a milovníkov klasickej verzie.

Cheesecake pritom **nie je presladený**, ale chuťovo vyvážený.

Bohato posypaný kakaom a **luxusne dozdobený čokoládovými hoblinami** určite zaujme **aj ako cheesecake torta na oslavy**.



Tiramisu cheesecake

Pre 1 formu á 24 cm (2000 g)

Korpus:

250 g **Cesto čokoládové**
65 g Zela Delikates
50 g Tekutá vaj. melanž

Náplň 1:

600 g **Jogurtová náplň**
150 g **Tvar. n. Štandard A**
400 g Tekutá vaj. melanž
45 g rastlinný olej

Náplň 2:

120 g **Bufler Komplet**
55 g voda
30 g **Compound Írska káva**
200 g voda

Dozdobenie:

200 g **Ken Presto**
20 g kakaový prášok
150 g **Arabesque Noir 58%**

Technologický postup:

Všetky suroviny na cesto miešame v mixéri s lopatkou. Vyrožíme ním spodok tortovej obrúče vystlanej papierom na pečenie a vystriekanej Carlex sprejom. Pečieme pri teplote 180°C približne 10 minút. Z Bufler komplet a vody vyšľaháme hmotu, ktorú striekame pomocou drezírovacieho vrečka na papier na pečenie do tvaru piškót. Piškóty pečieme pri teplote 190°C približne 7 minút. Na varnej platni necháme prevrieť Compound Írska káva s vodou. V mixéri si zmiešame spolu všetky suroviny na náplň č.1. Túto náplň nanášame striedavo s piškótami namáčanými v kávovom rozvare na čokoládový korpus. Celý cheesecake vložíme späť do pece a pečieme pri teplote 190°C 10 minút, 170°C 10 minút, 150°C 40-50 minút v závislosti od typu pece. Cheesecake má byť v strede ešte jemne trasľavý, keď ho vyberáme z pece. Necháme ho do druhého dňa úplne vychladnúť. Na druhý deň na povrch nanesieme vyšľahané Ken Presto a posypeme kakaovým práškom.



Brusnicový

cheesecake



Hľadáte inú a pritom výnimočnú chuť v cheesecaku?

Tak neváhajte a siahnite **po brusnicovej verzii** v kombinácii s Cestom Čokoládovým.

Na **čokoládovom základe** sa **honosne nesie brusnicová ovocná vrstva**, ktorá je jemne dozdobená tvarohovo-jogurtovou šľahačkovou náplňou.

A keďže **ružová** je fakt trendom a nemusí ísť o ruby - vytvorili sme **skvelú polevu** zo **Scaldis White** (bieleho) v kombinácii s **Brusnicami v géli**.



Brusnicový cheesecake

Pre 1 formu á 24 cm (1650 g) ** prepasírované

Korpus:

- 250 g **Cesto Čokoládové**
- 65 g **Zela Delikates**
- 50 g **Tekutá vaj. melanž**

Náplň 1:

- 250 g **Brusnice v géli**
- 1 g Flavour Lemon
- 5 g agar-agar
- 10 g cukor kryštál
- 210 g voda

Náplň 2:

- 75 g **Tvaroh. n. Štandard A**
- 450 g **Jogurtová náplň**
- 110 g Ken Lactea
- 10 g Saftia
- 10 g Zeesan Neutral

Dozdobenie:

- 150 g Scaldis White
- 70 g **Brusnice v géli ****
- 30 g Ken Presto

Technologický postup:

Všetky suroviny na cesto miešame v mixéri, kým sa nespoja. Roztlačíme ho na dno tortovej obruče vystlanej papierom na pečenie a nastriekanej s Carlex sprejom.

Pečieme pri teplote 180°C približne 10 minút v závislosti od typu pece.

Všetky suroviny na náplň č.1 si zohrievame spolu v hrnci na sporáku kým nám náplň nezovrie. Necháme ju úplne vychladiť. Po vychladení natrieme na vychladený korpus a počkáme kým náplň v chladničke úplne nestuhne. Zatiaľ si pripravíme náplň č.2 zmiešaním všetkých surovín dokopy. Nanesieme ju na tú brusnicovú (po jej úplnom zatuhnutí) a necháme zatuhnúť. Scaldis White si roztopíme spolu s prepasírovaným brusnicovým gélom a Ken Prestom.

Touto polevou polejeme povrch cheesecaku a môžeme dozdobiť jedlými kvietkami.



Red Velvet

cheesecake



Predpokladá sa, že **zamatový (Red velvet) koláč** vznikol v Marylande, USA, na začiatku 20. storočia. Preslávili ho najmä newyorské kaviarne a hotely, avšak obľúbený je aj v Kanade a postupne sa stal **hitom po celom svete**. Preto nesmie chýbať ani v podobe cheesecake.

A keďže **Red velvet má byť šťavnatý**, jeho základom je v našej receptúre práve **Jung Basis Rühr**.

Korpus sme zafarbili tzv. Red velvet potravinárskym farbivom. Samozrejme dá sa použiť aj kombinácia červeného farbiva a kakaového prášku.



Red Velvet cheesecake

Pre 1 formu á 24 cm (1250 g)

Korpus:

500 g **Jung Basis Rühr**
100 g Zela Delikates
130 g Tekutá vaj. melanž
2 g červ. potr. farbivo

Náplň 1:

70 g **Darinka n. čučoriedka**

Náplň 2:

100 g **Tvaroh. n. štandard A**
600 g **Jogurtová náplň**
150 g **Ken Lactea**
15 g **Saftia**
15 g **Zeesan Neutral**

Dozdobenie:

rôzne cukrárske ozdoby
a dekorácie

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus si zmiešame lopatkou v mixéri. Cesto si rozdelíme na dve rovnaké časti. Cestá rovnomerne roztlačíme na dno tortových foriem v obroči vystlaných papierom na pečenie a vystriekaných Carlex sprejom. Pečieme pri teplote 180°C približne 18 minút v závislosti od typu pece.

Po vychladnutí si jeden korpus namrvíme a odložíme.

Na druhý korpus po vychladnutí natrieme Darinku náplň čučoriedka a nanesieme pripravenú cheesecake náplň.

Pripravíme si náplň č.2 zmiešaním všetkých uvedených surovín.

Na povrch si rozdrobíme mrveničku, ktorú sme si urobili z prvého korpusu.

Necháme poriadne odležať, aby sa chute a hmoty prepojili.

Na povrchu ľubovoľne dozdobíme.



Kokosový

cheesecake



Tropická chuť vo vašej cukrárni

Kokos, jogurtová, tvarohová náplň a **jemný korpus** z **Cesta Čokoládového**.

To je spojenie najžiadanejších chutí v chutnom **pečenom kokosovom** cheesecaku.

A aby cheesecake chutil **ešte jemnejšie**, na dozdobenie sme použili šľahačkovú náplň **Ken Presto**.

Bohato dozdobený kokosovými guľčkami, snehovými pusinkami a čerstvým kokosom prenesie Vašich zákazníkov bližšie k blaženosti.



Kokosový cheesecake

Pre 1 formu á 24 cm (1700 g)

Korpus:

250 g **Cesto Čokoládové** 100 g Satina Biela

65 g Zela Delikates 150 g **Kokosová náplň**

50 g Tekutá vaječná melanž 200 g **Ken Presto**

Náplň 1:

100 g **Tvaroh. n. Štandard A**

550 g Jogurtová plnka

300 g Tekutá vaječná melanž

30 g rastlinný olej

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame v mixéri lopatkou. Cesto natlačíme na spodok tortovej obruče vystlanej papierom na pečenie a vystriekanej Carlex sprejom.

Pečieme pri teplote 180°C približne 10 minút. Všetky suroviny (vrátane neroztopenej Satiny) na náplň č.1 si miešame v stroji lopatkou.

Kokosovú hmotu vylejeme na predpečený spodok a dáme naspäť piecť do pece.

Pečieme: 190°C - 10 minút, 170°C - 10 minút, 150°C - 30 minút. Po vybratí z pece necháme úplne vychladiť, až tak dávame do chladničky.

V chladničke ponecháme najlepšie do druhého dňa, nech sa cheesecake zastabilizuje.

Na povrch vyšľaháme Ken Presto a nanesieme ho ozdobne spolu s kokosovými ozdobkami.



Makovo-višňový

cheesecake



Spojenie tradície a sviežej chuti

Tento cheesecake určite zachutí ako mladým, tak aj starším generáciám.

S láskou upečený, s bohatým obsahom jogurtovej, tvarohovej náplne a kvalitného maku, **kontrastne dozdobený** s bielou čokoládovou polevou a **v kombinácii** s jemne kyslastými **višňami** - ten pravý pôžitok!

So základom z trenej špaldovej hmoty s orechmi pre ešte lepšiu chuť.



Makovo-višňový cheesecake

Pre 1 formu á 24 cm (1800 g)

Korpus:

250 g	Cesto špaldové	130 g	Zela maková náplň 40
	s orechmi	100 g	Tvaroh. n. Štandard A

65 g	Zela Delikates	100 g	Scaldis White
50 g	Tekutá vaječná melanž	70 g	Ken Presto

Náplň 1:

600 g	Jogurtová plnka	200 g	Fruitful Višňa
350 g	Tekutá vaječná melanž		
30 g	rastlinný olej		
40 g	Fruitful Citrónový krém		

Dozdobenie:

100 g	Scaldis White
70 g	Ken Presto

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame v stroji lopatkou. Cesto rozotlačíme na dno tortovej obrúče podloženej papierom na pečenie a vystriekanej Carlex sprejom.

Pečieme pri teplote 180°C približne 10 minút. Všetky suroviny na náplň zmiešame v mixéri s lopatkou a náplň vylejeme do tortovej formy s predpečeným špaldovým spodkom.

Cheesecake vložíme do pece a pečieme ďalej pri teplote: 190°C - 10 minút, 170°C - 10 minút, 150°C - 20-30 minút v závislosti od typu pece.

Cheesecake má byť ešte v strede po upečení jemne traslavý. Necháme ho vychlaďť do druhého dňa, aby stuhol. Scaldis White si roztopíme s Ken Prestom v mikrovlnke, a touto polevou polejeme povrch cheesecaku. Po zatuhnutí polevy ozdobne dookola poukladáme Fruitful Višňa a posypeme celým makom.



Mangový

cheesecake



Plný sladkého manga a tvarohu

Kombinácia tvarohu a ovocia nie je pre slovenského milovníka koláčov **ničím neobvyklým**. Ešte len začala sezóna, už naše babky a mamky piekli tieto druhy koláčov.

Mangový cheesecake v novom modernom šate a chuti, určite zmizne z nedeľného stola tak rýchlo ako klasická verzia. Bohato dozdobený mangom ako v náplni, tak aj na povrchu.

Zeelandia má pre Vás skvelé riešenie: bohaté zdobenie s celoročne dostupným

Fruitful Mango s obsahom **70% kúskov chutného** manga.



Mangový cheesecake

Pre 1 formu á 24 cm (1900 g)

Korpus:

225 g **Cesto Čokoládové**
60 g Zela Delikates
45 g Tekutá vaječná melanž

Náplň 1:

450 g **Tvaroh. n. Štandard A**
150 g Zeesan Neutral
160 g Ken Lactea
225 g **Fruitful Mango**
(rozmixované)

Náplň 2: mangové želé

190 g **Fruitful Mango**
4 g agar
150 g voda
15 g cukor kryštálový

Dozdobenie:

400 g **Fruitful Mango**

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame spolu v mixéri lopatkou v kompaktné cesto. Cesto vtlačíme na dno tortovej formy vystlanej papierom na pečenie s priemerom 24 cm. Pečieme pri teplote 180°C približne 15 minút v závislosti od pece. Fruitful Mango si rozmixujeme mixérom. Všetky suroviny na náplň č.1 si miešame spolu v mixéri lopatkou. Tvarohovo-mangovú vrstvu rovnomerne rozotrieme na upečený špaldový spodok. Po zatuhnutí si uvaríme mangové želé, ktoré nalievame na povrch cheesecaku. Vodu spolu s agarom, Fruitful Mangom a kryštálovým cukrom varíme na sporáku do zovretia. Mangové želé necháme vychladnúť a nalejeme ho na povrch cheesecaku. Po stuhnutí mango vrstvy dozdobíme cheesecake ešte čerstvým Fruitful Mangom.





Eva Dusková
hlavná cukrárska
technologička

Dusková

Cheesecakes sú milované v každom národe,
avšak každý národ si ich
prispôsobuje svojej vlastnej chuti.

Týmto inšpiráciami vám prinášam **nový zážitok**
a **vášeň** do vašich receptúr v podobe
výnimočnej chuti cheesecake.

Verím, že nadchádzajúca **letná sezóna** bude
pre vás vďaka cheesecake inšpiráciám
naozaj niečím **výnimočná.**





Nechajte sa inšpirovať našimi zmesami a náplňami:

Zmesi na základ cheesecake:

10002618 Cesto Čokoládové	10 kg
10000526 Cesto špaldové s orechmi	15 kg
10000525 Cesto špaldové s orechmi	5 kg
10002553 Jung Basis Rühr	25 kg
10000531 Bufler Komplet	15 kg

Náplň pre cheesecake:

10000634 Tvarohová náplň Štandard A	5 kg
10002737 Jogurtová plnka	5 kg

Stabilizátor/želatína do náplne cheesecake:

10002507 Zeesan Neutral	0,5 kg
10003285 Saftia	5 kg

Ovocné náplne:

10003081 Fruitful Mango	70%	2,7 kg
10003083 Fruitful Jahoda	70%	2,7 kg
10003084 Fruitful Višňa	70%	2,7 kg
10003133 Fruitful Pomaranč	70%	2,7 kg
10002485 Brusnice v géli		3,5 kg
10000768 Darinka náplň čučoriedka		1 kg

Ostatné náplne:

10000451 Zela maková náplň 40%	10 kg
10000458 Kokosová náplň	15 kg
10000700 Mifi karamelová	6 kg

Margarín do cesta:

10002659 Zela Delikates	10 kg
-------------------------	-------

Pravá čokoláda a polevy:

10000064 Arabesque Noir 58%	5 kg
10002801 Satina tmavá	20 kg
10002803 Satina biela	20 kg

Smotany a parížsky krém:

10002696 Ken Presto	1 L
10002698 Ken Lactea	1 L
10002699 Ken Trufa	1 L

Ochucovacia pasta:

10002570 Compound Írska káva	1 kg
------------------------------	------

Veríme, že Vás náš katalóg 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-slovenská-republika/>

keep**exploring.**