

Jung Basis-Rühr

Vyskúšajte úplne iné a trendy zákusky a torty s touto skvelou zmesou.



Zeelandia

Na nasledujúcich stránkach vám prinášame niekoľko inšpiratívnych receptúr pre svieže dezerty a torty s použitím **Jung Basis-Rühr**. **Vláčnosť, príjemný chuťový profil, stabilita a univerzálnosť** tejto cukrárskej hmoty sú vlastnosti, vďaka ktorým sa táto zmes u vás na prevádzke stane najpoužívanejším základom pre výrobky z treného cesta.

Jung Basis-Rühr - trená hmota použiteľná pre nespočetné množstvo spôsobov: koláč na plech, muffin, bábovka, ale tiež tortový korpus alebo základný korpus pre dezerty. S máloktorou cukrárskou zmesou sa môžete tak dokonale vyhrať a vymyslieť z nej mnoho variácií. **Jung Basis-Rühr** sa hodí ako pre maslové/Zela delikates aplikácie, tak aj pre receptúru s rastlinným olejom, funguje skvele s rozpustenou čokoládou, kakaovým práškom, čokoládovou dekoráciou, môžete ju prifarbovať alebo dochucovať ochucovacími pastami z našej ponuky, a nesie ako náplne, tak aj čokoládu.

Inšpirujte sa našimi receptúrami **a nechajte sa uniesť svojou vlastnou fantáziou.**



Maková torta s citrónom

Cesto:

280 g Jung Basis-Rühr
165 g Tekutá vaječná melanž
140 g rastlinný olej
110 g Maková náplň varená

Náplň 1:

150 g Frutafill citrón

Náplň 2:

425 g KEN Lactea 35%
85 g kyslá smotana
45 g Zeesan Neutral

Dozdobenie:

40 g čerstvý citrón
70 g Paletta Neutral
30 g voda
mak

Technologický postup (na 1 tortu):

Všetchny suroviny na cesto miešame lopatkou pri pomalom stupni šľahacieho stroja po dobu 4 minút. Hmotu dávkuje do ráfika o priemere 24 cm. Pečieme pri 170-190°C 35-45 minút.

Smotanu KEN Lactea vyšľaháme do jogurtovej konzistencie. Kyslú smotanu (prípadne s trochou vody) zmiešame so Zeesanom a postupne do tejto hmoty pridávame šľahačku.

Palettu Neutral s vodou zohrejeme na 80°C, prípadne prifarbíme žltou potravinárskou farbou.

Povrch korpusu v prípade potreby na vrchu zarovnáme (zrežeme) a rozdelíme na 2 pláty rovnakej hrúbky. Prvý plát položíme do formy, dávujeme polovicu ochutenej šľahačky a priložíme druhý plát korpusu. Povrch korpusu potrieme s Frutafill citrón a nastriekame druhú polovicu šľahačky, ktorú potrieme aj na boky torty. Zarovnáme, dozdobíme plátkami citrónu a zalejeme pripravenou Palettou Neutral.

Hmota 1:

290 g Jung Basis-Rühr
95 g Tekutá vaječná melanž
95 g rastlinný olej
95 g kyslá smotana
20 g kakaový prášok

Hmota 2:

305 g Jung Basis-Rühr
100 g Tekutá vaječná melanž
100 g kyslá smotana
100 g rastlinný olej

Náplň 1:

350 g KEN Lactea 35%
420 g Scaldis Dark
25 g Compound Pistache (pistácia)

Náplň 2:

615 g KEN Lactea 35%
185 g Zeesan Čoko
100 g voda

Náplň 3:

645 g KEN Lactea 35%
260 g kyslá smotana
130 g Zeesan Neutral
105 g voda
65 g Compound Pistache (pistácia)

Dekorace:

100 g Paletta Spray Neutral
50 g Scaldis Dark
50 g Scaldis White (alebo dekorácie SMET)



Pistáciová torta s bielou čokoládou

Technologický postup (na 2 torty):

Hmota 1: Všetky suroviny miešame lopatkou počas 4 min.
Pečieme pri 170-180°C cca 30-35 min. (podľa typu pece).

Hmota 2: Všetky suroviny miešame lopatkou počas 4 min. Pečieme pri 170-180°C cca 30-35 min. (podľa typu pece).

Náplň 1: Smotanu zvaríme a nalejeme na Scaldis Dark s pistáciovým Compoundom.

Náplň 2: Smotanu vyšľaháme do jogurtovej konzistencie. Zeesan Čoko zmiešame s vodou a pridáme doň postupne vyšľahanú smotanu.

Náplň 3: Zeesan Neutral zmiešame s vodou, pridáme kyslú smotanu, Compound a ušľahanú smotanu.

Kompletizácia výrobku: Z každého korpusu použijeme polovicu. Do ráfika vložíme tmavý korpus, nalejeme vychladnutú pistáciovú ganáž a priložíme svetlý korpusom. Hotové smotanové (šľahačkové) náplne aplikujeme hladkou špičkou striedavo dookola na korpus. Vrchnú časť zarovnáme zvyšnou pistáciovou náplňou. Povrch torty zatrieme s Palettou Spray Neutral a dozdobíme vyrobenými dekoráciami zo Scaldis Dark/White alebo použijeme hotové dekorácie SMET z ponuky Zeelandia.

Cesto:

140 g JUNG Basis-Rühr
45 g Tekutá vaječná melanž
45 g rastlinný olej
45 g kyslá smotana
10 g kakaový prášok
10 g lieskové orechy

Náplň 1:

250 g Mifi karamelová

Náplň 2:

1090 g KEN Lactea 35%
35 g Compound Írska káva
75 g Zeesan Neutral

Poleva:

40 g Scaldis Dark + White (mliečna)
5 g lieskovo-orechový krokant

Dekorácia:

100 g KEN Trufa

Technologický postup (na 18 ks tyčíniek):

Hmota 1: Všetky suroviny okrem orieškov miešame lopatkou na pomalom stupni šľahacieho stroja po dobu 4 minút. Pred koncom miešania prisypeme orechy. Dané množstvo vystačí na malý plech 60 x 10 cm (na plech 60x20 cm potrebujeme cca 400 g hmoty). Pečieme pri 180°C cca 15 minút. (podľa typu pece).

Náplň 2: Do smotany KEN Lactea pridáme ochucovaciu pastu Compound Írska káva a Zeesan Neutral a došľaháme do stabilnej konzistencie.

Kompletizácia: Do formy 10x60 vložíme plát, potrieme ho s Mifi karamelovou, dávkujeme náplň 2 a dáme zamraziť. Po zamrazení krájame požadované tyčinky. (Výrobok sa dá robiť z dvojnásobného množstva surovín do plechu 60x20 cm a následne krájať na väčšie rezy).

Poleva: Scaldis polevy rozpustíme, pridáme orechy. Polevou polejeme hotové výrobky a dáme schlaďiť.

Dozdobíme vyšľahanou parížskou smotanou KEN Trufa a posypeme lieskovými orieškami.

Tyčinka s karamelom



Malinovo -tvarohové letné rezy

Šťavnatý rez so základom **z trenej hmoty Jung Basis-Rühr**, upečený **s malinovým** alebo napr. **višňovým gélom** a dozdobený dvojfarebne s malinovou (alebo višňovou) šľahačkou a tvarohovou (alebo citrónovou) šľahačkou.



Hmota 1:

280 g Mamas Pie
80 g Zela delikates
20 g voda

Hmota 2:

380 g Jung Basis-Rühr
190 g rastlinný olej
230 g Tekutá vaječná melanž

Náplň 1:

350 g malinový gél

Náplň 2:

125 g Jung S-A Malina
125 g vlažná voda
500 g KEN Lactea 35%

Náplň 3:

150 g Zeesan Tvaroh
300 g vlažná voda
300 g KEN Lactea 35%

Technologický postup (na 27 ks á 100 g):

Mamas pie, Zela delikates a vodu zmiešame lopatkou na homogénne cesto. Vyvalkáme a dáme do plechu 60x20 cm.

Trená hmota: Jung Basis-Rühr miešame s ostatnými surovinami cca 3-4 minúty lopatkou. Hotovú trenú hmotu nalejeme na Mamas pie plát a pred pečením dozdobíme nastriekaním s malinovým gélom. Pečieme pri cca 190-200°C počas 20-25 minút. (v závislosti od typu pece).

Po vychladnutí potrieme pripravenými šľahačkovými náplňami a dozdobíme.

Ochutená šľahačka: Malinovú a aj tvarohovú šľahačku pripravíme nasledovným spôsobom: Zeesan Tvaroh alebo Jung S-A Malina zmiešame s vodou a pridáme do polovyšľahanej smotany. V prípade potreby došľaháme metličkou.

Najprv upečený plát cesta potrieme s malinovou šľahačkou a následne tvarohovou. Povrch dozdobíme cukrárskou kartou a po stuhnutí dozdobíme ovocím podľa druhu použitého ovocia a krájame na rezy.



Red velvet tunel s jahodami

Cesto:

125 g Jung Basis-Rühr
40 g Tekutá vaječná melanž
40 g rastlinný olej
40 g kyslá smotana
2 g Compound Írská káva
2 g kakaový prášok
2 g červené potr. farbivo

Náplň:

255 g KEN Lactea 35%
50 g Zeesan Tvaroh
65 g voda
130 g jahody

Technologický postup (na 1 tunel) :

Všetky suroviny na cesto miešame lopatkou na pomalom stupni šľahacieho stroja po dobu 4 minút. Upečieme roládový plát. Teplota pečenia je 200°C, doba pečenia je 10-12 minút. (podľa typu pece). Smotanu vyšľaháme do jogurtovej konzistencie. Zeesan rozmiešame s vodou, pridáme štvrtinu vyšľahanej smotany a metličkou zašľaháme do hladka. Potom jemne stierkou vmiešame zvyšnú šľahačku. Jahody nakrájame na menšie kúsky a pridáme do šľahačkového krému.

Formu na srnčí chrbát vyložíme papierom. Upečený plát orežeme na veľkosť formy a vložíme dovnútra. Formu vyplníme šľahačkovým krémom, zarovnáme a zakryjeme druhým zvyšným plátom. Po vychladnutí vyklopíme z formy, nakrájame a dozdobíme.

Cappuccino velvet cake



Hmota:

1100 g JUNG Basis-Rühr
360 g Tekutá vaječná melanž
360 g rastlinný olej
360 g kyslá smotana
110 g Compound Írská káva

Náplň 2:

1400 g KEN Lactea 35%
300 g Zeesan Neutral
400 g voda

Náplň 1:

250 g ON Červená ríbezľa cukrárska

Dekorácia:

200 g čerstvé červené alebo čierne ríbezle

Technologický postup (na 4 torty):

Hmota: Všetky suroviny miešame lopatkou na pomalejšiu rýchlosť šľahacieho stroja po dobu 5 minút. Hmotu dávkuje do 6-tich okrúhlych foriem o priemeru 18 cm. Pečieme pri teplote 170-180°C po dobu 35-45 minút. Na každú tortu použijeme 1 a pol korpusu.

Náplň 2: Smotanu vyšľaháme do jogurtovej konzistencie. Zeesan zmiešame s vodou a do neho postupne vmiešame vyšľahanú šľahačku.

Kompletizácia: Upečené korpusy prekrájame, potrieme ríbezľovou náplňou a pripravenou náplňou 2. Povrch dozdobíme čerstvým ovocím - čiernymi alebo červenými ríbezľami.



Zeelandia s.r.o.

Družstevná 44, 044 42 Rozhanovce
Call centrum: 0800 100 707; 0800 101 328
E-mail: objednavky@zeelandia.sk
Facebook: <https://www.facebook.com/ZeelandiaSK/>
www.zeelandia.sk/ Klientská zóna: <https://client.zeelandia.sk/>

keepexploring.