

Fruitful Jahoda

Plné ovocia, šťavnaté a chutné jahody,
pre Vaše kreatívne cukrárske výrobky



Zeelandia



Fruitful Jahoda:

Unikátna technológia výroby umožňuje zachovať chuť a čerstvosť jahôd, ktorá je najbližšie čerstvému ovociu.

Náplň obsahuje **70% kusového ovocia**. Najlepšie vynikne na povrchu výrobkov, ale rovnako dobre ju viete využiť aj ako náplň pre všetky druhy cukrárskych výrobkov.

Vychutnajte si šťavnatosť jahôd po celý rok.

- Ideálne ako topping, náplň tôt, dezertov a pohárov
- Aj ako náplň do koláčikov/plundrových výrobkov
- Výborná chuť jahôd, pekná farba náplne
- Ideálne pre zmrazenie hotových výrobkov
- Dlhá trvanlivosť vďaka baleniu v plechovkách



Jahodové kopce

Pre 1 roládu (13 ks)

Korpus:

- 110 g Piškóta 100 tmavá
- 70 g Tekutá vaj.melanž
- 20 g voda

Jahodová časť:

- 400 g Fruitful Jahoda
- 4 g agar

Jahodová náplň:

- 700 g Ken Lactea 35%
- 50 g Zeesan Neutral
- 120 g Fruitful Jahoda - gél

Stužená smotana:

- 200 g Ken Lactea 35%
- 15 g Zeesan Neutral

Dozdobenie:

- 500 g Zela cukr. poleva tmavá
- 400 g Ken Trufa

Technologický postup:

Piškótu tmavú 100, Tek.vaječnú melanž a vodu šľaháme na vyšších otáčkach 5 minút. Cesto rozotrieme na plech vyložený papierom na pečenie o rozmerov 43X30 cm. Pečieme pri 180°C 7 minút. Po upečení si plát rozkrojíme pozdĺžne na 3 pláty s takou šírkou, aby nám vošli do formy.

Ken Lactea a Zeesan Neutral šľaháme do tuhšej konzistencie. Ručne primiešame len gél z Fruitful Jahoda. Roládovú formu si vystelieme zmršťovacou fóliou a spodok naplníme časťou jahodového krému. Priložíme ho jedným pásom korpusu po celej dĺžke a pritlačíme. Jahodový Fruitful si napr. ponorným mixérom rozmixujeme na kašu a v hrnci rozohrejeme s agarom. Jahodovú vrstvu natrieme na korpus a necháme vychladnúť. Prikryjeme ďalšou vrstvou krému. Priložíme pás korpusu a zatlačíme. Natrieme zvyšný krém a zakryjeme posledným plátom korpusu. Jahodové kopce necháme stuhnúť v mrazáku do druhého dňa. Vo vodnom kúpeli si rozohrejeme Ken Trufu so Zela cukr.polevou tmavou, a touto polevou polejeme celú zamrznutú roládu, z ktorej sme dali dole fóliu. Ozdobujeme cukríkmi, snehovými pusinkami, ručne robenými ozdobami zo Scaldis Dark.

FACEBOOK:

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

Kontakty na zamestnancov:

https://www.zeelandia.sk/kontakt/copy_of_kontakty





Jahodovo-tvarohové rezy

Pre 9 ks.

Cesto:

200 g **Cesto špaldové s orechmi**

120 g Tekutá vaj. melanž

55 g rastlinný olej

Náplň 1:

80 g Darinka extra džem malina

Náplň 2:

100 g Ken Lactea 35%

200 g Tvar. náplň štandard A

Náplň 3:

300 g **Fruitful Jahoda**

3 g agar

Náplň 4:

100 g Ken Trufa

100 g Ken Lactea 35%

80 g Zeesan Neutral

100 g voda

Dozdobenie:

50 g čerstvé jahody

60 g Scaldis Dark

Technologický postup:

Cesto špaldové s orechmi, Tek.vaječnú melanž a olej si vyšľaháme počas 5 minút. Cesto vylejeme do formy s rozmermi 10x40 cm. Pečieme pri teplote 175°C 25 minút. Po vychladení na korpus natrieme Darinku džem extra malina. Ken Lactea si vyšľaháme s tvarohovou plnkou štandard A a rozotrieme ju na vrstvu džemu. Fruitful Jahoda si rozohrejeme v hrnci s agarom a natrieme ju na tvarohovú vrstvu. Necháme dobre stuhnúť v chladničke.

Ken Trufu šľaháme s Ken Lacteu do jogurtovej konzistencie. Následne primiešame Zeesan Neutral zmiešaný s vodou a došľaháme do požadovanej konzistencie. Parížsku šľahačku natrieme na povrch jahodovej vrstvy a urobíme ozdobný vlnkový vzor. Koláčik necháme do druhého dňa vychladiť. Po nakrájaní rezy dozdobujeme čerstvými jahodami a ručne vyrobenými ozdobami zo Scaldis Dark.

Jahodová Panna Cotta

v pohári

Pre 3 ks.

Cesto:

45 g **Cesto Čokoládové**

30 g Tekutá vaječná melanž

25 g rastlinný olej

Náplň 1:

350 g **Fruitful Jahoda**

4 g agar

Náplň 2:

200 g **Panna Cotta**

Náplň 3:

200 g **Panna Cotta**

1 g červ. potr. farbivo

Dozdobenie:

30 g **Scaldis Dark**

Technologický postup:

lyofilizované jahody

Cesto Čokoládové, Tek.vaječnú melanž a olej šľaháme pri vyšších otáčkach 5 minút. Cesto rozotrieme na plech pokrytý pečným papierom a pečieme pri teplote 180°C cca 5 minút.

Po vychladení si korpus rozdrobíme. Rozdrobený korpus dáme na spodok pohára, následne navrstvíme jahodovú Fruitful vrstvu (až po bočný okraj pohára), ktorú sme si predtým rozohriali na sporáku s agarom. Počkáme kým nám jahodová vrstva nestuhne.

Polovicu Panna Cotty si zohrejeme do 40°C na sporáku a zalejeme jahodovú časť. Necháme úplne stuhnúť.

Po stuhnutí opäť nadrobíme korpus, zatrieme opäť jahodovou vrstvou rozohriatou s agarom. Necháme stuhnúť.

Druhú časť Panna Cotty si zohrejeme na sporáku do 40°C a prifarbíme napr. červenou potravinárskou farbou.

Nalejeme na povrch do pohárov. Po stuhnutí dekorujeme lyofilizovanými jahodovými kruškami a ručne robenými čokoládovými hoblinami zo Scaldis Dark.



Jahodové semifreda s tvarohom

Pre 6 ks.

Cesto:

- 60 g **Cesto čokoládové**
- 40 g Tek. vaječná melanž
- 30 g rastlinný olej

Jahodová náplň:

- 100 g **Fruitful Jahoda**
- 50 g voda
- 3 g agar

Náplň 2:

- 190 g Gamaro Schlagcreme
- 50 g Zeesan Tvaroh
- 100 g voda

Dozdobenie:

- 250 g Zela cukr. poleva tmavá

- 200 g **Ken Trufa**

Dekorácia:

- 70 g Scaldis Dark
- 190 g **Fruitful Jahoda**

Technologický postup:

Najprv si rozohrejeme vodu, agar a Fruitful Jahoda na sporáku. Jahodovou zmesou naplníme silikónovú formu v tvare malých pohárikov. Dáme zamraziť do mrazničky. Cesto Čokoládové, Tek.vaječnú melanž a olej šľaháme pri vyšších otáčkach 5 minút. Cesto si rozotrieme na plech pokrytý pečným papierom o rozmere 13x20 cm. Po vychladení z neho vykrajujeme krúžky. Gamaro Schlagcreme vyšľaháme do polotuhej konzistencie, primiešame doň Zeesan Tvaroh zmiešaný s vodou. Došľaháme do požadovanej konzistencie. Náplň plníme na spodok formičiek, do ktorých vkladáme zmrazenú jahodovú časť. Prekryjeme ďalšou vrstvou krému až po povrch a uzavrieme koláčik kolieskom z korpusu, ktorý sme si nechali bokom. Koláčiky necháme stuhnúť v mrazáku do druhého dňa. Zela cukr. polevu tmavú si zohrejeme vo vodnom kúpeli s Ken Trufou. Dobré zmiešame, aby sa poleva dobre prepojila. Polevou polievame zamrazené koláčiky, ktoré vytiahneme zo silikónových foriem. Koláčiky rovno ukladáme na zlatý podnos. Zo Scaldis White si urobíme ručne "slzičky", ktoré nasadíme ako "korunku" na koláčik. Po stuhnutí plníme jahodovým Fruitfulom. Dozdobíme SMET dekoráciami a jedlým plátkovým zlatom.



Mini jahodové cheesecake

Pre 4 ks.

Cesto:

- 125 g **Cesto špaldové s orech.**
- 50 g Zela Delikates
- 30 g Tek. vaječná melanž

Po upečení do cesta:

- 50 g Zela Delikates

Náplň 1:

- 250 g **Tvar. náplň štandard A**
- 170 g Ken Lactea 35%
- 50 g Jung S-A malina

Náplň 2:

- 200 g **Fruitful Jahoda**
- 2 g agar

Bielková hmota:

- 18 g **Bianca**
- 18 g horúca voda
- 18 g kryštálový cukor

Dekorácia:

- 15 g Scaldis Dark
- 15 g Scaldis White

Technologický postup:

V šľahači zmiešame Cesto špaldové, Zela Delikates a Tek.vaječnú melanž na kompaktnú hmotu, ktorú ručne poroztláčame na plech vyložený pečným papierom na tenší plát. Pečieme 15 minút pri teplote 170°C. Po vychladení hmotu rozdrvíme a primiešame ďalšiu časť Zela Delikates. Hmotu naniesieme na dno maličkých obručí, ktoré odstránime a opäť dáme zapiecť na 5 minút. Po vychladení opäť nastokneme obruče, vložíme do nich oddeľovací prúžok, ktorý nám pomôže vybrať koláčiky von z formy. V šľahači si zatiaľ zmiešame Ken Lactea, Tvarohovú plnku a Jung S-A malina. Náplň rozotrieme na vychladené korpusy. V hrnci rozohrejeme Fruitful Jahoda s agarom, ktorú hneď rozotierame na tvarohovú náplň. Necháme stuhnúť do druhého dňa. V šľahači si zmiešame ručne horúcu vodu s kryštálovým cukrom, až kým sa hmota nerozpustí. Následne prisypeme Bianca zmes a šľaháme pri nízkych otáčkach 2 minúty a pri vysokých otáčkach 7 minút. Z hmoty striekame na plech vyložený papierom pusinky, ktoré sušíme 2 hodiny pri 90°C. Sušienkami, ale aj ozdobkami zo Scaldis Dark/White ozdobujeme mini cheesecake.