

Cesto ZELENÝ ČAJ

S prídavkom zeleného čaju, pre klasické a moderné typy zákuskov a dezertov.



Zeelandia



Ananásovo-pomarančové kocky so zeleným čajom

Receptúra: 40 ks á 85 g

Hmota 1:

250 g	Cesto Zelený čaj
115 g	rastlinný olej
115 g	Tekutá vaječná melanž

Hmota 2:

750 g	Cesto Zelený čaj
345 g	rastlinný olej
345 g	Tekutá vaječná melanž

Náplň 1:

800 g	Frutafill Ananás+Pomaranč
-------	----------------------------------

Náplň 2:

750 g	Rosette
215 g	Zeesan Tvaroh
430 g	voda

Dozdobenie:

380 g	Frutafill Ananás+Pomaranč
300 g	voda
30 g	kryštálový cukor
10 g	agar-agar
200 g	Paletta Spray Neutral

Skutočne **svieže** a **moderné** ananásovo-pomarančové kocky s **tvorohovo-smotanovou** náplňou. S **chutným** a **vláčnym** korpusom z Cesta Zelený čaj.

Technologický postup:

Všetky suroviny na hmotu č. 1 miešame v stroji s lopatkou pri stredných otáčkach. Zmes rozotrieme na plech (34 x 40 cm) s papierom na pečenie. Plát pečieme pri teplote 200°C približne 6 minút. Všetky suroviny na hmotu č. 2 miešame v stroji s lopatkou pri stredných otáčkach. Zmes rozotrieme na plech s papierom na pečenie a obručou (34 x 50 cm). Pečieme pri 180°C 25 minút. Hrubší plát po vychladení natrieme s Frutafill Ananás+Pomaranč (800 g) a priložíme tenší plát. Na chvíľku zaťažíme. Rosette si vyšľaháme do jogurtovej konzistencie. Primiešame do nej už len ručne Zeesan Tvaroh zmiešaný s vodou. Dobré spolu premiešame a natrieme ho rovnomerne na povrch koláčika. Z vody, kryštál. cukru, agar-agaru a Frutafill Ananás+Pomaranč si uvaríme rozvar. Necháme ho trochu vychladnúť a rozotrieme ho na povrch koláčika. Po stuhnutí ešte potrieme rozohriatou Paletta Spray Neutral. Dozdobíme čokoládovými motýlikmi. Ak máme na prevádzke plechy o rozmerov 40 x 60 cm je navážka surovín 150 %. Taktiež aj množstvo nakrájaných koláčikov je 150 %.

NOVINKA V SORTIMENTE CESTO ZELENÝ ČAJ

Zeelandia sa pri vývoji **Cesta Zelený čaj** inšpirovala japonskou kuchyňou, kde sa táto ingrediencia používa v sladkých výrobkoch. Zároveň zmes Cesto Zelený čaj **neobsahuje zahusťovadlá, emulgátory ani modifikovaný škrob**. Je teda vyrobená s ohľadom na aktuálne požiadavky zákazníkov po kvalitnejších surovinách. Má **charakteristickú chuť** a výraznú/efektnú farbu **vd'aka prídavku zeleného čaju**.

Je ideálna pre **klasické receptúry aj moderné prevedenie** v podobe pečených Éclairs, dezertov, cookies a pod. Skvele sa hodí pre receptúry **v kombinácii s ovocím**, so šľahačkovými, jogurtovými a tvarohovými náplňami alebo v kombinácii s ovocným želé/Palettou.



Éclairs s Cestom Zelený čaj

Jedinečná chuť a vzhľad v podobe dezertu Éclairs. Spojenie moderného zeleného cesta so sviežou citrónovou chuťou Fruitful a jogurtovou náplňou.

Receptúra: 24 ks á 130 g

Hmota:

750 g	Cesto Zelený čaj
345 g	rastlinný olej
345 g	Tekutá vaječná melanz

Rozvar:

70 g	Fruitful Citrónový krém
70 g	voda

Náplň 1:

160 g	Fruitful Citrónový krém
-------	--------------------------------

Náplň 2:

600 g	Rosette
600 g	Jogurtová náplň Zeelandia

Dozdobenie:

400 g	Arabesque Blanc 29 %
40 g	rastlinný olej
	zelená potr. farba

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame v stroji lopatkou 5 minút pri strednej rýchlosti.

Pečieme na plechu (34 x 40 cm) s papierom na pečenie a obručou pri 180°C približne 25 minút.

Z cesta vykrajujeme formičkou Éclairs, ktoré následne máčame z dolnej a bočnej strany do roztopenej Arabesque Blanc 29 % zafarbenej zelenou potr. farbou a zriedenou s olejom. Prevaríme si vodu a zmiešame ju s Fruitful Citrónovým krémom. Týmto rozvarom ponatierame povrch Éclairs.

Na povrch Éclairs nanesieme aj čistý pásik Fruitful Citrónového krému. Jogurtovú náplň zmiešame s Rosette, kým sa nám suroviny nespoja. Pomocou drezírovacieho vrečka s hladkou špičkou striekame ozdobne túto náplň na povrch Éclairs. Dozdobíme odrobinkami z korpusu, ktorý sa nám zvýšil pri vykrajovaní a citrónovým Fruitful.

Čajové cookies s bielou čokoládou

Receptúra: 18 ks á 40 g

Hmota:

500 g	Cesto Zelený čaj
110 g	Tekutá vaječná melanz
100 g	hladká múka
115 g	Zeel. krémový margarín
100 g	Arabesque Blanc 29 %



Technologický postup: Všetky suroviny na cesto miešame v stroji lopatkou do kompaktného cesta. Z cesta vážime 50 g guľôčky, ktoré ukladáme na plech s papierom na pečenie. Guľky roztláčame na cookies s priemerom 8 cm ručne alebo za pomoci formy. Cookies pečieme pri 150°C približne 20 minút.



Jarné rezy s jahodami

Pre klasických milovníkov jahôd v spojení s jemnou chuťou pistácievej šľahačkovej náplne. **Jednoduché** a pritom **efektné**.

Receptúra: 36 ks á 100 g

Hmota:

750 g	Cesto Zelený čaj
90 g	rastlinný olej
660 g	Tekutá vaječná melanž

Náplň 1:

1000 g	Ken Presto
500 g	Fruitful Jahoda

Náplň 2:

500 g	Ken Presto
150 g	Compound Pistache

Dozdobenie:

600 g	Zela biely fondant
60 g	voda

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame v stroji s lopatkou na stredných otáčkach 5 minút. Zmes rozotrieme na 3x plech (34 x 50 cm) s papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 200°C 6 minút. Vyšľaháme Rosette do tuha. Na jeden z vychladených plátov natrieme polovicu, do ktorej vkladáme Fruitful Jahoda rovnomerne po celej ploche. Natrieme naň druhú polovicu vyšľahanej Rosette. Priložíme druhý upečený plát a na chvíľku zaťažíme. Vyšľaháme si 250 g Rosette do tuha a primiešame k nej už len ručne Compound Pistache.

Túto pistáciiovú náplň natrieme na povrch koláčika a priložíme tretím upečeným plátom. Na chvíľku zaťažíme. Zohrejeme si Zela biely fondant s vodou vo vodnom kúpeli a natrieme ho na povrch koláčika. Necháme stuhnúť. Môžeme dozdobiť kúskom čerstvej jahody. Ak máme na prevádzke plechy o rozmeroch 40 x 60cm je navážka surovín 150 %. Taktiež aj množstvo nakrájaných koláčikov je 150 %.

Samozrejme do letáku sa nezmestili všetky receptúry a nápady, ktoré sa dajú použiť pri práci s Cestom Zelený čaj. Preto **neváhajte** a **oslovte svojho Obchodného zástupcu** alebo **priamo našu cukrársku technológičku** o radu, termín pečenia alebo ďalšie nápady a možnosti použitia Cesta Zelený čaj a jeho kombinácie s ďalšími výrobkami Zeelandia. Veríme, že každý z Vás si vycibí tú svoju vlastnú kombináciu "zeleného" zákuska alebo dezertu.