

Cesto ZELENÝ ČAJ

S prídavkom zeleného čaju, pre zaujímavé
kombinácie a obohatenie Vášho sortimentu



Zeelandia



Čučoriedková tvarohová torta so ZELENÝM čajom

Receptúra: 1 torta á 1 500 g

Korpus:

300 g	Cesto Zelený čaj
135 g	tekutá vaječná melanž
135 g	rastlinný olej

Rozvar:

60 g	Fruitful Citrónový krém
60 g	voda

Náplň 1:

300 g	Rosette
300 g	voda
150 g	Zeesan Tvaroh

Náplň 2:

250 g	Čučoriedkový gél
185 g	voda
13 g	agar
13 g	kryštálový cukor
1 g	Flavour Lemon - aróma

Dozdobenie:

150 g	Arabesque Blanc 29 %
30 g	Rosette

Slávnostná na vzhľad, zaujímavá na reze.

Spojenie Cesta Zelený čaj, čučoriedkového gélu a tvarohovej šľahačkovej náplne v zaujímavej torte.

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame v mixéri lopatkou 4 minúty. Pečieme v okrúhlej forme s priemerom 23 – 24 cm pri teplote 170 °C cca 35 minút. Po vychladení korpus rozrežeme na 1/3 a 2/3. Korpusy polievame citrónovým rozvarom (Fruitful Citr. krém zmiešaný s prevarenou vodou). Všetky suroviny na náplň č. 2 prevaríme v hrnci a necháme čiastočne vychladnúť. Náplň č. 1: Rosette si vyšľaháme do jogurtovej konzistencie a už len ručne primiešame Zeesan Tvaroh (ktorý sme si rozmiešali vo vode). Ak je to ešte potrebné, tak náplň došľaháme do tuhšej konzistencie. Na hrubší korpus (2/3) natrieme prvú 1/3 krému. Čučoriedkový rozvar: Všetky suroviny necháme prevrieť v hrnci a následne takmer úplne vychladíme. Čučoriedkový rozvar natierame ako ďalšiu vrstvu. Po čiastočnom zatuhnutí čučoriedkovej náplne priložíme druhý (1/3) korpus. Následne natrieme zvyšný tvarohový krém. Povrch polievame rozpustenou Arabesque Blanc - bielou, ktorú sme si zmiešali s tekutou Rosette na spôsob ganache.

CESTO ZELENÝ ČAJ

Ideálne samostatne v klasických a moderných zákusoch alebo v **skvelých kombináciách** s ďalšími **trenými hmotami Zeelandia**.

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 **s menším podielom é-čok v základnej zmesi**. Má **charakteristickú a výraznú chuť** a **farbu vďaka prídavku zeleného čaju**.

Cesto Zelený čaj sa **ideálne kombinuje** s našou jogurtovou alebo tvarohovou náplňou, malinovými, čučoriedkovými náplňami/gélmi, skvelou novinkou Frutafill Ananás + Pomaranč, Zeesanmi Tvaroh, Jogurt alebo Malina, tukovou náplňou Dip Neutral a pod.



Svieža CITRÓNOVÁ torta so zeleným čajom

Receptúra: 1 torta á 1 650 g

Korpus:

380 g **Cesto Zelený čaj**
170 g tekutá vaječná melanž
170 g rastlinný olej

Náplň 1:

600 g Rosette

500 g **Jogurtová náplň**

Náplň 2:

75 g **Fruitful Citrónový krém**

Náplň 3:

60 g **Fruitful Citrónový krém**

60 g voda

Dozdobenie:

80 g **Dip Neutral**
2 g potr. zelená farba tuková

Ananásová ROLÁDA so zeleným čajom

Receptúra: 19 ks á 75 g

Korpus:

400 g **Cesto Zelený čaj**
200 g tekutá vaječná melanž
50 g rastlinný olej
50 g voda

Náplň 1:

350 g **Frutafill**
Ananás + Pomaranč

Náplň 2:

300 g Rosette
200 g **Jogurtová náplň**

Technologický postup TORTA: Všetky suroviny na cesto miešame lopatkou pri strednej rýchlosti 4 minúty. Zmes rozdelíme do dvoch okrúhlych foriem s Ø 16 cm a pečieme pri teplote 170 °C cca 40 minút. Po vychladení prekrájame každý korpus 1 x tak, aby sme celkom mali 4 korpusy. Každý korpus polejeme rozvarom: zmiešame Fruitful Citrónový krém s prevarenou – vychladenou vodou. Rosette zmiešame s Jogurtovou náplňou do hladkej, jemnej náplne.

Skladanie torty: Plát poliaty rozvarom natrieme s Fruitful Citr. krémom a navrstvíme naň časť jogurtového krému. Položíme ďalší plát poliaty rozvarom. Potrieme ho Fruitful Citr. krémom a nanesieme vrstvu jogurtového krému. Takto opakujeme do povrchu. Povrch už nenatierame Fruitful Citrónovým krémom, ale iba jogurtovým krémom, ktorým ponatierame aj boky torty. Necháme zatuhnúť. Dip Neutral si zohrejeme a prifarbíme. Polejeme ním povrch torty.

Technologický postup ROLÁDA: Všetky suroviny na korpus šľaháme pri najvyššej rýchlosti 4 minúty. Zmes rozotrieme na 1 plát (plech s papierom na pečenie o rozmere 34 x 50 cm). Pečieme pri teplote 180 °C približne 12 – 14 minút. Po vychladení na plát natrieme vrstvu Frutafill Ananás + Pomaranč. Rosette zmiešame s jogurtovou náplňou a krém natrieme na ovocnú vrstvu. Následne roládu stočíme a zvinutú ešte v papieri na pečenie necháme odležať do druhého dňa alebo minimálne 4 hodiny, aby sa chute prepojiili.



MOJITO kocky

Svieže a šťavnaté Mojito kocky v skvelej kombinácii dvoch trených ciest. Výrazné chuťou aj farbou prilákajú zákazníkov a milovníkov zeleného čaju.

Receptúra: 20 ks á 85 g

Korpus 1:

300 g	Cesto Čokoládové
200 g	tekutá vaječná melanž
125 g	rastlinný olej
50 g	voda

Korpus 2:

660 g	Cesto Zelený čaj
300 g	rastlinný olej
300 g	tekutá vaječná melanž

Náplň 1:

270 g	mätový čaj (voda + mäta)
50 g	Mojito sirup

Náplň 2:

375 g	Rosette
225 g	Mojito sirup

Dozdobenie:

250 g	Paletta Miroir Choco
-------	-----------------------------

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus č. 1 zmiešame pri strednej rýchlosti s lopatkou v mixéri počas 5 minút. Zmes rozotrieme na 1 plech vyložený papierom na pečenie o rozmere 34 x 50 cm. Pečieme pri 180 °C cca 8 minút. Suroviny na korpus č. 2 miešame v stroji s lopatkou počas 4 minút. Zmes rozotrieme na 1 plech s papierom na pečenie o rozmere 34 x 50 cm. Pečieme pri 180 °C počas 14 minút. Oba pláty rozrežeme na dve rovnaké polovice. Uvaríme si 300 ml silného mäťového čaju, ktorý osladíme sirupom Mojito. Rosette si vyšľaháme do jogurtovej konzistencie a ručne primiešame Mojito sirup.

Skladanie kociek: Prvý čokoládový plát postriekame trochu mäťovým rozvarom. Natrieme prvú 1/3 šľahačky. Prikrýjeme prvým zeleným plátom. Polejeme ho mäťovým rozvarom. Natrieme druhou 1/3 šľahačky a priložíme druhý zelený plát. Opäť polievame mäťovým rozvarom a následne natierame zvyšnou šľahačkou, čiže tretou tretinou. Priložíme druhým čokoládovým plátom, ktorý tiež postriekame trochu mäťového rozvaru. Na povrch natrieme Paleta Miroir Choco a ľubovoľne dozdobíme a krájame na kocky.

Zažite ešte väčšiu šťavnatosť v korpuse

Vďaka použitiu rozvaru a prídavku napríklad mäťového alebo ďalšieho podielu zeleného čaju do rozvaru získate extra šťavnatosť hotových korpusov a plátov. Navyše sme upravili receptúru na prípravu rolády tak, aby ste si čo najviac uľahčili prácu pri jej stáčaní a dosiahli čo najlepšiu jemnosť a mäkkosť plátu.