

Čokoládové

inšpirácie



Zeelandia



Čokoládové inšpirácie

10 skvelých receptúr s pravou čokoládou a novinkami od Zeelandie

Pravá belgická čokoláda - kto by ju nemiloval?

Sýta a plná chuť je **pôžitkom** pre malých aj veľkých spotrebiteľov, pričom **receptúry** v tomto katalógu **uspokoja všetky Vaše zmysly**.

Pripravili sme pre Vás kombináciu **čokoládových zákuskov a dezertov**:

Kokosové **tartaletky**

Brownies tyčinky

Čokoládové srdiečka s pistáciami

Višne v čokoláde

Malinový mousse s kokosom

Gaštanový krémeš

Pomarančové tyčinky

Čokoládové truffles

Jablková torta

Slávnostná torta



Dodajte svojmu sortimentu chuť
pravej čokolády v rôznych cukrárskych
receptúrach a aplikáciách.

keep**exploring.**



Eva Dusková
hlavná cukrárska
technologička

Dusková

ČOKOLÁDA

od pradávna **inšpiruje** ľudí ku **kreativite**,
či už je to v gastronómii alebo v móde.

Je **jedinečná chuťou, vôňou** a vďaka svojej
plasticite tu každý nájde veľa možností ako ju
tvarovať podľa svojej fantázie.

Týmito inšpiráciami Vám prinášam možnosť
objaviť ako **jednoducho pomocou čokolády**
viete vytvoriť **skvelé, nové**, a pritom jednoduché
receptúry v kombinácii s už Vami obľúbenými
Zeelandia zmesami a náplňami.

Pri tvorbe tohto katalógu sme samozrejme použili
aj pár **skvelých noviniek**, ktoré spestria a
vylepšia chuť Vašich výrobkov a **veríme**,
že si ich **obľúbite**.



Kokosové tartaletky



Kokosové tartaletky

Pre 7 ks á 110 g.

Korpus:

- 165 g **Mamas Pie**
- 20 g **Arabesque Noir 58 %**
- 40 g Zeelandia margarín krémový
- 10 g čierne kakao
- 20 g voda

Náplň 1:

- 150 g **Kokosová náplň**
- 120 g prevarená voda
- 60 g **Dip Neutral**

Náplň 2:

- 60 g **Arabesque Noir 58%**
- 60 g **Ken Trufa**-parížsky krém

Dozdobenie:

ľubovoľné tmavé ovocie- hrozno, čučoriedky,
ostružiny, strúhaný kokos, čokol. dekorácie



Technologický postup:

Všetky suroviny na cesto miešame v mixéri lopatkou, kým nám nevznikne kompaktné cesto.

Rozvalkáme ho a vykrajujeme krúžky, ktoré následne vkladáme do tartaletkových "obručí" vystriekaných s Carlex sprejom.

Pečieme pri teplote 200 °C približne 10 minút.

Kokosovú náplň si zmiešame s prevarenou vodou a zohriatym Dip Neutral. Touto kokosovou náplňou rovnomerne naplníme tartaletky. Ken Trufa si zohrejeme s Arabesque Noir 58% a miešame, kým nám nevznikne čokoládová poleva, ktorou naplníme povrch tartaletiek.

Ešte do nestuhnutej polevy vkladáme čerstvé ovocie a dekorácie z čokolády. Tartaletky necháme stuhnúť.

Skutočne čokoládovo-kokosové, plné chuti, s jedinečnou kombináciou pravej belgickej čokolády Arabesque Noir 58% a kokosovej náplne od Zeelandie. Čokoholici budú túto tartaletku skutočne milovať. Je síce riadne syta, ale to sa od čokoládových zákuskov priam očakáva.

Brownies tyčinky



Brownies tyčinky

Pre 20 ks á 70 g.

Korpus:

- 190 g Tekutá vaječná melanž
- 190 g **Zela Delikates**
- 190 g **Arabesque Noir 58%**
- 125 g práškový cukor
- 12 g **Arabesque kakaový prášok**
- 125 g hladká múka T 512

Náplň/dozdobenie:

- 300 g **KEN Trufa** - parížska smotana
- čerstvé maliny, čokoládové ozdôbky



Technologický postup:

Zela Delikates, Arabesque Noir 58%, práškový cukor a Arabesque kakaový prášok si rozpustíme nad parou. Všetko spolu miešame, kým sa hmota nespojí. Vlejeme Tekutú vaječnú melanž a miešame ďalej, kým sa hmoty nespoja. Nakoniec primiešame múku.

Čokoládovú hmotu vylejeme do tortovej obdĺžnikovej obruče 33x22 cm, ktorú sme si vystriekli s Carlex sprejom.

Pečieme pri teplote 180 °C približne 15 minút. Po vychladení vyberieme z formy, krájame na 20 ks "tehličiek", ktoré zdobíme dekoračne drezírovacím vreckom naplneným s vyšľahanou Ken Trufou.

Môžeme dozdobiť rôznymi dekoráciami z čokolády.

Oblíbené, velmi chutné brownies dozdobené s našou Zeelandia jedinečnou hotovou parížskou smotanou Ken Trufa. Efektne dozdobené malinami a čokoládovými tabuľkami z Arabesque Noir 58%.

Čokoládové srdiečka

s pistáciami



Čokoládové srdiečka

s pistáciami

Pre 12 ks á 60 g.

Korpus:

- 360 g **Mamas Pie**
- 40 g **Arabesque Noir 58 %** - roztopená
- 140 g Zeelandia margarín krémový
- 10 g čierne kakao
- 5 g voda

Náplň 1:

- 130 g **NATIVA Apricot**
(marhuľová náplň bez pridaného cukru)

Náplň 2:

- 180 g **Dip Neutral**

Dozdobenie:

- 30 g **Dip Neutral**
- 20 g drvené pistácie



Technologický postup:

Všetky suroviny na cesto miešame v mixéri lopatkou, kým sa nám cesto nespojí. Vyvalkáme ho na hrúbku lineckých koláčikov a vykrajujeme srdiečka. 1/4 srdiečok má mať vykrojené aj vnútro, pretože to bude vrchná časť koláčka.

Pečieme ich pri teplote 160 °C približne 10 minút.

Po vychladení si každé srdiečko natrieme tenkou vrstvou marhuľového džemu bez pridaného cukru. Dip Neutral izbovej teploty šľaháme v mixéri pri najvyšších otáčkach na jemný nadýchaný krém.

Plníme ním natreté srdiečka tak, že spojíme až 3 ks srdiečok, pomedzi ne krém s džemom a vrchný posledný diel má byť srdiečko s vykrojeným vnútrom. Tie srdiečka, ktoré majú byť na vrchu, si namočíme na polovicu do zohriateho Dipu Neutral. Jednoducho Dip Neutral zohrejeme v mikrovlnke a bude sa správať tentokrát ako poleva. Ešte na nezatuhnutú polevu posypeme drvené pistácie.

Veľmi pekne vyzerajúce čokoládové srdiečka plnené nadýchaným krémom z Dip Neutral vždy krásne doplnia kolekciu lineckého pečiva alebo potešia samostatne ako zákusok ku káve/čaju v každej cukrárni a kaviarni. Ich jedinečnosť spočíva nielen v chuti, ale zároveň vo vrstvenom vzhľade z viacerých lineckých krehkých koláčikov, ktorý je teraz v trende.

Višne v čokoláde



Višne v čokoláde

Pre 4 ks á 110 g.

Hmota 1:

- 80 g **Arabesque Blanc 29%**
- 80 g **Ken Lactea 35%** nesladená
- 20 g rum

Náplň:

- 120 g **Fruitful Višňa**

Hmota 2:

- 60 g **Arabesque Noir 58%**
- 115 g **Ken Lactea 35%** nesladená



Technologický postup:

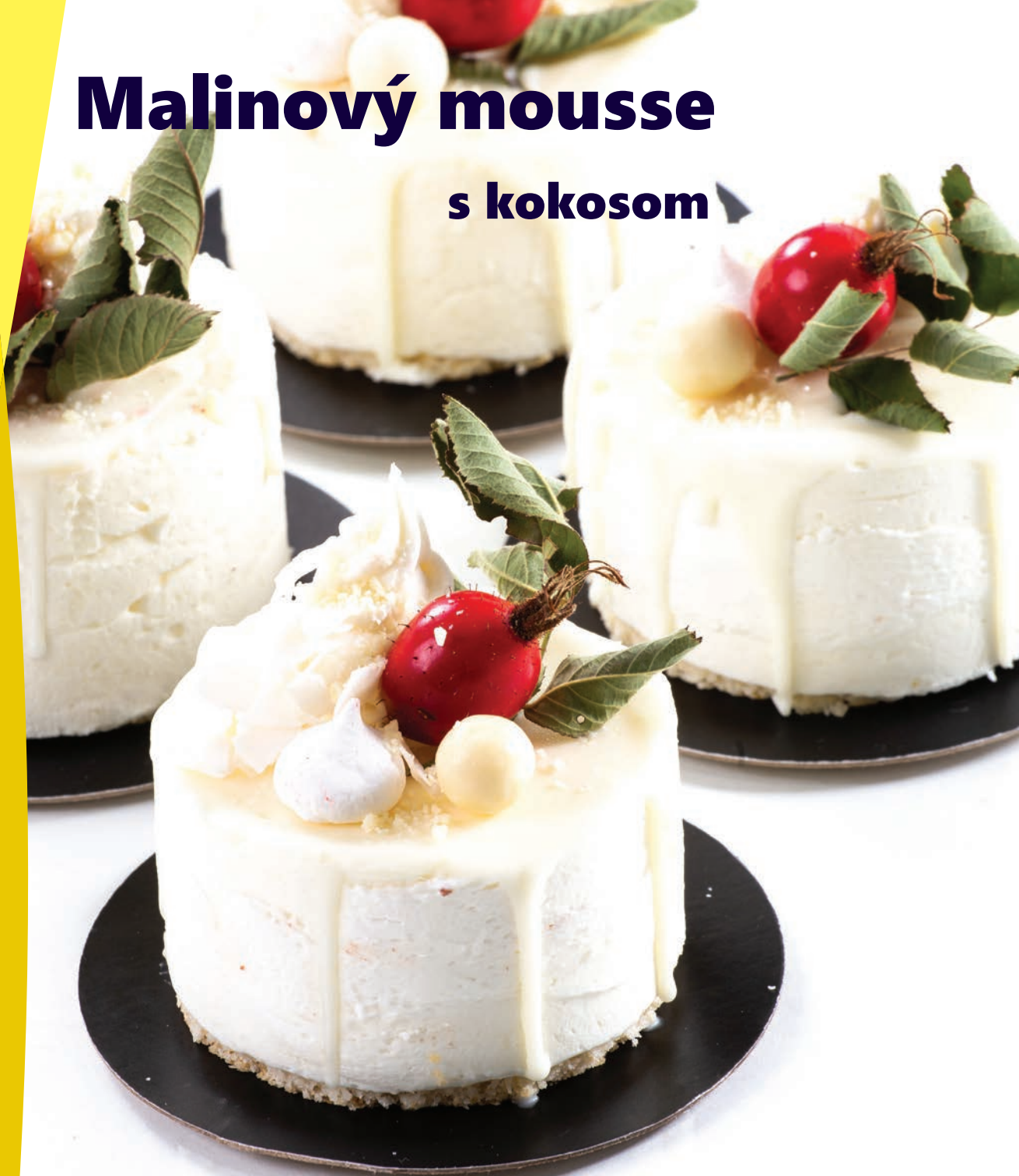
Všetky suroviny na hmotu 1 si nadávkuje do misky a roztápame nad vodným kúpeľom alebo v mikrovlnke. Miešame, kým sa hmota nespojí. Bielu čokoládovú zmes dávkuje do polovice pohárov. Necháme stuhnúť v chladničke. Navrstvíme naň rozkrájané kúsky višň z Fruitful Višňa a následne opäť zohrievame všetky suroviny na hmotu 2 v plastovej miske, či už nad parou alebo v mikrovlnke. Po dôkladnom spojení všetkých surovín v čokoládovej náplni nalievame náplň ako druhú vrstvu do pohárov. Táto vrstva je konečná. Necháme stuhnúť. Vhodne dozdobíme.

Náš tip: ak si chcete pripraviť dezert s dvoma bielymi vrstvami čokolády - v postupe zopakujeme prípravu hmoty 1, ktorú nalievame na višňovú vrstvu. Následne nalievame pripravenú hmotu 2 - z tmavej čokolády a po stuhnutí dozdobíme.

Chutný, efektný a pritom tak jednoduchý recept na Višne v čokoláde. Spojenie bielej a tmavej čokolády Arabesque s nesladenou Ken Lactea a so skvelou chuťou višň z Fruitful Višňa je proste neodolateľné. Nezapodobať. Nezapodobať.

Malinový mousse

s kokosom



Malinový mousse

s kokosom

Pre 4 ks á 130 g.

Korpus:

- 30 g **Kokosová náplň**
- 40 g **Mamas Pie**
- 15 g voda
- 15 g Zeelandia margarín krémový

Náplň 1:

- 200 g **Ken Lactea 35%** nesladená
- 30 g **Zeesan Neutral**
- 50 g **Arabesque Blanc 29 %**
- 50 g voda
- 50 g kokos strúhaný

Náplň 2:

- 80 g **Fruitful Malina**

Dozdobenie:

- 80 g **Dip Neutral**



Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame v mixéri lopatkou, kým sa nám cesto nespojí. Vyvalkáme ho na tenší plát a vykrajujeme kruhy. Pečieme pri teplote 160 °C približne 10 minút.

Ken Lactea si vyšľaháme do jogurtovej konzistencie. Vodu zmiešame s rozpustenou Arabesque Blanc 29% a primiešame Zeesan Neutral. Miešame, kým sa hmota nespojí a primiešame ju do polovyšľahanej šľahačky. Dosypeme strúhaný kokos a šľahačku podľa potreby došľaháme.

Do obrúči vystlaných fóliou si na spodok dáme kokosový "plát". Pomocou drezírovacieho vrečka nastriekame do polovice kokosový krém. Druhým drezírovacím vrečkom nastriekame Fruitful Malina. Povrch zastriekame zvyšným kokosovým krémom.

Koláčiky necháme stuhnúť. Po stuhnutí vyberieme z obrúče, odstránime fóliu a povrch polejeme zohriatým Dipom Neutral. Vhodne dozdobíme.

Chutná tortička s kombináciou obľúbených chutí, bielej pravej čokolády a malinovej náplne s vysokým podielom ovocia až 70%. Chuť je vhodne prepojená s obľúbenou kokosovou náplňou a povrch moderne dozdobený štýlom drip s Dip Neutral.

Gaštanový krémeš



Gaštanový krémeš

Pre 14 ks á 75 g.

Korpus:

300 g **Piškóta 100 tmavá**

230 g Tekutá vaječná melanž

40 g voda

50 g rastlinný olej

Náplň 1:

300 g **Slivkový kompót**

(bez nálevu a odkôstkovaný)

2 g mletá škoricca

Náplň 2:

250 g **gaštanové pyr ** (rozmrazen )

250 g **Ken Presto**

300 g **Presta Vanilla**

Náplň 3:

500 g **Ken Presto**

Dozdobenie:

30 g **Ken Presto**

140 g **Dip Neutral**

30 g **Arabesque Blanc 29%**



Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus šľaháme v mixéri pri najvyšších otáčkach 5 minút. Zmes rozotrieme na plech s obroučou, vystriekanou s Carlex sprejom. Rozmery plechu sú 30x20 cm. Do rozotreného cesta naukladáme slivky. Posypeme škoricou.

Pečieme pri teplote 170 °C približne 30 minút.

V mixéri si zmiešame gaštanové pyr , Ken Presto a Presta Vanilla na gaštanový krém. Gaštanový krém rozotrieme na vychladený piškôtový plát. Ken Presto si vyšľaháme a natrieme na gaštanov  vrstvu. Necháme stuhnúť.

Ken Presto, Dip Neutral a Arabesque Blanc 29% roztopíme v miske v mikrovlnke a dobre premiešame.

Touto polevou polievame povrch gaštanov ho kr meša. Necháme stuhnúť. Vhodne dozdobíme.

V tomto zákusku sa sn bia obl ben  ch te gaštanov, škoricce a sliviek, pričom štýl z kusku je vzhľadom krémeš, ktor  Vás nadchne svojou jemnosťou, nad chanos ou a vyváženou kombináciou ch t .

Pomarančové tyčinky



Pomarančové tyčinky

Pre 12 ks á 55 g.

Korpus:

- 75 g Tekutá vaječná melanž
- 10 g **Arabesque kakaový prášok**
- 21 g práškový cukor

Náplň 1:

- 160 g **Ken Lactea 35%** nesladená
- 40 g **Zeesan Čoko**
- 40 g voda

Náplň 2:

- 80 g **Fruitful Pomaranč**

Náplň 3:

- 100 g **Ken Lactea 35%** nesladená
- 15 g **Zeesan Neutral**
- 25 g **Arabesque Blanc 29%**
- 25 g voda

Dozdobenie:

- 400 g **Paletta Miroir Choco**
- 4 g plátková želatína

Technologický postup:

Vaječnú melanž a práškový cukor si vyšľaháme v mixéri pri najvyšších otáčkach počas 10 minút. Primiešame kakao a miešame, kým sa nám hmota nespojí. Hmotu rozotrieme na papier na pečenie -na plát o veľkosti 15x10 cm. (1/4 plechu 60x40 cm). Pečieme pri teplote 200 °C približne 5- 7 minút. Po vychladení vykrajujeme presné rozmery podľa formy (napr. radielkom) tak, aby sedeli "spodky".

Ken Lactea si vyšľaháme do jogurtovej konzistencie. Rozdelíme si hmotu na dve časti. Do jednej už len ručne primiešame Zeesan Čoko zmiešaný s vodou a do druhej primiešame už len ručne Zeesan Neutral zmiešaný s vodou.

Pomocou drezírovacieho vrečka striekame do silikónových foriem najprv bielu vrstvu, do nej nastriekame Fruitful Pomaranč a následne druhú čokoládovú vrstvu. Prikrýjeme to celé korpusom vyrezaným na mieru.

"Tyčinky" necháme stuhnúť v mrazničke. Paletta Miroir Choco si zohrejeme v mikrovlnke a primiešame do nej vyžmýkanú plátkovú želatínu, ktorú sme si pred tým namočili v studenej vode. Dobre premiešame. Polevou polievame tyčinky vybraté z formy ešte v zamrznutom stave. Necháme v chladničke rozmraziť. Vhodne dozdobíme.

Jedinečné a veľmi chutné pomarančové tyčinky sú v podstate úžasným dezertom, ktorý vhodne doplní výrobky vo Vašej vitríne v cukrárni. Spojenie jemnej čokoládovej šľahačkovej náplne a bielej čokolády s úžasnou pomarančovou náplňou Fruitful Pomaranč efektne doplní krásne dozdobenie so zrkadlovou polevou.



Čokoládové truffles



Čokoládové truffles

Pre 20 ks á 13 g.

Hmota:

- 110 g **Arabesque Noir 58%**
- 16 g **kakaový prášok Arabesque**
- 100 g **Ken Lactea 35%** nesladená
- 30 g med

Dozdobenie:

- 40 g **Lieskovo-orieškový krokant**
- 25 g **Arabesque** kakaový prášok



Technologický postup:

Všetky suroviny na hmotu si zohrievame vo vodnom kúpeli.

Hmotu dobre premiešame a necháme v chladničke čiastočne stuhnúť.

Po stuhnutí tvarujeme guľky, ktoré obalujeme v Arabesque kakaovom prášku alebo lieskovo-orieškovom krokante. Necháme dôkladne stuhnúť.

Chutné a na prípravu jednoduché čokoládové truffles. Stačí použiť tie správne kvalitné suroviny od Zeelandie: pravú belgickú čokoládu Arabesque Noir 58% a Arabesque kakaový prášok alebo chutný lieskovo-orieškový krokant. Ken Lactea 35 % nesladená Vám zaručí jemnosť (správnu konzistenciu truffles) a rozplývavie výrobku v ústach pri jedení.

Jablková torta **nielen na Vianoce**



Jablková torta

Pre 1 tortu á 1200 g.

Korpus:

- 250 g **Melisa zmes**
- 190 g Tekutá vaječná melanž
- 25 g voda
- 50 g **Arabesque Noir 58%**

Náplň 1:

- 450 g čerstvé alebo kompótované jablká na kocky

Náplň 2:

- 200 g **MIFI karamelová**
- 5 g **Saftia**-instantná želatína

Náplň 3:

- 175 g **Rosette**
- 70 g **Dip Neutral**

Dozdobenie:

- 10 g mletá škorica



Technologický postup:

Roztopíme si Arabesque Noir 58% v mikrovlnke. Ostatné suroviny na korpus šľaháme pri najvyšších otáčkach 10 minút.

Prilejeme roztopenú čokoládu a hmotu už len premiešame. Hmotu vylejeme do obruče s priemerom 24 cm vystriekanej s Carlex sprejom.

Na povrch rozprestrieme načistené čerstvé jablká (650g) nakrájané na kocky alebo jablká z kompótu (450g) nakrájané na kocky.

Pečieme pri teplote 170 °C približne 50 minút. Po vychladení natrieme vrstvu Mifi karamelovej vopred zmiešanou so Saftiou.

Následne vyšľaháme Rosettu do jogurtovej konzistencie. Prilievame do nej v mikrovlnke roztopený Dip Neutral a došľaháme do požadovanej konzistencie. (Enchanted) krém natrieme na karamelovú vrstvu. Povrch posypeme škoricou. Vhodne dozdobíme.

Jesenná, vianočná ale kludne aj celoročná torta z obľúbenej kombinácie chutí jablák, karamelu a škorice poteší takmer každého. Korpus je jemný a mäkučký vďaka zmesi Melisa, a pritom veľmi chutný vďaka použitej kvalitnej čokoláde do korpusu. Na povrchu je torta jemne dozdobená s Rosette rastlinnou smotanou.

Slávnostná torta



Slávnostná torta

Pre 1 tortu á 2300 g.

Korpus:

- 750 g **Melisa zmes**
- 570 g Tekutá vaječná melanž
- 75 g voda
- 150 g **Arabesque Noir 58%**

Náplň 1:

- 250 g **Dip Neutral**
- 625 g **Ken Lactea 35%** nesladená/**Rosette**

Povrch torty:

- 30 g **Arabesque Noir 58%**
- 40 g **Ken Lactea 35%** nesladená

Dozdobenie:

- 25 g **Dip Neutral**
- 65 g **Rosette**



Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus (okrem čokolády) si vyšľaháme v mixéri 10 minút pri najvyšších otáčkach. Roztopíme si Arabesque Noir 58% a primiešame ju ku koncu šľahania. Zmes nadávkuje do okrúhlej tortovej formy s priemerom 24 cm.

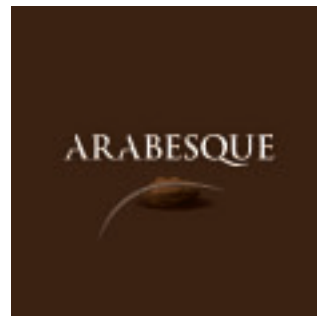
Pečieme pri teplote 170 °C približne 45-50 minút. Po vychladení korpus prekrájame na 4x (5 ks plátov) a plníme s (Enchanted) krémom. Krém na náplň šľaháme spolu s krémom na povrch: Ken Lactea alebo Rosettu si vyšľaháme do jogurtovej konzistencie, do ktorej prilievame v mikrovlnke roztopený Dip Neutral. Došľaháme do požadovanej konzistencie. Časť krému ponecháme na povrch torty. Tortu necháme zamraziť. Ešte na zamrzutej torte odrežeme zo spodku zhruba 1/5 korpusu a tortu postavíme na odkrojenú časť. Zvyšným krémom potrieme dookola tortu, kde ešte krém nebol. Necháme opäť stuhnúť. Arabesque Noir 58% roztopíme v mikrovlnke s Ken Lactea a miešame, kým sa nám hmota nespojí. Nalievame ju do silikónovej špirálovej formy, ktorú necháme stuhnúť v mrazničke. Čokoládovú "špirálu" vyberieme z formy a dekorujeme ňou tortu. Prizdobíme aj inými dekoráciami.

Jedinečná svojím tvarom ako aj dozdobením, s chutnou trvanlivou náplňou Dip Neutral - to je skvelá Slávnostná torta. Dip Neutral je použitý aj na dozdobenie torty. Prekvapí Vás chutný základ korpusu z Melisa zmesi v kombinácii s pravou belgickou čokoládou od Zeelandie Arabesque Noir 58%.

ARABESQUE pravé belgické čokolády

Zeelandia čokolády, vďaka ktorým je **výroba** lákavých špecialít **jednoduchá** a **spoľahlivá**.

Arabesque je kvalitná čokoláda, ktorá sa rýchlo a dobre rozpúšťa, ľahko spracováva a výrobkom dodáva skvelú chuť a lesk. Je ideálna pre dozdobovanie, polievanie, ganáže, náplne a pod.



V našej ponuke nájdete:

najžiadanejšiu tmavú čokoládu **Arabesque Noir 58%**
a kvalitnú bielu čokoládu **Arabesque Blanc 29%**.

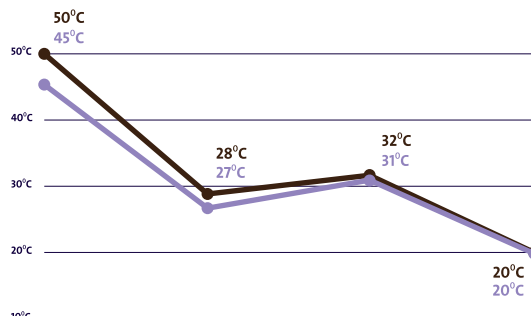


S čokoládou sa výborne pracuje (pri **správnom temperovaní** a **správnej teplote** v miestnosti): čokoládové peniažky sa ľahko navažujú a rovnomerne rozpúšťajú.

Pokiaľ vyrábate čokoládové bonbóny/pralinky, formy si dôkladne vyčistite a na záver ešte vyleštite vatou. Uľahčíte tým vyklopenie hotových pralínok z formy a zároveň docielite ich správny lesk.

Dôležité upozornenie: Arabesque skladujte v suchu a chlade, oddelene od iných aromatických surovín! Čokoláda naberá nesprávnym skladovaním chute, vône a vlhkosť.

Doporučené spracovanie a teploty temperovania:



Arabesque Noir 58%
Arabesque Blanc 29%



Temperovanie krok za krokom

Používajte chladnú pracovnú dosku.

Pri temperovaní čokolády doporučujeme dodržať nasledujúci pracovný postup:

Zohrejte čokoládu na 45-50°C (podľa druhu).

Nalejte 2/3 rozpustenej čokolády na pracovnú dosku.

Pomocou karty a noža rozotierajte čokoládu po doske/mramore.

Pokračujte v rozotieraní čokolády, pokiaľ nezačne tuhnúť.

Čokoláda by mala byť o niekoľko stupňov chladnejšia než finálna teplota spracovania (viď nasledujúci krok).

Prilejte ju k zvyšku rozpustenej čokolády a dobre premiešajte.

Priebežne premiešavajte, pri spracovaní by mala mať tmavá čokoláda teplotu 32°C a biela 30-31°C.

Čokoláda je pripravená k použitiu.

Mikrovlnná rúra alebo vodný kúpeľ?

Ako najlepšie rozpustiť čokoládu?

Vodný kúpeľ je klasickou metódou, ale nie je bez rizika.

Voda a para, dokonca aj v minimálnom množstve, môže kvalitu čokolády zmeniť.

Pokiaľ sa pre túto metódu rozhodnete, uistite sa, že miska, v ktorej čokoládu rozpúšťate, je väčšia než nádoba s vodou. Čokoládu tak oddelíte od vody a riziko tak minimalizujete.

Použitie mikrovlnnej rúry je v niektorých prípadoch **istejším spôsobom**.

Uistite sa ale, že je nastavená na nízky výkon, aby ste predišli prehriatiu čokolády.

Použite najlepšie plastovú misku vhodnú do mikrovlnky, ktorá sa tak rýchlo neprehreje (ako sklenená alebo kovová), aby ste zaručili rovnomerné rozpustenie čokolády.

V pravidelných intervaloch rozpúšťajúcu sa čokoládu premiešavajte.

keep**exploring.**

NOVINKA v sortimente:

MELISA ZMES

Ste milovníkom orechov po celý rok?
V tom prípade ste na správnom mieste...

Melisa zmes je jedinečná, lahodná orechová zmes s obsahom perníka, ktorú si môžete vychutnať v podobe rezov, rolád ale aj toriet.

Stačí ju našľahať s vodou a Tekutou vaječnou melanžou a rozotrieť na plát alebo nadávkovať do tortovej formy.
Nemusíme ju práce valkať a po naplnení čakať, kým sa zákusok chuťami prepojí a cesto navlhne.

Korpus alebo **pláty** zo zmesi **Melisa** sú **nadýchané, mäkké, pripravené ihneď na použitie** po vychladení.

Melisa zmes je ideálna na medovo-orieškové kombinácie, ktoré si ľudia obľúbili a vychutnávajú si ich už počas celého roka, nielen na Vianoce.

Vyskúšajte napríklad **nahradiť práškový cukor v receptúre čokoládou**. Obohatíte tým korpus o chuť pravej belgickej čokolády a **korpus napriek tomu ostane nadýchaný a vláčny**.



NOVINKA v sortimente:

DIP NEUTRAL

Tuková poleva/náplň neutrálnej sladkej chuti.

Máte veľa objednávok a málo času?

Prišlo by Vám vhod, ak by ste si vedeli pripraviť torty a zákusky v časovom predstihu?

S našim Dip Neutral **vykúzlite dokonalé trvanlivé krémy aj polevy.**

Jednoducho Dip rýchlo našľaháte na nadýchaný krém alebo zohrejete na polevu. Po **našľahaní** získa krásnu **bielu farbu.**

Ideálny taktiež ako poleva na šišky a dunuty.

Časovo Vám odpadne varenie, miešanie a chladenie krémov.

Po našľahaní je Dip Neutral možný **kombinovať** s našimi **Prestami** - hotovými pudingovými náplňami.

Kvôli farbe **odporúčame** použiť **Prestu Creamy**, aby bol výsledný krém naozaj biely.

Odporúčaná receptúra:

400 g našľahaný Dip Neutral zmiešame s 200 g Prestou Creamy.

Presta sa zamiešava už do vyšľahaného Dip Neutral.

V spojení s našou šľahačkovou smotanou Rosette

vykúzlite jednoduchý, plastický, nadýchaný krém pripomínajúci krém Enchanted, ktorý sa stal nenahraditeľným pri zdobení svadobných toriet.

Odporúčaná receptúra:

250 g Rosette a 100 g Dip Neutral

Vyšľaháme si Rosette do jogurtovej konzistencie a prilejeme roztopený Dip Neutral.

Krém došľaháme do požadovanej konzistencie.



Nechajte sa inšpirovať našimi
zmesami a náplňami:

Zmesi na základ zákuskov a dezertov:

10000518 Melisa zmes	15 kg
10000537 Piškóta 100 tmavá	15 kg
10000571 Mamas Pie	15 kg

Pravá belgická čokoláda Zeelandia:

10000062 Arabesque Blanc 29%	5 kg
10000064 Arabesque Noir 58%	5 kg

Stabilizátor/želatína do náplne:

10002507 Zeesan Neutral	0,5 kg
10002504 Zeesan Čoko	0,5 kg
10003285 Saftia	5 kg

Ovocné náplne:

10003082 Fruitful Malina	70%	2,7 kg
10003084 Fruitful Višňa	70%	2,7 kg
10003133 Fruitful Pomaranč	70%	2,7 kg
10003392 HU SK Nativa Apricot		12 kg
(Marhuľová náplň bez pridaného cukru a sladidiel)		

Pudingová náplň hotová:

10002517 Presta Vanilla	12 kg
-------------------------	-------

**Karamelová náplň na báze
presladeného mlieka:**

10000700 MIFI karamelová	6 kg
--------------------------	------

Ostatné náplne:

10000458 Kokosová náplň	15 kg
-------------------------	-------

Margaríny do cesta:

10002659 Zela Delikates	10 kg
10002657 Zeel. marg. krémový	20 kg

Tuková náplň a poleva:

10003398 Dip Neutral	5 kg
----------------------	------

Smotany a parížsky krém:

10002693 Rosette	1 L
10002696 Ken Presto	1 L
10002698 Ken Lactea 35% nesl.	1 L
10002699 Ken Trufa	2,3 kg

Zrkadlová poleva:

10002320 Paletta Miroir Choco	6 kg
-------------------------------	------

Ostatné suroviny/dekorácie:

10000088 Arabesque kak.prášok	1 kg
10002651 Liesk.-orieškový krokant	2 kg

Veríme, že Vás náš katalóg Čokoládových inšpirácií 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

Veronika Chytilová 00421 915 885 399 veronika.chytilova@zeelandia.sk

Technologický tím:

Paweł Krzyzanowski 00421 915 885 397 pawel.krzyzanowski@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



INOVÁCIA v sortimente:

Mamas Pie

Krehký a zároveň pevný základ Vašich
koláčov a dezertov.

Či už pripravujete tartaletky, mriežkové koláče, krehké maslové sušienky, trené pečivo, drobné tvary alebo korpusy pod cheesecake, **Mamas Pie je tou správnou voľbou.**

Mamas Pie poskytuje jemné, nelepivé, elastické cesto, ktoré môžete spracovať okamžite po zamiešaní, **nevyžaduje odležanie v chlade.**

Láhk sa tvaruje, **ručne aj strojovo** na drezírovacom stroji alebo **tartaletkovom stroji**. Pripravené korpusy, pečené aj nepečené môžete **bezpečne zamraziť.**

Jednoduchá základná receptúra:

1000 g **Mamas Pie**
280 g **Zela Delikates** (maslo, margarín)
80 g voda

Technologický postup:

Mamas Pie a studený Zela Delikates miešame za pomoci lopatky/háku do konzistencie žmolienky. Pridáme studenú vodu a vymiešame na hladké cesto. Cesto môžeme použiť ihneď alebo si ho pripravené vopred necháme odležať v chladničke.

Vyskúšajte **skvelé, čerstvo upečené tartaletky** napr. podľa receptúry na začiatku katalógu.

Ďalšie varianty cesta je možné získať pridaním kakaa, mletých orechov, škoric alebo nahradením časti zmesi špaldovou alebo inou múkou.

Potrebuje ďalší dôvod, prečo si vybrať práve Mamas Pie?



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-slovenska-republika/>

keep**exploring.**