

Fruitful nové chute nielen na jeseň a zimu

Plné ovocia, šťavnaté a chutné novinky

Citrónový krém, Pomaranč a Tekvica.



Zeelandia



Fruitful novinky Citrónový krém, Pomaranč a Pumpkin (tekvicový krém):

Jedinečná konzistencia a chuť týchto novinek v rade Fruitful - Pomaranč a Citrónový krém Vás určite presvedčí zaradiť si ich **nielen na jeseň a zimu** ale počas celého roka do svojho sortimentu.

Či už ako náplň a **dozdobenie tórt, zákuskov, cheesecakes** alebo **do dezertov a pohárov.**

Obsah 70% pomarančov alebo citróna, vyvážená **zaujímavá chuť** a **vzhľad** ideálny aj pre vianočné obdobie. Fruitful Pomaranč a Citrónový krém sa dajú navzájom skvele kombinovať taktiež s našou novinkou **Fruitful Pumpkin (70% hladký cukrársky tekvicový krém), zeleninovou "veggie" trendy náplňou.**



Pomarančová torta

Pre 12 ks rezov

Korpus:

- 350 g **Jung Basis Rühr**
- 135 g Zela Delikates
- 170 g Tek. vaječná melanž
- 200 g **Fruitful Pomaranč**
- 100 g **Biskuit instant**

Náplň 1:

- 150 g **Fruitful Pomaranč**
- 115 g voda
- 75 g cukor kryštál

Náplň 2:

- 20 g **Fruitful Citrónový krém**
- 80 g **Fruitful Pomaranč**
- 60 g Zeesan Neutral
- 250 g Ken Nata - živočišna
- 65 g **voda**

Dozdobenie:

- 400 g **Fruitful Pomaranč**
- 6 g agar a 50 g Paletta Spray Neutral

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus okrem Fruitful Pomaranč si vyšľaháme v šľahači počas 5 minút. Primiešame už len ručne Fruitful Pomaranč. Cesto vylejeme do papierom vystlanej tortovej formy s priemerom 26 cm. Pečieme pri teplote 175°C, 45 minút. Po vychladení si ho raz prekrájime. Vodu s kryštálovým cukrom uvaríme na sirup. Po odstavení primiešame ručne Fruitful Pomaranč. Týmto sirupom polejeme korpus z vnútornej strany a aj z hora. Ken Nata vyšľaháme do jogurtovej konzistencie a prilejeme k nej Zeesan Neutral zmiešaný s vodou. Šľahačku došľaháme do požadovanej konzistencie. Ručne ešte primiešame Fruitful Citrónový krém a Fruitful Pomaranč. Zmesou naplníme tortu. Na povrch torty naniesieme Fruitful Pomaranč prevarený s agarom. Tortu necháme dôkladne vychladnúť. Zľahka potrieme zohriatou Palettou Spray Neutral.

FACEBOOK:

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

Kontakty na zamestnancov:

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





Pomarančovo-citrónové rezy

Pre 24 ks á 130 g

Cesto:

670 g **Biskuit instant**
250 g Tekutá vaj. melanž
70 g voda

Náplň 1:

250 g Zeesan Jogurt
500 g Ken Lactea 35% nesladená
360 g voda

200 g **Fruitful Pomaranč**

Dozdobenie:

400 g **Fruitful Pomaranč**
6 g agar
50 g Paletta Spray Neutral

Náplň 2:

250 g Zeesan Jogurt
500 g Ken Lactea 35%
360 g voda

200 g **Fruitful Citr. krém**

Náplň 3:

300 g **Fruitful Citr. krém**

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus šľaháme v šľahači pri najvyšších otáčkach. Hmotu rozotrieme na 3 pláty o rozmere 60x40 cm vystlané papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 175°C, 12 minút v závislosti od typu pece.

Ken Lactea 1000g si vyšľaháme do jogurtovej konzistencie.

Primiešame Zeesan Jogurt 500 g zmiešaný so studenou vodou 720 g. Spolu došľaháme do požadovanej konzistencie.

Náplň rozdelíme na dve rovnaké časti. Do jednej ručne primiešame Fruitful Citrónový krém 200g a do druhej Fruitful Pomaranč 200g.

Skladanie rezov: Plát potrieme s Fruitful Citr. krémom a natrieme naň hotovú pomarančovú náplň 1. Prikryjeme ďalším korpusom, ktorý tiež potrieme s Fruitful Citrónovým krémom a pripravenou citrónovou náplňou 2. Prikryjeme vrchným korpusom, ktorý natrieme zvyšným Fruitful Citrónový krém a zalejeme s Fruitful Pomaranč, ktorý sme si zohriali v hrnci s agarom do zovretia. Rezy necháme dobre zatuhnúť. Na záver potrieme zohriatou Palettou Spray Neutral.

Citrónové nanuky

s kardamómom Pre 6 ks á 95 g.

Cesto:

100 g **Biskuit Instant**
40 g Tekutá vaječná melanž
5 g voda

Náplň 1:

150 g **Fruitful Citrónový krém**
30 g voda

Náplň 2:

120 g **Ken Nata - nesladená**
1 g mletý kardamón
60 g Zeesan Jogurt

Náplň 1:

120 g voda

Dozdobenie:

300 g **Arabesque Noir 58%**

Technologický postup:

60 g **Scaldis White (biela)**

Všetky suroviny na korpus šľaháme v mixéri 5 minút pri najvyššej rýchlosti. Zmes rozotrieme na plech s papierom na pečenie a pečieme 11 min. pri teplote 175°C.

Fruitful Citrónový krém si zmiešame dokopy s prevarenou vodou a dobre premiešame, kým sa hmoty nespoja. Rozotrieme na silikónovú podložku hrubšiu vrstvu a necháme zamraziť v mrazáku. Po vymrazení vykrajujeme obdĺžniky. Z korpusu tiež vykrojíme obdĺžniky. Ken Nata si vyšľaháme do jogurtovej konzistencie, prílejeme Zeesan Jogurt zmiešaný s vodou a kardamómom a došľaháme do požadovanej konzistencie.

Skladanie nanuku:

Na spodok formy si nastriekame trochu krému, priložíme citrónový zamrznutý lát. Vložíme do formy paličku. Nastriekame opäť trochu krému a priložíme plát korpusu. Nakoniec doplníme formu až po povrch krémom. Nanuky necháme dôkladne vymraziť. Po zamrznutí opatrne vyberáme z foriem a polievame roztopenou Zela cukr. polevou tmavou. Dekorujeme hand made ozdobami zo Scaldis White a inými dekoráciami.

Fruitful

VEGGIE FILLINGS



Bake
Rebel

Prečo VEGGIE v cukrárine?

... Prečo nie? Zelenina je hot!
Vstupuje do sladkej oblasti a ponúka
nové chuťové zážitky.
Často prináša prirodzenosť, zdravý
alebo vegánsky pocit a žiarivé farby,
a to všetko naraz.

Inovatívni cukrári ich už používajú
vo svojich výtvoroch.

Deje sa niečo dôležité!

Skutoční rebeli experimentujú
a predbehli trendy.



Fruitful PUMPKIN



Podobne ako mrkva, tekvica sa stáva obľúbenou surovinou v cukrárskej výrobe.

CHUŤ

Jemná sladká tekvicová chuť s kvetinovými tónmi.

TEXTÚRA

Jemná a delikátna, harmonicky sa kombinuje do dezertov.

FARBA

Teplá oranžová farba, ktorá dodá lesk vašim výtvorom.

Super výhody:

70% obsah tekvice Prírodná aróma Intenzívna chuť
Stabilná pri mrazení/rozmrazení Stabilná pri pečení Vegan



Super všestranné použitie:

Ideálna na použitie vo vašich klasických aj inovatívnych zákusoch a dezertoch, ako samostatná chuť, tak aj v kombinácii s ďalšími chuťami.

Použiteľná ako náplň pri pečení, tak aj priamo do hotových už upečených výrobkov.

viď mapa chutí

Kombinovateľná a použiteľná:

s polevami,
smotanou na šľahanie,
krémami za studena,
do cheesecakov
a mnohých ciest.



Ideálna na prípravu:

muffinov,
eclairs,
pralíniok,
náplní do tórt a rolád,
makaróniek,
croissantov,
dezertov,
tartaletiek a pod.

Skvelé kombinácie chutí s Fruitful Pumpkin



Objavte Vašu cukrársku kreativitu s kombináciami chutí v spojení s Fruitful Pumpkin - tekvicovou náplňou.

Citrónová torta so zázvorom + nugát + škorica + dozdobené s nadýchanou čokoládovou penou.

Tekvicová piškóta s krémom z mučenky + banán + bazalkové želé

Tekvicový muffin + mandarínková kôra + škorica + posypaný s chrumkavými čiernymi sezamovými semienkami



Tekvicový cheesecake

Cesto:

180 g **Mamas Pie**
70 g Zela Delikates
25 g voda

Pre 12 ks á 145 g.

Jogurtovo-tekvicová náplň:

500 g **Jogurtová náplň**
330 g Tek. vaječná melanz
50 g rastlinný olej
5 g Flavour Lemon-citr. aróma
350 g **Fruitful Pumpkin** (tekvicová náplň)
10 g Maizena

Dozdobenie:

45 g **Fruitful Pumpkin** (tekvicová náplň)
150 g Satina Toffee
55 g Ken Lactea 35% nesladená

Technologický postup:

Suroviny na výrobu korpusu si miešame spolu v mixéri s lopatkou. Cesto natlačíme do tortovej formy na spodku vystlatej s papierom na pečenie.

Popicháme vidličkou a predpečieme ho pri teplote 175°C, 12 minút. Suroviny na náplň si zmiešame dokopy a vylievame do formy na predpečený korpus.

Pečieme ešte ďalej pri teplote 175°C 25 minút a potom znížime na teplotu 150°C 20 minút.

Necháme dokonale vychlaďiť do druhého dňa.

Satinu Toffee si rozohrejeme s Ken Lactea a posolíme. Touto polevou polievame povrch cheesecaku.

Dozdobíme tekvicovým pyrė/náplňou Fruitful Pumpkin a inými ozdobami napr. zo Scaldis White-bielej.

Panna Cotta Donuts

Pre 6 ks á 75 g.

Cesto:

95 g **Mamas Pie**
50 g Zela Delikates

Náplň 1:

300 g **Panna Cotta**
50 g **Fruitful Pumpkin** (tekvic. n.)
50 g **Fruitful Pomaranč**
3 g agar

Náplň 2:

30 g **Fruitful Pomaranč**
90 g **Fruitful Pumpkin** (tekvicová náplň)

Dozdobenie:

30 g ozdoby zo Scaldis White

Technologický postup:

Panna Cottu s Fruitfulmi a agarom si spolu zohrejeme, kým sa nám všetky suroviny neprepoja. Zmes nalejeme do DONUT silikónových foriem a necháme v mrazáku zmraziť.

Mamas pie zmiešame so Zelou Delikates a vaľkáme na tenšie cesto na papieri na pečenie. Vykrajujeme krúžky s veľkosťou, aby boli vhodné pre upečené donutky.

Pečieme pri teplote 175°C, 10 minút.

Donutky po vymrazení vyberáme z foriem, ukladáme na upečené kolieska a do vnútornej diery nasťrikame najprv Fruitful Pomaranč, potom Fruitful Pumpkin (tekvicovú náplň), ktorou ich dozdobíme aj na povrchu.

Na dozdobenie použijeme aj ozdoby zo Scaldis White (bielej).



Vegan tekvicové tartaletky

Cesto:

200 g **Seedmix -zmes semienok** Pre 6 ks á 145 g.

200 g **Fruitful Pumpkin (tek. n.)**

80 g **Fruitful Pomaranč**

Náplň 1:

120 g **Škoricová náplň Zeelandia**

120 g **Scaldis White (biely)**

3 g mletá škorica

Náplň 2:

280 g **Fruitful Pumpkin** (tekvicová náplň)

Dozdobenie:

30 g **Scaldis Dark**

10 g **Lieskovo-orieškový krokant**

10 g **Scaldis White (biely)**

Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame v mixéri s lopatkou, kým nám nevznikne kompaktné cesto. Cesto vtlačame do foriem na tartaletky, ktoré sme si vystali fóliou po okolí vnútra a máme ich položené na papieri na pečenie.

Suroviny na náplň si zohrievame za občasného miešania v mikrovlnke a nalejeme do tartaletkových foriem. Necháme stuhnúť v chladničke. Po zatuhnutí navrstvíme na povrch Fruitful Pumpkin (tekvic. náplň) a povrch zahladíme.

Ozdobujeme podľa vlastnej fantázie Fruitful Pumpkin v kombinácii s ručne robenými ozdobami zo Scaldis White-bielej a Dark -tmavej polevy a dozdobíme Lieskovo-orieškovým krokantom.

Tartaletky necháme do druhého dňa "nabobtnať", aby boli mäkké a pri prekladaní pevné.



Profiterolky

s tekvicovou náplňou Pre 15 ks á 20 g.

Hmota:

125 g **Jello Total**

190 g horúca voda 50-60°C

Náplň:

300 g **Fruitful Pumpkin** (tekvicová náplň)

Dozdobenie:

50 g Satina Tmavá

50 g Satina Toffee

50 g Satina Biela

a ľubovoľné dekorácie

Technologický postup:

Jello total mixujeme v mixéri s vodou 5 minút.

Pomocou drezírovacieho vrecúška s hladkou špičkou striekame na papier na pečenie malé kopčeky.

Pečieme pri teplote 195°C, 25 minút.

Po vychladení máčame povrchy do poliev...zohriatej Satiny, či už bielej, tmavej alebo karamelovej.

Po stuhnutí polevy profiterolky naplníme - z dola vpichnete do vnútra Fruitful Pumpkin (tekvic. náplň).

Dozdobiť môžeme aj ručne robenými ozdobkami zo Scaldis White.



Citrónové Lemon curd tartaletky

Pre 6 ks á 145 g.

Cesto:

450 g **Cesto Medové**
115 g voda
30 g Tek. vaječná melanž

Náplň 1:

180 g **Fruitful Citrónový krém**
60 g Presta Cream - biely

Náplň 2:

110 g **Bianca - bielková hmota**
110 g voda teplá 60°C
110 g škoricový cukor
8 g ocot

Dozdobenie:

cukrové perličky, čokoládové hviezdičky, škorica,
jemné opálenie bielkovej hmoty flambovacou pištoľou

Technologický postup:

Vodu na Cesto Medové prevaríme. Prísypeme Cesto Medové a miešame ručne, kým sa hmota úplne nespojí. Po vychladení primiešame do cesta Tekutú vaječnú melanž. Cesto necháme odležať 48 hodín. Znova ho premiesime a rozdávkujeme do tartaletkových formičiek nastriekaných Carlex sprejom. Cestom vystelieme každé dno formy a pečieme pri teplote 195°C, 13-18 min. v závislosti od typu pece. Po vychladení natrieme na povrch tartaletky do stredu krém zmiešaný z Fruitful Citrónový krém a Presta Cream.

Bielková hmota: Teplú vodu miešame v šľahači so škoricovým cukrom do rozpustenia. Prísypeme Biancu a zmes šľaháme mixérom 5 minút. Po vyšľahaní už len ručne primiešame ocot. Z hmoty striekame pomocou drezírovacieho sáčka na povrch tartaletiek "stromčeky" ktoré ozdobíme ručne robenými hviezdičkami zo Scaldis White a dekor farebnými guličkami.

Pomarančové poháre s tapiokou

Pre 3 poháre á 350 g.

Náplň 1:

340 g **Ken Presto**
50 g Tapioka perly/alebo 30 g chia semienka

Náplň 2:

20 g Čokoládová dekorácia

Náplň 3:

170 g **Fruitful Pomaranč**

Dozdobenie:

ľubovoľné dekorácie SMET, ovocie, pusinky a pod.

Technologický postup:

Tapioka perly si najprv namočíme na 1 hodinu do šľahačky.

Potom pripravenú tapioku privedieme do varu a varíme ešte 10 minút na najslabšom plameni, aby sa stali priehľadné.

Po vychladení striedavo naplníme poháre s tapiokou, Fruitful Pomaranč a Čokoládovou dekoráciou.

Náš tip: Po zmene šľahačkovej smotany na vegánsku viete pripraviť aj výborný vegánsky dezert.