

Receptúra na 24 ks

Cesto 1:

180 g Bufler Komplet
80 g voda

Cesto 2:

250 g Biskuit Instant
190 g Tekutá vaječná melanž
25 g voda

Náplň 1:

500 g voda
50 g Compound Írska káva

Náplň 2:

1000 g Ken Presto
200 g Zeesan Tiramisu Mascarpone
250 g vlažná voda

Náplň 3:

400 g Fruitful Malina
50 g voda

Dozdobenie:

20 g kakaový prášok
100 g čerstvé maliny

Tiramisu v letnej verzii s malinovým

Fruitfulom. Jemná piškóta z Biskuit Instant a buflerky z Bufler Komplet s chutnou šľahačkovou tiramisu mascarpone náplňou a jemnou vrstvou **Fruitful Malina**.

Postup:

Bufler komplet šľaháme s vodou na najvyšších otáčkach počas 5 minút. Pomocou cukrárskeho vrecka s hladkou špičkou striekame na papier na pečenie dlhé piškóty 4x40 cm, ktoré pečieme pri teplote 180°C cca 15 minút.

Biskuit Instant hmotu šľaháme s Tekutou vaječnou melanžou a vodou pri najvyšších otáčkach počas 5 minút. Túto zmes rozotrieme na papier na pečenie a 1x plát o veľkosti 55x40 cm. Pečieme pri teplote 175°C počas 13 minút.

Plát po vychladení rozrežeme priečne na polovicu.

Do vody si dáme Compoud Írska káva a uvaríme si "kávu". Ken Presto šľaháme do polotuhej konzistencie, do ktorého primiešame ručne zmiešanú zmes Zeesan Tiramisu Mascarpone s vodou. Došľaháme do požadovanej konzistencie.

Skladanie tiramisu:

Na spodok si dáme plát, na ktorý rovnomerne nanesieme "kávu". Rozotrieme naň tenšiu vrstvu krému. Piškóty čo sme si upiekli máčame do kávy a vtlačíme do náplne. Posypeme kakaom.

Fruitful Malina si zmiešame s vodou, aby bolo riedšie a dalo sa lepšie rozotierať. Takúto malinovú zmes natrieme na kakao.

Natrieme ďalšiu časť z krému a priložíme druhým piškótovým plátom. Polejeme zvyšnou kávou a zatrieme zvyšným krémom.

Pred krájaním a podávaním posypeme tiramisu kakaovým práškom.

Pavlova torta

Receptúra na 10 ks

Bielková hmota:

90 g Bianca
90 g vlažná voda
90 g kryštálový cukor

Postup:

V kotlíku od mixéra si vymiešame horúcu vodu s kryštálovým cukrom, až kým sa cukor nerozpustí.

Prisypeme Biancu a zmes šľaháme najprv pri nižších otáčkach 2 minúty, potom pri vyšších otáčkach 5 minút.

Zmes si rozdelíme na tri rovnaké časti, ktoré rozotierame pomocou tortovej obruče na papier na pečenie a sušíme v peci pri 90°C počas 2hodín.

Náplň 1:

300 g Ken Lactea 35%

Náplň 2:

250 g Fruitful Malina
100 g čerstvé maliny

Dozdobenie:

100 g čerstvé maliny

Postup:

Po vychladení pláty plníme vyšľahanou Ken Lactea s Fruitful Malina a čerstvými malinami.

Na povrch dáme tiež ozdobne čerstvé maliny, prípadne lyofilizované a napríklad ružové čokoládové guľičky.

Malinové šamrole

Receptúra na 12 ks

Cesto:

400 g Lístkové cesto
30 g kryštálový cukor
60 g Tekutá vaječná melanž

Náplň 1:

80 g Rimix
150 g Prevarená voda - 90°C

Na druhý deň - k náplni 1 pridáme:

110 g Ken Presto

Náplň 2:

280 g Fruitful Malina

Dozdobenie:

20 g Mont Blanc
čerstvé maliny, pusinky

Pavlova torta s Fruitful Malina

Postup:

Náplň Rimix si musíme pripraviť deň vopred.

Na sporáku si prevaríme vodu, ktorou zalejeme Rimix. Necháme prikryté postáť do druhého dňa.

Na druhý deň vyšľaháme Ken Presto, ktoré ručne zmiešame s Rimixom a kokosovou náplňou.

Lístkové cesto si vyvalkáme na plát, ktorý vykrojíme buď na trojuholníky alebo pásiky a natočíme ich na trubičkové formičky.

Posypeme kryštálovým cukrom a necháme piecť pri teplote 200°C počas 20 minút.

Po vychladení trubičky plníme malinovou a súčasne aj rimixovo-kokosovou náplňou.

Posypeme s Mont Blanc a dozdobíme čerstvými malinami alebo malými pusinkami.

Malinové tiramisu



Zeelandia s.r.o.
Družstevná 44, 044 42 Rozhanovce
Call centrum: 0800 100 707, 0800 101 328
E-mail: objednavky@zeelandia.sk

keep**exploring.**

 **Zeelandia**



Fruitful Malina

Náplň plná malín, plná chuti a plná šťavnatého ovocia!

Unikátna technológia výroby umožňuje zachovať šťavnatosť a vynikajúcu chuť malín, samozrejme kvôli krehkosti ovocia sa nedá zachovať štruktúra ovocia. Maliny sú celoročne obľúbené aj na Slovensku, a tak si Fruitful Malina vychutnáte naozaj v mnohých aplikáciách

Náplň obsahuje 70% ovocia. Najlepšie vynikne na povrchu výrobkov, ale rovnako dobre ju viete využiť aj ako náplň pre všetky druhy cukrárskych výrobkov. Nezabudnite na palacinky, lievance, ovocné a zmrzlinové poháre.

Charakteristika náplne

- Obsahuje 70% ovocia
- Intenzívna chuť malín, príjemne sladkastá, lesklá, s prirodzenou farbou malín
- Ideálne ako topping, vhodné do náplní tort, dezertov a pohárov
- Fruitful Malina viete použiť aj ako náplň do koláčikov/plundrových výrobkov
- Ideálne pre zmrazenie hotových výrobkov
- Dlhá trvanlivosť Fruitful Malina vďaka baleniu v plechovkách



Šetrné k ovociu i planéte

Náplň Fruitful Malina dodávame v plechovkách.

Chcete vedieť prečo?

Konzervácia je najlepší spôsob ako zachovať ovocie celistvé a s chuťou charakteristickou pre čerstvé ovocie.

Kovový obal ponúka 100% ochranu proti svetlu a kyslíku. Výsledkom je omnoho dlhšia trvanlivosť a zachovanie kvality konečného výrobku.

Plechovka je jedným z najekologickejších typov obalu. Kov dosahuje najvyššiu mieru recyklácie zo všetkých obalových materiálov.

Navyše ani opakovanou recykláciou neztráca na kvalite a je teda trvalým materiálom.



Ganache čokoládové pokúšenie s malinovým Fruitful Vaša Eva D.



Postup:

Cesto Mamas pie spracujeme so Zelou Delikates.

Vypracujeme cesto, ktoré rozvaľkáme n a tenší plát, ktorým pokryjeme dno tortovej formy a predpečieme ho pri teplote 180°C počas 10 minút.

Vo vodnom kúpeli si roztopíme čokoládu Arabesque Noir 58%, Zela Delikates a práškový cukor. Po odstavení z vodného kúpeľa ručne primiešame Ken Presto a nakoniec Tekutý vaječný melanz.

Čokoládovú zmes nalejeme na upečený spodok do formy a ďalej pečieme pri teplote 175°C počas cca 50 minút.

Torta musí pôsobiť po celom povrchu po upečení, že je nadýchaná. Po vybratí z pece, klesne - je to jej prirodzená vlastnosť. Necháme ju do druhého dňa vychladnúť.

Na druhý deň si vo vodnom kúpeli roztopíme Zela cukr. polevu tmavú s Ken Trufou na ganache, ktorú nalejeme na povrch torty.

Ozdobne ponatierame s Fruitfull Malina a dozdobíme čerstvými malinami, prípadne lyofilizovanými.

Moderná čokoládová ganage torta s malinovým Fruitfulom a čerstvými malinami. Túto tortu si skutočne **vychutnáte vďaka pravej čokoláde Arabesque Noir 58%** v ganage náplni.

Receptúra na 1 ks

Cesto:

180 g Mamas pie
100 g Zela Delikates

Ganage náplň:

225 g Arabesque Noir 58%
225 g Zela Delikates

125 g Ken Presto
180 g práškový cukor
250 g Tekutý vaječný bielok

Dozdobenie:

90 g Ken Trufa

110 g Zela cukr. poleva tmavá

Dekorácia:

165 g Fruitful Malina
50 g čerstvé maliny
5 g čerstvá mäta, bylinky

Čokoládová ganache torta s malinami



Receptúra na 15 ks

Cesto:

60 g Bianca
60 g vlažná voda
60 g kryštálový cukor
125 g mandľová múka
1 g červ. potr. farbivo

Náplň:

55 g Topmix
20 g voda
65 g Zela Delikates
75 g Fruitful Malina

Jednoduché a vždy dobre upečené **makrónky zo zmesi Bianca - bielkovej hmoty**, do ktorej sme pridali mandľovú múku **potešia všetkých milovníkov** tejto sladkosti.

Fruitful Malina je použitý ako **náplň** do makróniek v podobe tukového malinového krému.

Postup:

Kryštálový cukor miešame s horúcou vodou do rozpustenia cukru.

Prisypeme zmes Bianca a šľaháme najprv 2 minúty pri nižších otáčkach a neskôr 5 minút pri vyšších otáčkach.

Čokoládovo- malinové poháre s karamelom



Receptúra na 3 ks

Karamelový základ:

35 g Cesto Karamelové
18 g Tekutá vaječná melanz
18 g rastlinný olej

Parížsky čokoládový krém:

250 g Ken Trufa
250 g Ken Lactea
25 g Kakaový prášok cukr.

Dekorácia:

330 g Fruitful Malina
čokol. dekorácia, srdiečka, čerstvé maliny...

Postup:

Všetky suroviny na korpus šľaháme pri najvyšších otáčkach 5 minút. Zmes rozotrieme na hrubší plát na plechu vystlanom s papierom na pečenie a pečieme pri teplote 175°C počas 15 minút.

Medzitým si vyšľaháme Ken Trufu spolu s Ken Lactea a ručne primiešame kakaový prášok. Tento krém striedavo plníme do pohárov s malinovým Fruitfulom a podrvenými omrvinkami karamelového korpusu. Povrch dozdobíme zvyšnými vykrojenými ozdobami z Cesta karamelového, čokoládovou dekoráciou a čerstvými malinami.

Malinové makrónky

