

Jarné a letné inšpirácie



Jarné a letné inšpirácie

**V katalógu nájdete to najlepšie od Zeelandie
pre jarné a letné obdobie:**

Skvelé receptúry na torty a rezy
z najviac predávaných Velvet zmesí

Nové inšpirácie z Cocoa Brownie

Laskonky z novej zmesi Beza Bianca

koncept MADLENKY
z obľúbených trených a Velvet hmôt

Chutné dezerty, poháre, mousse

a

mnoho ďalších nápadov od nás pre Vás.

keep**exploring.**

Gabriela Meluchová
cukrárska technologička

Jar v cukrárni **Krása, ktorá nevzniká sama**

Jar je obdobím nových začiatkov.
Po zimných, bohatých dezertoch **prichádza čas**
na **jemnejšie textúry** a **ovocné tóny**,
ktoré prinášajú harmóniu sladkosti a sviežosti.

Za každým takýmto kúskom však stojí
realita cukrárskeho remesla – boj s časom,
surovinami či očakávaním zákazníkov.



“Vážení zákazníci,
v našej jarnej kolekcii nájdete dezerty inšpirované
sezónnymi surovinami aj **modernými trendmi** ako sú:
svieže ovocie, nadýchané krémy, ľahké mousse a chrumkavé korpusy.

Ako **spoločnosť** dodávajúca **kvalitné cukrárske suroviny**
poznáme každodenné výzvy výroby.

Prinášame riešenia, ktoré zjednodušujú prácu, šetria čas
a **pomáhajú zachovať vysokú kvalitu** výrobkov.

Sme **partner**, ktorý prostredníctvom praktických ukážok,
ochutnávok a prezentácií pomáha **objavovať**
nové kombinácie chutí, techniky a postupy.

Sme tu, aby sme vám **pomohli premeniť Vaše nápady** na dezerty,
ktoré budú **krásne** aj **efektívne pripravené.**

Prajeme vám úspešnú sezónu plnú inšpirácie a spokojných zákazníkov.
Ďakujeme za Vašu dôveru a tešíme sa na ďalšiu spoluprácu.”

Vaša Gabika

Torty a rezy



str. 5-6

Jogurtové mango rezy s makom

Cesto Jogurtové
Fruitful Mango, Galaretka
Plnka maková Premium
Fine cream biela čokoláda
KEN Cream cheese/Lactea



str. 7

Jahodový cheesecake

Cesto čokoládové
Zeesan Jahoda
Tvarohová náplň Štandard
KEN Cream cheese/Lactea



str. 8

Pavlovej roláda Beza Bianca

Frutafill čučoriedka
Tvarohová náplň Štandard
KEN Presto



str. 9-10

Brownie rezy so zeleným čajom

Cocoa Brownie
Cesto Zelený čaj
Cesto Čokoládové
Fine cream biela čokoláda
Chocolatier Pistacchio



str. 11-12

Svieže citrónové tiramisu

Velvet Fantasy Lemon Cake
KEN Cream cheese
Frutafill Citrón
Galaretka neutrál



str. 13-14

Srdce/srdiečka Velvet Purple Cake

Velvet Purple Cake
Frutafill čučoriedka
KEN Presto
Tvarohová náplň Štandard



str. 15-16

Ovocný rez Čokoládovo-ovocný rez

Zero Problem Nuvola
Presta Gold lesné ovocie
Fine cream tmavá čokoláda
Arabesque Blanc 29 %
Fruitful Malina
KEN Cream cheese/Presto

Torty a rezy





Jogurtové mango rezy s makom

Pre 1 ks 30 x 40 cm á 5 200 g.

Makový korpus:

- 500 g **Cesto Jogurtové**
- 150 g Tekutá vaječná melanž
- 150 g rastlinný olej
- 150 g voda
- 75 g **Plnka maková Premium**

Maková náplň:

- 310 g **KEN Cream cheese**
- 310 g **KEN Lactea**
- 350 g **Fine cream biela čokoláda**
- 30 g mak celý
- 80 g **Maková varená náplň**

Mangový korpus:

- 500 g **Cesto Jogurtové**
- 150 g Tekutá vaječná melanž
- 150 g rastlinný olej
- 150 g voda
- 150 g **Fruitful Mango**

Mangová náplň:

- 520 g **KEN Cream cheese**
- 520 g **KEN Lactea**
- 520 g **Fine cream biela čokoláda**
- 250 g **Fruitful Mango**
- 75 g **ZeelaFix**

Dozdobenie:

- 30 g **Galaretka neutrál**
- 180 g voda
- 300 g **Fruitful Mango**

Technologický postup:

Makový korpus: Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri pomalej rýchlosti. Cesto nalejeme do formy o rozmere 30 x 40 cm a pečieme pri teplote 170 °C – 180 °C cca 18 minút.

Mangový korpus: Suroviny na korpus okrem manga miešame lopatkou 5 minút pri pomalej rýchlosti.

Fruitful Mango rozmixujeme ponorným mixérom na pyré a pridáme do vymiešaného cesta.

Cesto nalejeme do formy o rozmere 30 x 40 cm a pečieme pri teplote 170 °C – 180 °C cca 20 minút.

Maková náplň: Všetky suroviny na náplň spolu vyšľaháme do krémovej konzistencie. Na makový korpus nanesieme pripravený krém, prikryjeme druhým korpusom (mangovým).

Mangová náplň: Všetky suroviny na náplň (vrátane rozmixovaného mangového Fruitfulu) spolu vyšľaháme do krémovej konzistencie. Nanesieme na mangový korpus a dáme vychladieť.

Dozdobenie: Na povrch rezu si pripravíme mangovo–želatínovú vrstvu, a to tak, že Galaretku rozpustíme v horúcej vode a metličkou zmiešame s rozmixovaným mangovým pyré. Po miernom vychladení nalejeme na povrch a necháme zatuhnúť. Môžeme ešte dozdobiť napríklad čerstvým ovocím.

Cesto Jogurtové

Vychutnajte si **všestranné využitie** jogurtového cesta: ideálne pre korpusy, rezy, muffiny, madlenky, mini bábovky...

Výborne sa kombinuje

- so suchou makovou alebo orechovou náplňou,
- ovocnými náplňami (Fruitful) rozmixovanými do vymiešaného cesta.

Skvelá základná chuť, **vždy šťavnaté a nadýchané korpusy.**

Fruitful Mango

70 % kúskov chutného manga.

Svieža chuť
- ako čerstvé ovocie.

Ideálne nielen na dozdobenie zákuskov a dezertov, ale aj do náplní.

Náš tip: Vyskúšajte rozmixované na pyré do želé Galaretky.



Jahodový cheesecake

Pre 1 ks 30 x 40 cm á 3 500 g.

Sušienkový základ:

280 g **Cesto Čokoládové**

80 g Zela Delikates

Náplň 1:

650 g **KEN Cream cheese**

240 g kyslá smotana

520 g **Tvarohová náplň Štandard**

200 g kryštálový cukor

200 g Tekutá vaječná melanž

80 g pšeničná hladká múka

Náplň 2:

750 g **KEN Lactea**

120 g voda

180 g **Zeesan Jahoda**

Ganáž:

400 g **Arabesque Blanc 29 %**

160 g KEN Lactea 35 %

30 g lyofilizované jahody

KEN Cream cheese

Mäkký nezrejúci vysokotučný syr - ešte lepší a chutnejší!

Teraz v 3 kg balení. Obsah tuku 26 %.

Obsah tuku v sušine 70 %.

Vynikajúca krémová konzistencia,

jedinečná mliečna chuť, jemná slanosť a kyslosť.

Pre osvieženie náplní, **do cheesecake**, ideálny v kombinácii **s Prestami, Fine cream**, smotanami **KEN, jogurtovou a tvarohovou náplňou, Zeesanmi** ...



Technologický postup:

Čokoládové sušienky: 300 g Cesto čokoládové, 85 g Zela Delikates, 65 g Tekutá vaječná melanž. Všetky suroviny zmiešame spolu na hladké cesto, ktoré rozvaľkáme na hrúbku cca 5 mm a dáme piecť na 170 °C cca 12 – 15 minút. **Korpus:** Upečené sušienky z Cesta Čokoládového si rozmixujeme, zmiešame s roztopeným Zela Delikates a natlačíme rovnomerne do rámu 30 x 40 cm. Dáme zapiecť na 10 minút na 150 °C.

Náplň 1: Všetky suroviny miešame metličkou pri pomalých otáčkach. Hotovú náplň nalejeme na predpečený korpus. Pečieme pri teplote 130 °C cca 1h 10 minút. Necháme vychladnúť a odložíme na niekoľko hodín do chladničky.

Náplň 2: Zeesan Jahoda s vodou premiešame metličkou, pridáme smotanu KEN Lactea a spolu vyšľaháme do požadovanej konzistencie. Nanesieme na vychladený cheesecake a dáme znova zchladieť. Na záver si pripravíme ganáž zmiešaním horúcej smotany s bielou čokoládou. Môžeme pridať nadrobené lyofilizované jahody a spolu premiešať a vyliať na zchladený cheesecake. Krájame na kocky a dozdobíme napríklad čerstvými jahodami.

Pavlovovej roláda BEZA BIANCA

Pre 2 rolády á 1 330 g.

Hmota:

- 300 g **BEZA BIANCA**
- 280 g kryštálový cukor
- 300 g voda 70 °C
- 130 g mandľové lupienky

Ovocná vrstva:

- 400 g **Frutafill čučoriedka**

Tvarohová náplň:

- 700 g **Tvarohová náplň Štandard**
- 700 g **KEN Presto**
- 80 g práškový cukor

NOVINKA v našom sortimente BEZA BIANCA

Kvalitná bielková hmota, perfektná na **LASKONKY**, pusinky, bielkové rolády, pavlovyky...

Jednoduchá príprava s horúcou vodou a 1 dielom cukru.

S našou zmesou Beza Bianca vždy skvele upečené a chutné.



Technologický postup:

Hmota: Všetky suroviny (voda cca 70 °C) spolu vyšľaháme metličkou 8 minút pri najvyššej rýchlosti. Rozotrieme na 2 plechy o rozmere 30 x 40 cm a posypeme mandľovými lupienkami. Sušíme na 150 °C cca 25 minút.

Necháme voľne vychlaďiť, otočíme a stiahneme papier na pečenie a rolády naplníme tvarohovým krémom.

Náplň: Tvaroh, smotanu na šľahanie KEN Presto a cukor spolu vyšľaháme a natrieme na rolády.

Pár centimetrov od okraja rolád si nanesieme pás ovocnej (čučoriedkovej) náplne a opatrne rolády zrolujeme a necháme zchlaďiť. Dozdobíme.

Brownie rezy so zeleným čajom

Brownie korpus:

- 500 g **Cocoa Brownie**
- 100 g Tekutá vaječná melanž
- 95 g rastlinný olej
- 75 g voda

Čokoládová ganáž:

- 200 g **Satina Dark**
- 180 g KEN Lactea

Korpus Cesto Zelený čaj:

- 350 g **Cesto Zelený čaj**
- 215 g Tekutá vaječná melanž
- 40 g rastlinný olej
- 40 g voda

Náplň 1: vanilková s mandľami

- 200 g **KEN Cream cheese**
- 250 g KEN Presto
- 150 g **Fine cream biela čokoláda**
- 20 g **ZeelaFix**
- 10 g vanilková pasta
- 30 g mandľové lupienky

Korpus Cesto Čokoládové:

- 250 g **Cesto Čokoládové**
- 150 g Tekutá vaječná melanž
- 125 g rastlinný olej

Pre 1 ks 30 x 40 cm á 4 020 g.

Náplň 2: pistáciová

- 200 g **KEN Cream cheese**
- 250 g KEN Presto
- 150 g **Fine cream biela čokoláda**
- 20 g **ZeelaFix**
- 200 g **Chocolatier Pistacchio**

Ganáž:

- 300 g **Satina White**
- 100 g KEN Lactea
- 1 g matcha - prášok



Technologický postup:

Brownie korpus: Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri pomalej rýchlosti. Rozotrieme rovnomerne na plech o rozmere 30 x 40 cm a pečieme pri 170 °C – 180 °C cca 23 – 25 minút.

Čokoládová ganáž: Ganáž pripravíme tak, že horúcou smotanou zalejeme čokoládovú polevu a premiešame do hladka. Mierne vychladenou ganážou potrieme brownie korpus. Na ganáž položíme upečený korpus z Cesta Zelený čaj.

Korpus Cesto Zelený čaj: Všetky suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri strednej rýchlosti. Vylejeme na plech o rozmere 30 x 40 cm a pečieme pri 190 °C cca 10 minút.

Náplň 1: Suroviny na náplň si vložíme do mixéra a všetky spolu vyšľaháme do krémovej konzistencie. Rovnomerne rozotrieme na korpus zo zeleného čaju. Posypeme opraženými mandľovými lupienkami (tento krok môžeme vynechať).

Čokoládový korpus: Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri pomalej rýchlosti. Rozotrieme rovnomerne na plech o rozmere 30 x 40 cm a pečieme pri 170 °C – 180 °C cca 12 minút.

Náplň 2 pistáciová: Suroviny na náplň si vložíme do mixéra a všetky spolu vyšľaháme do krémovej konzistencie. Rovnomerne rozotrieme na čokoládový korpus.

Ganáž: Na povrch rezu si pripravíme ganáž a to tak, že horúcou smotanou zalejeme čokoládovú polevu a premiešame do hladka. Môžeme primiešať aj matcha prášok. Po miernom vychladení nalejeme na povrch a necháme zatuhnúť. Dozdobíme napríklad čokoládovými dekoráciami alebo môžeme posypať matcha práškom.





Svieže citrónové tiramisu

Pre 1 ks 30 x 40 cm á 4 560 g.

Velvet citrónový korpus:

- 500 g **Velvet Fantasy Lemon Cake**
- 300 g Tekutá vaječná melanž
- 300 g rastlinný olej
- 300 g voda

Sirup na namočenie piškót:

- 100 g kryštálový cukor
- 5 g citrónová kôra
- 80 g citrónová šťava
- 120 g Limoncello

Krémová náplň:

- 540 g **KEN Cream cheese**
- 270 g KEN Presto
- 270 g KEN Lactea
- 160 g **Frutafill citrón**
- 110 g kryštálový cukor
- 50 g Limoncello

Želatinová náplň:

- 560 g **Frutafill citrón**
- 90 g **Galaretka neutrál**
- 400 g voda

Piškóty do tiramisu:

- 300 g dlhé piškóty

Dozdobenie:

- 35 g **Galaretka neutrál**
- 180 g voda
- 300 g **Frutafill citrón**

Technologický postup:

Korpus: Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri pomalej rýchlosti.

Rozotrieme rovnomerne na plech o rozmere 30 x 40 cm a pečieme pri 170 °C – 180 °C cca 13 minút.

Sirup na piškóty: Všetky suroviny vložime do hrnca a uvaríme sirup, ktorý necháme vychladnúť.

Želatinová náplň: Galaretku rozpustíme v horúcej vode a premiešame metličkou spolu s citrónovým Frutafillom. Necháme voľne vychladit'.



Krémová náplň: Všetky suroviny na náplň spolu vyšľaháme. Miešaním spojíme s pripravenou želatinovou náplňou.

Dve tretiny naniesieme na citrónový korpus a poukladáme piškóty, ktoré namáčame v sirupe.

Na piškóty naniesieme zvyšok krému a dáme do chladničky.

Dozdobenie: Na povrch rezu si pripravíme citrónovo-želatinovú vrstvu, a to tak, že Galaretku neutrál rozpustíme v horúcej vode a metličkou zmiešame s citrónovým Frutafillom. Po miernom vychladení nalejeme na povrch a necháme zatuhnúť.

Môžeme ešte dozdobit' napríklad nakrájaným citrónom alebo bylinkami.



Srdce Velvet Purple

Pre 1 tortu 24 cm á 1 200 g.

Korpus:

- 350 g **Velvet Purple Cake**
- 275 g Tekutá vaječná melanž
- 40 g rastlinný olej
- 60 g voda

Náplň 1:

- 375 g **KEN Presto**
- 300 g **Tvarohová náplň Štandard**
- 60 g práškový cukor

Náplň 2:

- 100 g **Frutafill čučoriedka**

Dozdobenie:

čerstvé ovocie a dekorácie podľa typu sviatku

Srdiečka Velvet Purple

Pre 10 ks á 170 g.

Korpus:

- 500 g **Velvet Purple Cake**
- 400 g Tekutá vaječná melanž
- 60 g rastlinný olej
- 90 g voda

Náplň 1:

- 500 g **KEN Presto**
- 400 g **Tvarohová náplň Štandard**
- 80 g práškový cukor

Náplň 2:

- 200 g **Frutafill Čučoriedka**

Dozdobenie:

čerstvé ovocie a dekorácie podľa typu sviatku

Technologický postup: Srdce Velvet Purple cake

Korpus: Suroviny na korpus šľaháme metličkou 5 minút pri strednej rýchlosti.

Cesto dáme do dvoch srdcových foriem o rozmere 24 cm a pečieme pri teplote 170 °C cca 18 minút.

Náplň 1: Všetky suroviny na náplň si spolu vyšľaháme.

Skladanie: Na prvý srdiečkový korpus si rozotrieme cca 50 g Frutafill čučoriedka a naň vrstvu pripravenej náplne (350 g), priložíme druhý srdiečkový korpus a postup zopakujeme. Dozdobíme podľa vlastnej fantázie.

Technologický postup: Srdiečka Velvet Purple cake

Korpus: Suroviny na korpus šľaháme metličkou 5 minút pri strednej rýchlosti.

Cesto natrieme na plech o rozmere 30 x 40 cm a pečieme pri teplote 170 °C – 180 °C cca 15 minút.

Po vychladnutí si vykrajovačkou vykrojíme srdiečka o rozmere cca 8 cm, každé srdiečko si prekrójime na polovicu, aby nám vznikli dva korpusy.

Náplň 1: Všetky suroviny na náplň si spolu vyšľaháme.

Skladanie: Na prvý srdiečkový korpus si rozotrieme cca 10 g Frutafill čučoriedka a naň vrstvu náplne (50 g), priložíme druhý srdiečkový korpus a postup zopakujeme.

Dozdobíme podľa vlastnej fantázie. Postup zopakujeme so všetkými srdiečkami.



Ovocný rez

Pre 1 rez 30 x 40 cm á 2 950 g.

Pláty:

540 g **Zero Problem Nuvola**

670 g Tekutá vaječná melanž

15 g med

Ovocná náplň:

240 g **KEN Cream cheese**

240 g KEN Presto

240 g **Presta Gold lesné ovocie**

Náplň z bielej čokolády:

100 g **Fruitful Malina**

150 g **Arabesque Blanc 29 %**

20 g **Galaretka neutrál**

80 g horúca voda

Dozdobenie:

650 g **KEN Cream cheese**

100 g kyslá smotana

100 g práškový cukor

Jedinečná zmes v našom sortimente

Zero Problem NUVOLA

100 % bezlepková zmes,
ktorá je v chuti na nerozoznanie
od klasickej piškóty (**ešte lepšia**).

Pre **nadýchané** korpusy,
ale aj **tenké** a **elastické/nelámavé pláty**
na rolády alebo **dobošové rezy**.



Technologický postup:

Pláty: Suroviny na korpus šľaháme metličkou 5 minút pri strednej rýchlosti. Rozdelíme na 4 plechy 30 x 40 cm alebo na dva plechy 60 x 40 cm (po upečení rozdelíme na polovicu, aby sme mali spolu 4 pláty) a pečieme pri teplote 210 °C cca 6 minút.

Ovocná náplň: Všetky suroviny spolu vyšľaháme. Trošku náplne si odložíme bokom.

Náplň z bielej čokolády: Galaretku neutrál si rozpustíme v horúcej vode. Čokoládu si roztopíme a pridáme k nej malinový Fruitful. Pripravenú galaretku zmiešame spolu s malinovou čokoládou a necháme trochu vychladnúť.

Skladanie: Na prvý plát o rozmere 30 x 40 cm natrieme polovicu ovocnej náplne, prikryjeme druhým plátom, na ktorý natrieme náplň z bielej čokolády. Na tretí plát natrieme zvyšok ovocnej náplne a na posledný piškótový plát rozotrieme krém, ktorý sme si na začiatku odložili bokom.

Dozdobenie: Na záver si vyšľaháme KEN Cream cheese, kyslú smotanu a cukor a rozotrieme na vychladnutý zákusok. Dozdobíme a nakrájame.

Čokoládovo-ovocný rez

Pre 1 rez 30 x 40 cm á 2 950 g.

Pláty:

540 g **Zero Problem Nuvola**

670 g Tekutá vaječná melanž

15 g med

Ovocná náplň:

240 g **KEN Cream cheese**

240 g KEN Presto

240 g **Presta Gold lesné ovocie**

Čokoládová náplň:

120 g **KEN Cream cheese**

120 g KEN Presto

120 g **Fine cream tmavá čokoláda**

Dozdobenie:

650 g **KEN Cream cheese**

100 g kyslá smotana

100 g práškový cukor



Technologický postup:

Pláty: Suroviny na korpus šľaháme metličkou 5 minút pri strednej rýchlosti. Rozdelíme na 4 plechy 30 x 40 cm alebo na dva plechy 60 x 40 cm (po upečení rozdelíme na polovicu, aby sme mali spolu 4 pláty) a pečieme pri teplote 210 °C cca 6 minút.

Ovocná náplň: Všetky suroviny na ovocnú náplň spolu vyšľaháme.

Čokoládová náplň: Všetky suroviny na čokoládovú náplň spolu vyšľaháme (trošku náplne si odložíme, aby sme potreli povrch rezu).

Skladanie: Na prvý plát o rozmere 30 x 40 cm natrieme polovicu ovocnej náplne, prikryjeme druhým plátom a natrieme čokoládovú náplň.

Na tretí plát natrieme zvyšok ovocnej náplne a na posledný piškótový plát rozotrieme zvyšnú čokoládovú náplň.

Dozdobenie: Na záver si vyšľaháme KEN Cream cheese, kyslú smotanu a cukor a rozotrieme na vychladený zákusok. Dozdobíme a nakrájame.

PRESTA GOLD

Vyšší rad pudingových náplní **s krémovou textúrou a lepšou chuťou** vďaka pridanej srvátke v zložení. Bez palmového tuku. Ideálna náplň na dávkovanie ihlou, termostabilná, mrazuvzdorná.

Intenzitu chute si viete prispôbiť

kombináciou so smotanami, KEN Cream cheese, jogurtovou alebo tvarohovou náplňou, kombináciou s ovocnými náplňami a pod. Mimimálna trvanlivosť 9 mesiacov. Balenie: 6 kg.



Mini dezerty a miniporcie



str. 19-20

MADLENKY z trených hmôt

Cesto Jogurtové
Cesto Karamelové
Cesto Zelený čaj
Velvet Fantasy Lemon Cake...



str. 24

Mousse dezert z Panna Cotty

Panna Cotta
Fine cream tmavá čokoláda
Arabesque Noir 58 %



str. 21-22

Banánovo-karamelové POHÁRE

Cesto Karamelové
Mifi karamelová, Topmix
KEN Cream cheese/Presto
Fine cream slaný karamel
Compound Banana, Caramel



str. 26

Brownie muffiny

Cocoa Brownie
Arabesque Noir 58 %
Satina toffee



str. 23

Laskonky BEZA BIANCA

Beza Bianca
Kokosová náplň
Arabesque Blanc 29 %
Fine cream slaný karamel
Compound Caramel



str. 26

Brownie cookies

Cocoa Brownie
Zela Delikates



MADLENKY z trených hmôt

Pre celkom 144 ks madleniek á 27 g.

Karamelové madlenky: 36 ks

- 380 g **Cesto Karamelové**
- 190 g Tekutá vaječná melanž
- 190 g rastlinný olej
- 270 g **Satina toffee**
- 30 g rastlinný olej - poleva

Jogurtové madlenky s makom: 36 ks

- 380 g **Cesto Jogurotvé**
- 110 g Tekutá vaječná melanž
- 110 g rastlinný olej
- 110 g voda
- 25 g celý mak
- 270 g **Satina White**
- 25 g rastlinný olej - poleva

Madlenky z Cesta Zelený čaj: 36 ks

- 390 g **Cesto Zelený čaj**
- 175 g Tekutá vaječná melanž
- 175 g rastlinný olej
- 270 g **Satina Dark**
- 30 g rastlinný olej - poleva

Citrónové VELVET madlenky: 36 ks

- 420 g **Velvet Fantasy Lemon Cake**
- 105 g Tekutá vaječná melanž
- 105 g rastlinný olej
- 105 g voda
- 270 g **Satina White**
- 25 g rastlinný olej - poleva

Technologický postup:

Cesto karamelové: Suroviny na cesto miešame lopatkou pri pomalých otáčkach 5 minút. Formu vystriekame Carlex sprejom a cez drezírovacie vrečko naplníme madlenkovú formu cca 20 g hmoty / 1 ks. Dáme piecť pri 170 °C – 180 °C cca 16 – 18 minút. Po vychladení vyklopíme madlenky z formy. Do umytých a osušených foriem nalejeme do každej formičky cca 8 – 10 g čokoládovej polevy zriedenej s olejom a vložíme upečenú madlenku. Jemne pritlačíme do čokolády, tak aby sa nám povrch madlenky obalil v čokoládovej poleve. Necháme zatuhnúť (možnosť aj šokovo zchladiť alebo vložiť na chvíľu do mrazničky). Po vychladení opatrne vyklopíme.

Jogurtové cesto s makom: Suroviny na cesto miešame lopatkou pri pomalých otáčkach 5 minút. Formu vystriekame Carlex sprejom a cez drezírovacie vrečko naplníme madlenkovú formu cca 20 g hmoty / 1 ks. Dáme piecť pri 170 °C – 180 °C cca 16 – 18 minút. Po vychladení vyklopíme madlenky z formy. Do umytých a osušených foriem najprv nasypeme pár zrníčok celého maku a nalejeme do každej formičky cca 8 – 10 g čokoládovej polevy zriedenej s olejom. Vložíme upečenú madlenku. Jemne pritlačíme do čokolády, tak aby sa nám povrch madlenky obalil v čokoládovej poleve. Necháme zatuhnúť (možnosť aj šokovo zchladiť alebo vložiť na chvíľu do mrazničky). Po vychladení opatrne vyklopíme.

Cesto Zelený čaj: Suroviny na cesto miešame lopatkou pri stredných otáčkach 5 minút. Formu vystriekame Carlex sprejom a cez drezírovacie vrečko naplníme madlenkovú formu cca 20 g / 1ks. Dáme piecť pri 170 °C – 180 °C cca 16 – 18 minút. Po vychladení vyklopíme madlenky z formy. Do umytých a osušených foriem nalejeme do každej formičky cca 8 – 10 g čokoládovej polevy zriedenej s olejom a vložíme upečenú madlenku. Jemne pritlačíme do čokolády, tak aby sa nám povrch madlenky obalil v čokoládovej poleve. Necháme zatuhnúť (možnosť aj šokovo zchladiť alebo vložiť na chvíľu do mrazničky). Po vychladení opatrne vyklopíme.

Velvet Lemon cake: Suroviny na cesto miešame lopatkou pri pomalých otáčkach 5 minút. Formu vystriekame Carlex sprejom a cez drezírovacie vrečko naplníme madlenkovú formu cca 20 g / 1ks.. Dáme piecť pri 170 °C – 180 °C cca 16 – 18 minút. Po vychladení vyklopíme madlenky z formy. Do umytých a osušených foriem môžeme nasypať sušenú citrónovú kôru a do každej formičky nalejeme cca 8 – 10 g čokoládovej polevy zriedenej s olejom a vložíme upečenú madlenku. Jemne pritlačíme do čokolády, tak aby sa nám povrch madlenky obalil v čokoládovej poleve. Necháme zatuhnúť (možnosť aj šokovo zchladiť alebo vložiť na chvíľu do mrazničky). Po vychladení opatrne vyklopíme.



Banánovo-karamelové POHÁRE

Pre 6 veľkých pohárov á 290 g.

Sušienkový základ:

360 g **Cookies z karamelového cesta**
80 g Zela Delikates

Karamelová vrstva:

400 g **Mifi karamelová**
300 g čerstvý banán

Krém:

200 g **KEN Cream cheese**
200 g KEN Presto
50 g práškový cukor
100 g **Topmix**
10 g **Compound Banana**

Karamelová šľahačka:

150 g **Fine cream slaný karamel**
180 g KEN Presto
5 g **Compound Caramel**

Trendy Fine cream slaný karamel

Jedna z najnovších hybridných náplní, vyšší rad pudingových náplní **Fine cream s obsahom srvátky a kokosového oleja** - pre ešte lepšiu chuť, textúru a vzhľad náplne. Žiadaná moderná chuť slaného karamelu, ktorá **chutí širokému záberu spotrebiteľov.**

Ideálna ako pre cukrárov, tak pre pekárov.
Malé balenie: 6 kg



Technologický postup:

Cookies rozmixujeme a premiešame s roztopeným Zela Delikates, vložíme na dno pohárov. Mifi karamelovú navrstvíme cez drezírovacie vrečko na keksíkový základ. Pridáme banány nakrájané na kolieska.

Krém: Všetky suroviny na krém spolu vyšľaháme a rozdelíme do pohárov.

Karamelovú šľahačku si pripravíme vyšľahaním Ken Presto a pudingovej náplne Fine cream slaný karamel. Pre zvýraznenie chute je možné pridať karamelový Compound. Takto pripravenú šľahačku ozdobne nanesieme na krém a poháre dozdobíme podľa vlastnej fantázie.

Cookies z Cesta Karamelového:

1 000 g Cesto Karamelové, 350 g Zela Delikates, 220 g Tekutá vaječná melanž

Postup prípravy: Všetky suroviny miešame za pomoci lopatky pri pomalom chode stroja cca 5 minút. Hmotu dávkujeme malou zmrzlinovou naberačkou alebo len rozvalkáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme pri cca 170°C cca 15 minút.



Laskonky

BEZA BIANCA (novinka)

Pre 30 laskoniek.

Kokosové laskonky 50 ks á 30 g.

Korpus:

- 180 g **BEZA BIANCA**
- 165 g kryštálový cukor
- 180 g voda 70 °C
- 100 g strúhaný kokos

Kokosový krém:

- 220 g **Kokosová náplň**
- 150 g mlieko
- 300 g Zela Delikates
- 250 g **Arabesque Blanc 29 %**

Orechovo-karamelové laskonky 45 ks á 30 g.

Korpus:

- 180 g **BEZA BIANCA**
- 165 g kryštálový cukor
- 180 g voda 70°C
- 100 g mleté orechy

Karamelový krém:

- 440 g **Fine cream slaný karamel**
- 220 g Zela Delikates
- 25 g **Compound Caramel**
- 90 g mleté orechy

Technologický postup: orechovo-karamelové laskonky

Korpus: Všetky suroviny na korpus (voda cca 70 °C) si vyšľaháme metličkou 8 minút pri najvyššej rýchlosti.

Na záver primiešame mleté orechy. Rozotrieme na plech s papierom na pečenie pomocou foriem na laskonky.

Sušíme na 100 °C cca 50 minút. Necháme voľne vychladiť a naplníme krémom.

Krém: Fine cream slaný karamel vyšľaháme spolu so Zela Delikates, pridáme Compound Caramel a mleté orechy.

Naplníme laskonky a môžeme dozdobiť podľa fantázie.



Technologický postup: kokosové laskonky

Korpus: Všetky suroviny na korpus (voda cca 70 °C) si vyšľaháme metličkou 8 minút pri najvyššej rýchlosti. Na záver primiešame strúhaný kokos.

Rozotrieme na plech s papierom na pečenie pomocou foriem na laskonky.

Sušíme na 100 °C cca 50 minút. Necháme voľne vychladiť a naplníme krémom.

Krém: Kokosovú náplň zalejeme horúcim mliekom a po pár minútach vyšľaháme spolu so Zela Delikates a roztopenou čokoládou. Plníme laskonky a podľa fantázie môžeme dozdobiť.

Mousse dezert z Panna Cotty

Pre 10 ks á 100 g (v závislosti od formičiek).

Náplň:

400 g **Fine cream tmavá čokoláda**

400 g **Panna Cotta**

Dozdobenie:

200 g **Arabesque Noir 58%**

30 g rastlinný olej

čokoládové dekorácie, sušené kvety



Technologický postup:

Náplň: Fine cream tmavú čokoládu a Panna Cottu dáme do misky a spolu zahrejeme na teplotu cca 40 – 50 °C.

Nalejeme do pripravených formičiek.

Dáme na pár hodín zamraziť (prípadne šokovo zchladiť).

Po dôkladnom zamrazení vyklopíme a polejeme roztopenou čokoládou, ktorú si môžeme nariediť malým množstvom oleja.

Dozdobenie: Povrch dezertu môžeme posypať lyofilizovaným ovocím, sušenými kvetmi alebo pridať čokoládové dekorácie.

Naše tipy:

1. **Fine cream** tmavú čokoládu vieme nahradit' aj inou príchuťou z rady Fine cream (slaný karamel, biela čokoláda) alebo Presta Gold lesné ovocie, prípadne použiť len samostatne Panna Cotta.

2. **Arabesque** Noir 58% vieme nahradit' s Arabesque Blanc 29% alebo cukrárskymi polevami

Satina Dark / White.

Úspešné zmesi a suroviny

Neváhajte spojiť svoje sily práve so Zeelandiou

Sme silnou značkou v cukrárskej oblasti, v trendoch a inšpiráciách, vďaka kvalite našich zmesí a surovín.

Naše inovácie, zavádzané novinky a následné receptúry v cukrárskych katalógoch sú vždy premyslené a veľmi dobre na seba nadväzujú.

Success ingredients Zeelandia



BROWNIE muffiny a cookies

MUFFINY 20 ks á 70 g

1 000 g **Cocoa Brownie**
100 g hladká múka špeciál
200 g Tekutá vaječná melanž
190 g rastlinný olej
145 g voda

Dozdobenie: čokoláda, lyofilizované maliny a pod.

COOKIES 22 ks á 30 g

500 g **Cocoa Brownie**
100 g Zela Delikates
100 g hrubá múka
75 g voda

COCOA BROWNIE

Clean Label 100 % zmes (s čistou etiketou) **s extra tmavým kakaom** v zmesi.

S jednoduchou prípravou, jedinečnou farbou, výbornou štruktúrou po upečení.

Široké využitie nielen pre brownies, ale aj základný korpus rezov, dezertov, muffinky, cookies a pod.



Technologický postup: MUFFINY

Všetky suroviny miešame za pomoci lopatky pri pomalej rýchlosti cca 5 minút. Hmotu dávkujeme do košíkov na muffiny po 80 g a pečieme pri 165 °C cca 25 minút v závislosti od typu pece a navážky.

Po dopečení dozdobíme čokoládou, karamelom alebo lyofilizovaným ovocím.

Technologický postup: COOKIES

Všetky suroviny miešame za pomoci lopatky pri pomalom chode stroja cca 5 minút. Hmotu dávkujeme na plech vystlaný papierom na pečenie malou zmrzlinovou naberačkou.

Pečieme pri cca 180 °C cca 8 – 10 minút v závislosti od typu pece a navážky.

Náš tip: Cocoa Brownie viete ponúknuť upečené aj v papierových formičkách, ktoré sú v cukráňach pri pečení mimoriadne obľúbené z praktických, estetických aj hygienických dôvodov.

Trendy roka 2026

Neváhajte a kombinujte štruktúry a chute:

- pevnejšiu štruktúru ganáže na jemnom korpuse napr. brownie,
- orechy alebo mak ako chrumkavú zložku v jemnej smotanovej náplni,
- skvelú a naďalej populárnu pistáciovú náplň v chutnej kombinácii,
- ovocnú zložku v trenom jogurtovom ceste,
a mnoho skvelých receptúr z našich najpredávanejších trených hmôt.



keep **exploring.**

Vychutnajte si tie najlepšie ovocné náplne od Zeelandie

Či už si pre svoju receptúru **vyberiete Frugellu, Frutafill** alebo **Fruitful**, vždy potešíte chuťové poháriky svojich zákazníkov.

RAD FRUGELLA

Hľadáte **kompromis** medzi **cenou, % ovocia** v náplni, ale nechcete poľaviť v celkovej **kvalite** zákuskov?

Inovované náplne Frugella sú tou správnou voľbou.

Vylepšený - lákavý **vzhľad** náplne, **zloženie, výborná chuť** a farba **s viditeľnými kúskami** ovocia, to všetko sú prednosti Frugella náplne.

Jahoda, višňa, marhuľa - v 6 kg a 1 kg balení. **Čučoriedka** v 6 kg balení. A navyše, ak ste aj pekár, alebo potrebujete náplň pre pečenie, Frugella má výbornú termostabilitu a stabilitu pri mrazení.



RAD FRUTAFILL

Široký rad jedinečných ovocných náplní **s obsahom ovocia 70 %**. **Bohaté na kúsky ovocia**, pekný lesklý vzhľad gélu.

Využijete ich na dozdobenie, do smotanových náplní, ganáží, s galaretkou, alebo ako vrstvu chutnej náplne s textúrou ovocia.

Lesné ovocie, čučoriedka, marhuľa, jahoda, višňa, citrón v 6 kg balení.

S dostatočnou termostabilitou a odolnosťou voči mrazeniu.

Náš tip: v katalógu ich nájdete vo Velvet srdiečkach, Pavlovovej roláde, Citrónovom tiramisú.



RAD FRUITFUL

Náš najvyšší rad ovocných náplní s vysokým **obsahom ovocia (70 %)** presvedčí svojou kvalitou a **chuťou**.

- ekologické balenie plechovka 2,7 kg,
- chuť čerstvého ovocia,
- ideálne na dozdobenie dezertov,
- do rôznych cukrárskych náplní,
- vhodné aj na pečenie a mrazenie.

S celým ovocím:

višňa, jahoda, čučoriedka.

S kúskami ovocia:

mango, malina.

S hladkou štruktúrou:

citrón, pomaranč.



Nechajte sa inšpirovať použitými **zmesami** a **náplňami** v **katalógu Jarné a letné inšpirácie**:

Cukrárske zmesi:

10002618 Cesto Čokoládové	10 kg
10002619 Cesto Jogurtové	10 kg
10002621 Cesto Karamelové	10 kg
10003415 Zero Problem Nuvola	15 kg
10003464 Cesto Zelený čaj	15 kg
10003620 Velvet Purple Cake	10 kg
10003621 Velvet Fantasy Lemon Cake	15 kg
10004784 Cocoa Brownie	15 kg
NOVINKA Beza Bianca	10 kg
NOVINKA Chocolatier Pistacchio	6 kg

Tvarohová náplň:

10000634 Tvarohová náplň Štandard	5 kg
-----------------------------------	------

Smotany na šľahanie/varenie, smot. syr:

10002696 Ken Presto	1L
10002698 Ken Lactea 35 % nesladená	1L
10002695 Panna Cotta	1 kg
10017250 Ken Cream cheese	3 kg

Stabilizátor smotany a krémy za studena:

10000048 Zeesan Jahoda	5 kg
10000491 Topmix	15 kg
10004353 ZeelaFix	1 kg

Pudingové náplne - vyšší rad: NOVINKA

10004201 Presta Gold lesné ovocie	6 kg
10004202 Fine cream slaný karamel	6 kg
10004203 Fine cream biela čokoláda	6 kg
10004204 Fine cream tmavá čokoláda	6 kg

Ostatné náplne a suroviny pre cukrárov:

10000458 Kokosová náplň	15 kg
10000700 Mifi karamelová	6 kg
10002537 Compound Caramel	1 kg
10002544 Compound Banana	1 kg
10000484 Plnka maková Premium	15 kg
10000685 Maková varená náplň 50	12 kg

Frutafill, Fruitful:

10003081 Fruitful Mango	2,7 kg
10003082 Fruitful Malina	2,7 kg
10000920 Frutafill čučoriedka	6 kg
10003256 Frutafill citrón	6 kg

Pravá čokoláda a iné polevy, želé:

10000064 Arabesque Noir 58 %	5 kg
10000062 Arabesque Blanc 29 %	5 kg
10003623 Satina Dark (tmavá)	12 kg
10003624 Satina White (biela)	12 kg
10002802 Satina toffee	20 kg
10004352 Galaretka neutrál	5 kg

Margaríny a vaječné produkty Zeelandia:

10002659 Zela Delikates	10 kg (4x2,5 kg)
10002678 Tekutá vaječná melanž	10L

Veríme, že Vás náš katalóg jarných a letných inšpirácií zaujal,
a že ste sa z daného katalógu rozhodli vyskúšať receptúry.
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:

Jana Überlauerová 00421 905 968 824 jana.uberlauerova@zeelandia.sk

Karmen Mikušová 00421 905 968 823 karmen.mikusova@zeelandia.sk

Marián Krcho 00421 915 885 392 marian.krcho@zeelandia.sk

Miriám Chňapková 00421 905 696 162 miriam.chnapkova@zeelandia.sk

Lenka Mišová 00421 911 025 483 lenka.misova@zeelandia.sk

Technologický tím:

Pawel Krzyzanowski 00421 915 885 397 pawel.krzyzanowski@zeelandia.sk

Gabriela Meluchová 00421 911 790 750 gabriela.meluchova@zeelandia.sk

Marián Kukla 00421 915 885 399 marian.kukla@zeelandia.sk

Marketing Manager:

Jarmila Farkašová 00421 905 968 819 jarmila.farkasova@zeelandia.sk

Quality Manager:

MVDr. Anna Šamudovská 00421 905 968 818 anna.samudovska@zeelandia.sk

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**

FB:

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

Instagram:

https://www.instagram.com/zeelandia_slovenska_republika/

LinkedIn:

<https://www.linkedin.com/company/zeelandia-slovenska-republika/>

Youtube:

<https://www.youtube.com/channel/UClAqr-4l8cTC6muGjFG6BJw>

keep **exploring.**