

Jarné a letné inšpirácie





Jarné a letné inšpirácie

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

Torty a rezy z obľúbených piškótových a trených hmôt,

Velvet zmesí a Cesta Zelený čaj

Variácie s Cestom Jogurtovým

Pavlovovej tortu zo zmesi Bianca

Novinky v sortimente ako sú KEN Cream cheese,

Galaretka neutrál a ZeelaFix

Miniporcie a poháre

Skvelú kombináciu Panna Cotta a nových Presta/Fine cream náplní

Dozdobenie s Barbara Decor

a mnoho ďalších zaujímavých receptúr.

keep**exploring.**



**Gabriela
Meluchová**
cukrárska technológička

“Dovoľte nám **pozvať Vás**
do nášho **sladkého sveta**
plného nových **sviežich chutí,**
ovocia, ľahkých **krémových náplní,**
sveta farieb a nádherných
maškrtných príbehov.”



Rodinné stretnutia, oslavy, svadby alebo piknik v prírode?

Na všetky tieto príležitosti nájdete **inšpirácie práve v tomto katalógu,** ktorý je plný jednoduchých receptúr v kombinácii s kvalitnými produktami, ktoré Zeelandia ponúka svojim zákazníkom už dlhé roky.

A keďže sa snažíme, aby naše portfólio bolo čo **najpestrejšie** a Vaše zákusky mali **okrem kvality aj pridanú hodnotu,** či už vo forme rôznorodosti **chutí,** **jednoduchého spracovania** alebo **kreatívneho dozdobenia,** prichádzame v tomto katalógu aj s množstvom **noviniek,** ktoré Vás určite zaujmú.

Veríme, že aj v tejto sezóne budú všetky **naše receptúry** pre Vás **prínosom** a **inšpiráciou plnou radosti, farieb, chutí** a potešenia.

Ako tá najkrajšia rozkvitnutá letná záhrada.

Vaša Gabika

Torty a rezy



Malinový cheesecake

Velvet Purple Cake
Fruitful Malina
KEN Cream cheese
Galaretka neutrál



Traffic lights rezy

Velvet Purple Cake
Velvet Fantasy Lemon Cake
Cesto Zelený čaj
KEN Cream cheese



Roláda Cesto Zelený čaj

Cesto Zelený čaj
Tvarohová náplň Štandard
Fruitful Čučoriedka



Jahodová torta

Biskuit Instant
KEN Cream cheese
S-A Jahoda
Frugella Jahoda
Presta Gold lesné ovocie



Víkendová jogurtová babka s Fruitful

Cesto Jogurtové
Fruitful Jahoda
Fruitful Čučoriedka
Fruitful Mango
Fruitful Malina



Dobošove rezy bez múky

NUVOLA
KEN Trufa
Satina Dark
Rosette



Letné rezy NUVOLA s višňami

NUVOLA
Fruitful Čučoriedka
KEN Cream cheese
ZeelaFix
Fruitful Višňa

Torty a rezy





Malinový cheesecake s galaretkou

Pre 1 tortu Ø 24 cm á 2 500 g.

Hmota:

Hmota: cookies

- 300 g **upečený Velvet Purple Cake** (na sušienky)
- 70 g Zela Delikates

Náplň:

- 500 g **KEN Cream cheese**
- 200 g kyslá smotana
- 400 g **Tvarohová náplň Štandard**
- 180 g kryštálový cukor
- 150 g Tekutá vaječná melanž
- 15 g Rap Special
- 150 g **Fruitful Malina**

Dozdobenie:

- 150 g **Galaretka neutrál**
- 750 g voda
- 100 g maliny

Sušienky Velvet Purple Cake:

- 200 g **Velvet Purple Cake**
- 100 g Zela Delikates
- 25 g Tekutá vaječná melanž
- 75 g hladká múka T-512
- 2 g kypriaci prášok

Technologický postup:

Upečené sušienky si rozmixujeme, zmiešame s roztopeným margarínom a natlačíme rovnomerne na dno formy. Dáme zapieť na 10 minút na 150 °C. Medzitým si pripravíme náplň.

Náplň 1: Všetky suroviny miešame metličkou pri pomalých otáčkach. Hotovú náplň nalejeme na predpečený korpus. Pečieme pri teplote 130 °C cca 1h 30 minút. Necháme vychladnúť a odložíme na niekoľko hodín do chladničky.

Náplň 2: Na vychladený cheesecake naukladáme maliny, prípadne lístky mäty a pomaly zalievame s vychladenou želatínou pripravenou z galaretky a vody.

Príprava sušienok/cookies na spodok cheesecake: pre 1 plát na sušienky cca 350 g.

Všetky suroviny zmiešame spolu na hladké cesto a dáme do chladu zabalené v potravinovej fólii. Po zchladení cesto rozvaľkáme na hrúbku cca 5 mm a dáme pieť na 170 °C cca 12 minút.

Galaretka neutrál

NOVINKA

Jedinečnú chuť aj vzhľad zákuskov, dezertov a toriet dosiahnete vďaka našej novinke v sortimente.

Základná receptúra:

1 diel Galaretka neutrál

5 dielov horúca voda

Jednoduchá príprava: Suchú Galaretku neutrál zalejeme horúcou vodou a dobre premiešame. Necháme vychladnúť a následne opatrne nalejeme na výrobok pokrytý napr. čerstvým ovocím, Fruitful a pod. Necháme stuhnúť v chlade.

Náš tip: vytvorte špeciálny “kryštalický” efekt galaretky - stačí, ak výrobok po zaliatí dáte dobre schlaďiť do mrazničky (nemusí to byť šoker). **Výsledný efekt Vás mrazivo prekvapí:)**

Traffic lights rezy

Pre 1 rez á 2 600 g.

Hmota 1:

- 290 g **Cesto Zelený čaj**
- 180 g Tek. vaječná melanž
- 35 g rastlinný olej
- 35 g voda

Hmota 2:

- 250 g **Velvet Purple Cake**
- 200 g Tek. vaječná melanž
- 30 g rastlinný olej
- 45 g voda

Hmota 3:

- 375 g **Velvet Fantasy Lemon Cake**
- 85 g Tek. vaječná melanž
- 85 g rastlinný olej
- 85 g voda

Náplň:

- 500 g **KEN Cream cheese**
- 500 g **Jogurtová náplň termizovaná**
- 200 g KEN Presto
- 200 g **Satina White (biela)**

Rafinované a jednoduché zároveň

Pekná kompozícia a **prepojenie našich 3 nových trených hmôt v jednoduchej elegancii a modernom prevedení.** Zároveň jedinečný a **svieži krém**, ktorý ešte viac **opantá všetky Vaše zmysly** a Vy neostanete len pri jednom kúsku.



Technologický postup:

Korpus Zelený čaj: Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri strednej rýchlosti. Cesto natrieme na plech o rozmere 30 x 40 cm a pečieme pri teplote 190 °C cca 9 minút.

Korpus Velvet Purple cake: 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 10 minút.

Korpus Velvet Fantasy Lemon cake: Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri pomalejšej rýchlosti. Cesto natrieme na plech o rozmere 30 x 40 cm a pečieme pri teplote 180 °C cca 11 minút.

Náplň: KEN Cream cheese, jogurtovú náplň Zeelandia a Ken Presto vyšľaháme do požadovanej hustoty a primiešame roztopenú Satinu White. Prešľaháme a rovnomerne navrstvíme na každý plát. Dozdobíme podľa fantázie.

Roláda

Cesto Zelený čaj

Pre 1 roládu á 950 g.

Hmota:

- 290 g **Cesto Zelený čaj**
- 180 g Tek. vaječná melanž
- 35 g rastlinný olej
- 35 g voda

Náplň 1:

- 200 g **Tvarohová náplň Štandard**
- 250 g KEN Presto
- 40 g práškový cukor

Náplň 2:

- 200 g **Fruitful Čučoriedka**

Cesto Zelený čaj

S prídavkom zeleného čaju, pre klasické aj moderné typy zákuskov a dezertov.

Má charakteristickú chuť, **výraznú a efektnú farbu** vďaka prídavku zeleného čaju. Neobsahuje zahusťovadlá, emulgátory ani modifikovaný škrob.

Ideálna zmes pre výrobu

korpusov, skvelých rolád ako samostatne, tak v kombinácii s inými trenými hmotami napr. z radu Velvet zmesí Zeelandia.



Technologický postup:

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 9 minút.

Náplň: Suroviny na náplň 1 si spolu vyšľaháme a rozotrieme na pripravený plát. Pár centimetrov od okraja rolády si nanesieme pás ovocnej (čučoriedkovej) náplne. Roládu opatrne zrolujeme a necháme zachladiť. Nakrájame a ozdobíme.



Jahodová torta

Pre 1 tortu Ø 23 cm á 1 750 g.

Hmota:

- 290 g **Biskuit Instant**
- 220 g Tek. vaječná melanž
- 30 g voda

Náplň:

- 130 g **KEN Cream cheese**
- 400 g KEN Presto
- 65 g Jahodové pyrė
- 220 g **S-A Jahoda**
- 280 g voda
- 160 g **Frugella Jahoda**

Dozdobenie:

- 65 g **Paletta Neutral**
- 65 g **Presta Gold lesné ovocie**
- 30 g ovocná šťava
- 4 g plátková želatína

KEN Cream cheese

Svieža novinka v sortimente

Biely smotanový syr s jemnou slanosťou a minimálnou kyslosťou, ktorý osvieži každú kombináciu Vašej náplne. Obsah tuku 26 %.

Pechenie na leto
môže teda začať!



Technologický postup:

Suroviny na korpus šľaháme metličkou 5 minút pri najvyššej rýchlosti. Cesto rozdelíme na polovicu a pečieme v dvoch okrúhlych formách 23 cm pri teplote 170 °C – 180 °C cca 17 minút.

Náplň: Smotanu KEN Presto, KEN Cream cheese a jahodové pyré si spolu vyšľaháme na 80 %. Stabilizátor smotany S-A Jahoda a vodu zmiešame a prilejeme k vyšľahanej náplni. Došľaháme na požadovanú konzistenciu.

Na prvý korpus natrieme jahodovú Frugellu. Navrstvíme prvú časť pripraveného krému (400 g). Prikryjeme druhým plátom a potrieme ďalšou vrstvou krému (400 g). Zvyšným krémom tortu obtrieme do hladka.

Dozdobenie: Na ozdobu si pripravíme ovocnú vrstvu a to tak, že plátkovú želatínu namočíme do studenej vody na pár minút. Palettu Neutral, Prestu Gold lesné ovocie a ovocnú šťavu spolu zahrejeme a do teplej zmesi primiešame vyžmýkanú želatínu. Tortu ozdobíme podľa vlastnej fantázie napr. s čerstvými kvetmi, ovocím a Barbara Decor dekoráciami.

Retro nostalgia

Elegantná torta s klasickým vyšším piškótovým korpusom z Biskuit Instant.

Jemnosť a šťavnatosť ovocia prepojená s čerstvosťou KEN Cream cheese Vás preniesie do letnej záhrady plnej kvetov, vôní a farieb.

Bohaté zdobenie nenechá chladným žiadneho zákazníka pred Vašou vitrínou.





Víkendová jogurtová babka s Fruitful

Pre 6 ks Ø 20 cm á 350 g.

Hmota:

1 000 g **Cesto Jogurtové**

300 g Tek. vaječná melanž

300 g rastlinný olej

300 g voda

Náplne - mix ovocia:

150 g **Fruitful Jahoda**

150 g **Fruitful Čučoriedka**

150 g **Fruitful Mango**

150 g **Fruitful Malina**

Tradícia v novom šate

Cesto Jogurtové, ktoré v sebe skrýva jedinečnú ovocnú náplň **Fruitful**.

Ich vzájomné prepojenie - **jedinečná textúra cesta, sýtosť a prirodzená sladkosť ovocia** dodáva koláču **nový rozmer chuti**.

Počas letnej oslavy si na jogurtovej babke pochutná každý - deti, rodičia, starí rodičia, proste všetci, ktorí nemajú radi krémové náplne a zároveň hľadajú tradičný a svieži koláč.

Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri pomalejš rýchllosti.
Cesto rovnomerne rozdelíme do šiestich okrúhlych 20 cm foriem.

Na cesto nadávkuje mix ovocia, do každej formy
cca 100 g a pečieme pri teplote 170 °C cca 30 minút.
Hotové torty môžeme posypať práškovým cukrom.





Dobošove rezy bez múky

Pre 1 rez o rozmere 30 × 40 cm á 4 100 g.

Hmota:

- 800 g **NUVOLA**
- 1 000 g Tek. vaječná melanž
- 20 g med

Náplň:

- 2 000 g **KEN Trufa**
- 400 g **Zela Delikates**
- 40 g kakaový prášok

Dozdobenie: ganáž

- 150 g **Satina Dark (tmavá)**
- 150 g Rosette

Skvelá doboška bez múky

To dokážete práve s Nuvolou!

Bez problémov z nej upečiete **tenké a elastické piškótové pláty ideálne** práve na dobošku.

Namiesto klasického vareného krému sme použili skvelú kombináciu parížskej smotany a mliečneho margarínu Zela Delikates. Proste kvalitné suroviny patria aj do Dobošových rezov!

Vaši zákazníci tak zažijú **Dobošku v novom šate a explóziu chuti!**

Technologický postup:

Suroviny na korpus šľaháme metličkou 5 minút pri strednej rýchlosti.
Rozdelíme na 6 plechov 30 x 40 cm alebo na tri plechy 60 x 40 cm
(vtedy po upečení korpusy rozdelíme na polovicu, aby sme mali spolu 6 plátov)
a pečieme pri teplote 210 °C cca 6 minút.

Náplň: Zela Delikates roztopíme, zmiešame spolu s kakaovým práškom a vyšľaháme spolu s Ken Trufou do požadovanej konzistencie.

Na každý plát o rozmere 30 x 40 cm nadávkuje cca 390 g náplne.

Ganáž: Horúcou smotanou zalejeme Satinu Dark a premiešame do hladka. Polejeme povrch rezu.
Krájame teplým suchým nožom.



Letné rezy Nuvola s višňami

Pre 1 rez 30 x 40 cm á 4 800 g.

Hmota:

- 700 g **Nuvola**
- 1 000 g Tek. vaječná melanž
- 100 g kakaový prášok
- 20 g med

Náplň 1:

360 g Fruitful Čučoriedka

Náplň 2:

160 g ON Červená ríbezľa cukrárska

Náplň 3:

- 850 g **KEN Cream cheese**
- 850 g KEN Lactea
- 680 g kyslá smotana
- 250 g práškový cukor
- 90 g **ZeelaFix**

Dozdobenie:

1 000 g Fruitful Višňa

NUVOLA - kvalita aj bez múky

Jedinečná zmes pre výrobu piškótových korpusov a plátov v našom sortimente.

- perfektný **objem a chuť** korpusov,
- jedinečná **elasticita** rolád,
- ideálna pre **super jemné pláty** napríklad na Dobošove rezy,
- výborná kvalita** aj v kakaovej verzii.
- tajná ingrediencia „med“ v receptúre.



Technologický postup:

Korpus: Suroviny na korpus šľaháme metličkou 5 minút pri strednej rýchlosti. Cesto rozdelíme na tri časti a natrieme na plechy o rozmere 30 x 40 cm. Pečieme pri teplote 180 °C – 190 °C cca 14 minút.

Náplň 1: Prvý korpus potrieme s Fruitful Čučoriedka.

Náplň 2: Druhý korpus potrieme s ON Červená ríbezľa.

Náplň 3: Všetky suroviny na náplň spolu vyšľaháme, rozdelíme na tri časti (cca 3 x 850 g) a potrieme rovnomerne každý plát.

Povrch dozdobíme s Fruitful Višňa.



Dezerty, poháre, miniporcie



PISTÁCIOVÉ tartaletky

Mamas Pie
Velvet Fantasy Lemon Cake
Arabesque Blanc 29 %
pistáciová pasta



Pavlovovej torta

Bianca
Fruitful Mango
Fine cream biela čokoláda
KEN Cream cheese
Barbara decor čok. dekorácie



JAHODOVÝ mousse

KEN Cream cheese
KEN Lactea 35 %
jahodové pyrė
Arabesque Blanc 29 %



Pralinky

Barbara decor pralínové
guličky a poháriky korunka
KEN Lactea 35 %
Arabesque Blanc 29 %
Arabesque Noir 58 %
Frutafill citrón



PANNA COTTA poháre slaný karamel/lesné ovocie

Panna Cotta
Presta Gold lesné ovocie
Fine cream slaný karamel
Galaretka neutrál



MINI bábovky

Cesto Jogurtové
Plnka maková Premium
Tvarohová náplň Štandard
Fruitful Višňa
Paletta Neutral



Dezerty, poháre, miniporcie

Pistáciové tartaletky

Pre 10 ks priemer 8 cm á 140 g.

Hmota 1:

500 g **Mamas Pie**
140 g Zela Delikates
40 g voda

Hmota 2:

190 g **Velvet Fantasy Lemon Cake**
50 g Tek. vaječná melanž
40 g rastlinný olej
40 g voda

Náplň:

400 g **Arabesque Blanc 29 %**
240 g KEN Lactea 35 %
100 g pistáciová pasta

Dozdobenie:

čerstvé ovocie, dekorácie a pod.

Dokonalosť v jednom kúsku

Ak ste doteraz váhali piecť čerstvé tartaletky, táto jednoduchá receptúra Vás určite presvedčí.

Mamas Pie

- **vždy čerstvé a správne krehké** tartaletky, ktoré zákazníci určite ocenia.



Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou pri pomalých otáčkach do spojenia hmoty. Zabalíme do potravinovej fólie a odložíme do chladničky aspoň na hodinu. Vychladené cesto rozvaľkáme, vykrojíme kruhy, ktoré vložíme do tartaletkových foriem a cestom vyplníme aj okraje formičiek. Pečieme na 165 °C cca 18 minút.

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

Cesto natrieme na plech o rozmere 20 x 30 cm a pečieme pri teplote 180 °C cca 10 minút. Po vychladení vykrojíme kolieska o veľkosti 7 cm.

Náplň: Bielu čokoládu Arabesque Blanc 29 % zalejeme horúcou smotanou KEN Lactea 35 %. Miešame, pokiaľ sa čokoláda nerozpustí a následne zapracujeme pistáciovú pastu. Hotovou ganážou potrieme upečenú tartaletku, položíme vykrojené koliesko z upečeného citrónového korpusu a doplníme ganážou po povrch tartaletky. Tartaletky dozdobíme ľubovoľne s ovocím a čokoládovými dekoráciami.

Jahodový mousse

Pre 10 ks Ø 7 cm á 75 g.

Hmota:

- 140 g **KEN Cream cheese**
- 100 g **KEN Lactea 35 %**
- 230 g jahodové pyrė
- 200 g **Arabesque Blanc 29 %**
- 10 g plátkov   želatína

Dozdobenie 1:

- 200 g **Arabesque Blanc 29 %**
- 50 g kakaov   maslo/kokosov   olej

Dozdobenie 2:

  erstv   ovocie,   ok.dekorácie, sušen   kvety

N    tip:

Hotov   mousse skúste dobre schladiť alebo zamraziť. Mousse bude chutiť ako jahodov   zmrzlina.



Technologický postup:

Mousse: Pl  tkov   želatínu namo  ime do malého množstva studenej vody. Čokoládu Arabesque Blanc 29 % si roztopíme a medzitým si pripravíme krém. KEN Cream cheese, Ken Lactea a jahodov  e pyr   spolu vymie  ame. Pridáme vychladen   čokoládu a znova pre  lah  me. Napu  an  e   elat  nov  e pláty zahrejeme a prilejeme k vy   lahanej hmote. Takto pripraven  m krémom plníme silik  nov  e formy a nech  ame v mrazničke alebo   okovom zariaden  i zmraziť.

Finalizácia: Zamrazen  e mini dezerty polievame alebo nam   chame do pripravenej polevy, ktor   si vytvoríme rozpusten  m bielej čokolády Arabesque Blanc 29 % a kakaového masla (kokosového oleja). Dozdobíme podľ   fantázie.

N    tip: na dozdobenie mousse viete efektne pou  iť aj novinku v našom sortimente **Galaretku neutrál**. Podľ  a základnej receptúry zalejeme Galaretku neutrál horúcou vodou v pomere 1 : 5, premiešame a po vychladen  i nalejeme na povrch mousse a dozdobíme napr. ovocím a su  en  ymi kvetmi.





Panna cotta poháre

lesné ovocie/slaný karamel

Pre 12 pohárov á 180 g/variant

SLANÝ KARAMEL

Náplň 1:

420 g **Fine cream slaný karamel**

420 g **Panna Cotta**

Náplň 2:

840 g **Panna Cotta**

Dozdobenie:

100 g **Galaretka neutrál**

500 g voda

Lieskovo-orieškový krokant

LESNÉ OVOCIE

Náplň 1:

420 g **Presta Gold lesné ovocie**

420 g **Panna Cotta**

Náplň 2:

840 g **Panna Cotta**

Dozdobenie:

100 g **Galaretka neutrál**

500 g voda

ovocie, sušené kvety

Lahodná kombinácia

Aj my sme boli prekvapení, keď Gabika prvýkrát skombinovala naše nové Fine creams/Prestu Gold s Panna Cottou.

Prekvapte aj Vy svojich zákazníkov a pridajte bodku naviac - želé z Galaretky.

Technologický postup: SLANÝ KARMEL

Náplň 1: Fine cream slaný karamel a Panna Cotta dáme do misky a spolu zahrejeme na teplotu cca 40 – 50 °C. Nalejeme do pripravených pohárikov. Do každého cca 70 g pripravenej náplne. Dáme na pár hodín zachladiť.

Náplň 2: Panna Cotta dáme do misky a zahrejeme na teplotu cca 40 – 50 °C. Nalejeme do pohárikov (cca 70 g) na zatuhnutú prvú vrstvu náplne. A znova dáme na pár hodín zachladiť.

Dozdobenie: Na vrch Panna Cotty môžeme nasypať lieskovo-orieškový krokant a zaliat' ho priehľadnou želatínou.

Pripravíme si ju tak, že neutrálnu Galaretku rozpustíme v horúcej vode a po vychladení ňou zalejeme povrch Panna Cotty.

Obdobne pripravíme verziu LESNÉ OVOCIE - len použijeme Presta Gold lesné ovocie a poháre dozdobíme čerstvým ovocím, ktoré zalejeme pripravenou galaretkou.



Pavlovovej torta

Pre 1 tortu Ø 24 cm á 1 450 g.

Hmota 1:

- 170 g **Bianca**
- 170 g kryštálový cukor
- 170 g voda

Ovocná vrstva:

- 120 g **Fruitful Mango**

Náplň:

- 300 g **Fine cream biela čokoláda**
- 300 g **KEN Cream cheese**
- 300 g KEN Presto

Dozdobenie:

- 200 g **Fruitful Mango**
- Barbara dekorácie** a čok. dekorácie



Technologický postup:

Korpus: Všetky suroviny na korpus si vyšľaháme metličkou 5 minút pri najvyššej rýchlosti. Nadávujeme na papier na pečenie 2 ks o veľkosti cca 24 cm. A sušíme na 100 °C cca 1 h 30 minút. Necháme voľne vychladieť.

Náplň: Suroviny na náplň spolu vyšľaháme.

Na prvý korpus nanesieme ovocnú vrstvu (mangovú cca 120 g) a následne cca 400 g náplne.

Prikryjeme druhým korpusom a nanesieme náplň v rovnakom množstve.

Tortu ozdobíme mangovou vrstvou a Barbara dekoráciami.

Oblíbená Pavlovovej torta

zo zmesi Bianca.

A skvelý jemný, svieži krém v kombinácii s Fruitful Mango sa perfektne hodí k letnému dozdobeniu s Barbara Decor dekoráciami a čerstvým ovocím.

Mini Pavlovky

Pre 10 ks á 330 g.

Hmota:

300 g **Bianca**
300 g kryštálový cukor
300 g voda

Ovocná vrstva:

300 g **Fruitful Mango**

Náplň:

600 g **Fine cream biela čokoláda**
600 g **KEN Cream cheese**
600 g KEN Presto

Dozdobenie:

500 g **Fruitful Mango**
Barbara dekorácie a čok. dekorácie



Technologický postup:

Korpus: Všetky suroviny na korpus si vyšľaháme metličkou 5 minút pri najvyššej rýchlosti. Nadávujeme na papier na pečenie 20 ks o veľkosti cca 10 – 12 cm. A sušíme na 100 °C cca 1 h až 1 h 15 minút. Necháme voľne vychlaďiť.

Náplň: Suroviny na náplň spolu vyšľaháme.

Na prvý korpus nanesieme ovocnú vrstvu (mangovú cca 30 g) a následne náplň cca 90 g.

Prikryjeme druhým korpusom a nanesieme náplň v rovnakom množstve. Tortičky ozdobíme mangovou vrstvou a Barbara dekoráciami.

Pralinky

4 variácie pralinka/košíček cca á 10 g.

30 ks Pistáciová pralinka v bielej čokoláde:

- 30 ks **pralinkové guličky** biela čok. Barbara Decor á 93 g
- 100 g **Arabesque Blanc 29 %**
- 50 g KEN Lactea 35 %
- 30 g pistáciová pasta

Dozdobenie:

- 150 g **Arabesque Blanc 29 %**
- 15 g rastlinný olej

30 ks Malinové pralinky v ruby čokoláde:

- 30 ks **pralinkové guličky** biela čok. Barbara Decor á 93 g
- 100 g **Arabesque Blanc 29 %**
- 50 g KEN Lactea 35 %
- 20 g lyofilizované maliny

Dozdobenie:

- 150 g Ruby čokoláda
- 15 g rastlinný olej

18 ks Citrónová pralinka v čoko košíčku:

- 18 ks **Pohárik korunka tm. čokoláda** Barbara Decor 81 g
- 100 g **Arabesque Blanc 29 %**
- 50 g KEN Lactea 35 %
- 50 g **Frutafill citrón**

22 ks Čokoládová pralinka v čoko košíčku:

- 22 ks **Pohárik korunka tm. čokoláda** Barbara Decor 99 g
- 100 g KEN Lactea 35 %
- 50 g **Arabesque Noir 58 %**
- 10 g kryštálový cukor
- 15 g voda

Dozdobenie:

Barbara čokoládové dekorácie



Technologický postup:

Pistáciové pralinky: Náplň si pripravíme tak, že čokoládu so smotanou zohrejeme, premiešame do spojenia. Pridáme pistációvu pastu a vymiešame do hladka. Hotovú náplň preložíme do cukrárskeho vrečka a naplníme pralinky. Bielu čokoládu s olejom roztopíme a obalíme v nej naplnené pralinky.

Malinové pralinky: Náplň si pripravíme tak, že čokoládu so smotanou zohrejeme, premiešame do spojenia. Pridáme pomrvené lyofilizované maliny a vymiešame do hladka. Hotovú náplň preložíme do cukrárskeho vrečka a naplníme pralinky. Ruby čokoládu s olejom roztopíme a obalíme v nej naplnené pralinky.

Citrónové košíčky: Náplň si pripravíme tak, že čokoládu so smotanou zohrejeme, premiešame do spojenia. Pridáme citrónový frutafill a vymiešame do hladka. Hotovú náplň preložíme do cukrárskeho vrečka a naplníme pralinky.

Čokoládové košíčky: Čokoládu s vodou a cukrom spolu roztopíme, premiešame do hladkého krému. Výslednú náplň si pripravíme tak, že smotanu vyšľaháme, pridáme roztopený čokoládový krém a spolu premiešame. Hotovú náplň preložíme do cukrárskeho vrečka a naplníme pralinky. Všetky košíčky dozdobíme Barbara dekoráciami.

Mini bábovky

Pre 22 ks á 60 g.

Hmota:

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

Náplň:

- 60 g biely jogurt
- 130 g **Tvarohová náplň Štandard**
- 20 g Salko
- 20 g citrónová šťava

Dozdobenie:

- 160 g **Paletta Neutral**
- 160 g **Fruitful Višňa**



Vánok v letnej horúčave

Generácia Z a Mileniáli sú stále v pohybe. Väčšinou nemajú čas sedieť v cukrárni alebo kaviarni. **Na druhej strane milujú snacking a trend Grab&Go.**

Oblubujú croissanty, šišky, muffiny a budú milovať aj tieto skvelé plnené bábovky.

Náš tip: ak mini bábovky dáte dobre schladiť do chladiacej vitríny, pridáte zákazníkovi jedinečné prekvapenie - lahodnú studenú sviežosť náplne.

Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri prvej rýchlosti. Cesto nadávkuje do silikónových formičiek na mini bábovky.

Dáme piecť na 170 °C – 180 °C cca 25 minút. Po vychladení vyklopíme a do otvoru nadávkuje náplň, ktorú si pripravíme vymiešaním všetkých surovín na náplň.

Odložíme do chladu a následne dokončíme.

Na finalizáciu si pripravíme Palettu Neutral a Fruitful Višňa.

Spolu zahrejeme a vymixujeme tyčovým mixérom.

Vychladené bábovky namáčame do pripravenej polevy a dozdobíme.

ZEELANDIA SATINY

**Výborná voľba pre Vašu cukráreň a pekáreň.
Nové kvalitné cukrárske polevy v sortimente Zeelandia.**

- * Satina polevy **nevyžadujú temperovanie**.
 - * Po nahriatí a správnom zriedení s olejom sa pekne rovnomerne aplikujú na povrch výrobkov aj pri tenkých vrstvách.
 - * Vďaka svojmu zloženiu **chutia ako pravá čokoláda**.
 - * Rýchlo tuhnú na výrobkoch (pri správne vychladených korpusoch).
 - * **Dávajú výrobkom tzv. satinový vzhľad**, ktorý si zachovávajú počas celej doby trvanlivosti výrobku (pri dodržaní tepl. reťazca).
 - * Satina polevy je možné znovu nahriať pri správnom použití. Satiny viete pred použitím do cesta zamraziť na -18°C .
- * Benefit: **Satina White je jedinečnej peknej bielej farby**, ktorú ocení každý pekár a cukrár.
- * Balenie: 12 kg kartón s PE vložkou.
- Viac sa dočítate** v našom novom letáku Zeelandia SATINY.



PRESTA GOLD/FINE CREAM

Nové moderné pudingové náplne Zeelandia

Odteraz v našom sortimente nájdete 4 nové jedinečné chute:

Presta Gold lesné ovocie

s príjemnou arómou po lesnom ovocí a krásnou výraznou farbou, ktorá ostáva pekná aj po zmiešaní so šľahačkou, maslom, Zela Delikates alebo Panna Cottou. Intenzitu a farbu si tak viete prispôbiť podľa svojich chuťových preferencií.

Fine cream slaný karamel

s jemnou krémovou konzistenciou a dobre vyváženou chuťou, ktorú určite oceníte.

Fine cream biela a tmavá čokoláda

s obsahom 6 % bielej/tmavej kuvertúry (čokolády) v zložení - pre jedinečný chuťový profil vašich hotových výrobkov a jemnú krémovú konzistenciu.

Či už pripravujete náplň do torty, rezov, éclairs, cheesecake, odpaľovanú hmotu **naše 4 novinky oživia vaše receptúry** ako o chuť, tak o vzhľad a navyše **v lete vydržia kvalitné aj pri vyšších teplotách.**



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

Cukrárske zmesi:

10003620 Velvet Purple Cake	10 kg
10003621 Velvet Fantasy Lemon Cake	15 kg
10002619 Cesto Jogurtové	10 kg
10003464 Cesto Zelený čaj	15 kg
10000571 Mamas Pie	15 kg
10002498 Biskuit Instant	25 kg
10003415 Nuvola- bez múky/piškót. korpusy	15 kg
10002512 Bianca	10 kg

Tvarohová a jogurtová náplň:

10000634 Tvarohová náplň Štandard	5 kg
10002737 Jogurtová náplň termizovaná	5 kg

Smotany na šľahanie/varenie, smot. syr:

10002696 Ken Presto	1L
10002698 Ken Lactea 35 % nesladená	1L
10002693 Rosette	1L
10002699 Ken Trufa -parížsky krém	2,3 kg
10002695 Panna Cotta	1 kg
10004189 Ken Cream cheese	2 kg

Stabilizátor smotany:

10004316 S-A Jahoda	2,5 kg
10004353 ZeelaFix	1,0 kg

Ostatné náplne a suroviny pre cukrárov:

10002518 Rap Special	10 kg
10000484 Plnka maková Premium	15 kg
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

Ovocné gély, Fruitful náplne a ostatné náplne:

10003084 Fruitful Višňa	2,7 kg
10003081 Fruitful Mango	2,7 kg
10003082 Fruitful Malina	2,7 kg
10003083 Fruitful Jahoda	2,7 kg
10003256 Frutafill citrón	6 kg
10003618 Fruitful Čučoriedka	2,7 kg
10003629 Frugella Jahoda	6 kg
10001016 ON Červená ríbezľa cukrárska	13 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
10002499 Paletta Neutral	12,5 kg
10004352 Galaretka neutrál	5 kg

Barbara dekorácie*:**

10004129 Pohárik korunka tm.čok. Barbara 150 ks/675 g	
10004162 Pralinkové guličky biela čok. 504 ks/1563 g	
10004166 Lieskovo-orieškový krokant 50 %	1 kg

***pre viac dekorácií Barbara Decor - cenník na vyžiadanie

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

Andrea Medved'ová

00421 905 696 162 andrea.medvedova@zeelandia.sk

Technologický tím:

Paweł Krzyzanowski

00421 915 885 397 pawel.krzyzanowski@zeelandia.sk

Gabriela Meluchová

00421 911 790 750 gabriela.meluchova@zeelandia.sk

Marián Kukľa

00421 915 885 399 marian.kukla@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

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.**