

Jesenné a zimné inšpirácie





Jesenné a zimné inšpirácie

**V katalógu nájdete to najlepšie od Zeelandie
pre jesenné a zimné obdobie:**

Torty a rezy z obľúbených trených hmôt:
Sacherka a obľúbených Velvet zmesí Zeelandia

Variácie so zmesami:
Cesto Jogurtové, Medové, Cesto špaldové s orechami
Cesto Korzenné (perníkové)

Panna cotta poháre vo vianočnej chuti

Skvelú novinku v sortimente Cocoa BROWNIE

Ale aj ďalšie využitie noviniiek: KEN Cream cheese, Galaretka neutrál,
ZeelaFix, Fine cream a Presta Gold náplní

Tvarožník s Mamas pie
a
mnoho ďalších inšpirácií.

keep**exploring.**

**Gabriela
Meluchová**
cukrárska technológička

"Vážení zákazníci,
milovníci sladkého umenia,

dovoľte nám, aby sme vás **s radosťou privítali**
pri **prehliadke** nášho najnovšieho
jesenno-zimného cukrárskeho katalógu."



Toto obdobie prináša nielen chladnejšie dni a skoré večery,
ale aj **vôňu škorice, medu, pečených jabĺk a čokolády**,
ktoré dokážu **zohriať telo aj dušu**.

V katalógu nájdete **sezónne špeciality, tradičné receptúry v novom šate**
alebo **vianočné novinky**, ktoré sme pre vás s láskou pripravili.

Nech už hľadáte pre Vašich zákazníkov niečo
na spříjemnenie po prechádzke v zasneženom parku, **sladké potešenie**
k šálke horúceho čaju alebo niečo **výnimočné na sviatočný stôl**,
veríme, že si z našej ponuky vyberiete.

Ďakujeme, že s nami zdieľate túto krásnu a chutnú
cestu počas nastávajúcich mesiacov.
Prajeme vám sladké, pokojné a voňavé chvíle počas celej jesene a zimy.
S úctou a srdečným pozdravom,

Vaša Gabika

Torty a rezy



Jahodovo-čokoládová kocka

Velvet Double Choc Cake
Fruitful Jahoda
Presta Gold lesné ovocie
KEN Cream cheese
Galaretka neutrál



Opitý Izidor

Velvet Double Choc Cake
Vlašsko-orech.náplň inst.
KEN Trufa
Satina Dark



BROWNIE s karamelom NOVINKA

Cocoa Brownie
Mifi karamelová
Arabesque Noir 58 %
KEN Lactea



MEDOVÁ kocka

Cesto Medové
Fine cream slaný karamel
Arabesque Blanc 29 %
Zela Delikates
Lieskovo-orieškový krokant



Maková torta LEMON Velvet cake

Velvet Fantasy Lemon Cake
Plnka maková Premium
KEN Cream cheese
ZeelaFix
Galaretka neutrál



SACHERKA torta a mini sacherky

Sacherka
Frugella Marhuľa
Fruitful Mango
Satina Dark, KEN Lactea



Cheesecake ŠTEDRÁK

Cesto špaldové s orechmi
KEN Cream cheese
Tvar. plnka Zeelandia HIT
Varená maková náplň
Frugella/Fruitful Višňa
Galaretka neutrál

Torty a rezy





Jahodovo-čokoládová kocka

Pre 1 rez 30 x 40 cm á 3 960 g.

Hmota:

750 g **Velvet Double Choc Cake**

225 g Tek. vaječná melanž

150 g voda

Jahodová náplň:

270 g **Fruitful Jahoda**

Ovocná náplň:

300 g **Presta Gold lesné ovocie**

300 g **KEN Cream cheese**

400 g KEN Presto

30 g **ZeelaFix**

Čokoládová náplň:

400 g **Fine cream tmavá čokoláda**

300 g **KEN Cream cheese**

400 g Ken Presto

Dozdobenie:

400 g **Arabesque Blanc 29 %**

300 g **Fruitful Jahoda**

20 g **Galaretka neutrál**

100 g voda

Velvet Double Choc Cake

Vychutnajte si **jedinečné zamatové zloženie** a **dvojitú dávku čokolády** v korpuse Double Choc.

Po upečení ostávajú kúsky skvelej **čokolády** stále **mäkké** a pekné na reze, korpus je krásne vláčný, čím získate jedinečný základ rezov alebo torty.

Technologický postup:

Hmota na korpus: Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri pomalej rýchlosti. Rozotrieme na pripravený plech 30 x 40 cm a pečieme pri 170 °C - 180 °C cca 16 minút.

Jahodová náplň: Na vychladený korpus natrieme jahodový Fruitful, ktorý si môžeme rozmixovať, aby boli kúsky jahôd jemnejšie.

Ovocná náplň: Na ovocnú náplň vyšľaháme spolu všetky suroviny a natrieme na pripravený korpus. Necháme zachladiť.

Čokoládová náplň: Na čokoládovú náplň vyšľaháme spolu všetky suroviny a natrieme na zachladený ovocný krém. Dáme znova schlaďiť.

Dozdobenie: Galaretku neutrál zalejeme horúcou vodou, premiešame a necháme rozpustiť. Fruitful Jahoda rozmixujeme a spolu s bielou čokoládou Arabesque zohrejeme. Vymiešame do hladka a pridáme rozpustenú Galaretku. Takto pripravenou polevou, nie príliš horúcou, zalejeme vychladený zákusok.

Galaretka neutrál

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. s čerstvým ovocím, Fruitful a pod. Necháme stuhnúť v chlade.

Náš tip: pridajte do Galaretky ovocný gél, Fruitful alebo slivkový lekvár a pripravte si jedinečnú ovocnú verziu na rezy alebo tortu.



Opitý Izidor

Pre 1 rez 30 x 40 cm á 3 370 g.

Hmota:

750 g **Velvet Double Choc Cake**

225 g Tek. vaječná melanz

150 g voda

Orechová náplň s rumom:

500 g **Vlašsko-orechová náplň instantná**

100 g rum

150 g voda

150 g cukor kryštálový

Čokoládová náplň:

1 200 g **KEN Trufa - parížska smotana**

100 g rum

Dozdobenie: poleva

300 g **Satina Dark** (tmavá)

100 g rum

Barbara čokoládové dekorácie, bylinky, jedlé kvety

Opitý Izidor

Klasika, ktorú viete **povýšiť** vďaka jedinečným surovinám ako je **Velvet Double Choc cake, KEN Trufa a novinke Vlašsko-orechová náplň na chuťový zážitok**.

Neváhajte požiadať o vzorku hotového výrobku alebo testovacie pečenie/vzorky na vyskúšanie a presvedčte sa sami!



Technologický postup:

Hmota na korpus: Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri pomalejš rýchllosti. Rozotrieme na pripravený plech 30 x 40 cm a pečieme pri 170 °C – 180 °C cca 16 minút.

Orechová náplň s rumom: Vlašsko-orechovú náplň premiešame spolu s vodou, cukrom, rumom a necháme chvíľku postáť. Takto pripravenú náplň si natrieme v rovnomernej vrstve na vychladený korpus.

Čokoládová náplň: Na čokoládovú náplň si vymixujeme Ken Trufu s rumom do krémovej konzistencie a rozotrieme na pripravený korpus.

Poleva: Satinu Dark roztopíme spolu s rumom, premiešame dohladka a polejeme na zachladený povrch rezu.

BROWNIE s karamelom

Pre 1 rez 30 x 40 cm á 3 500 g.

Hmota:

1 500 g **Cocoa Brownie**

300 g Tek. vaječná melanž

290 g rastlinný olej

220 g voda

Orechová náplň:

250 g mix orechov - rozmixované na hrubo

Karamelová náplň:

600 g **Mifi karamelová**

Čokoládová poleva:

300 g **Arabesque Noir 58 %**

300 g KEN Lactea

Dozdobenie:

mix orechov

NOVINKA v našom sortimente COCOA BROWNIE

S našou zmesou Cocoa Brownie
jednoducho a rýchlo pripravíte
skvelé brownies rezy,
brownie tortu,
tyčinky s karamelom ala „snickers“
alebo rezy s ovocím.

Vždy skvele upečené a chutné.



Technologický postup:

Korpus: Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri pomalejš rýchllosti. Rozotrieme rovnomerne na plech o rozmere 30 x 40 cm, posypeme orieškami (rozmixovanými na hrubo) a pečieme pri 180 °C cca 30 minút.

Karamelová náplň: Na upečený brownie natrieme Mifi karamelovú a dáme vychladnúť.

Čokoládová poleva: Čokoládu roztopíme so smotanou, premiešame dohladka a polejeme na vychladený povrch rezu.

Dozdobenie: Ozdobíme podľa fantázie, napríklad orieškami.

Medová kocka

Pre 1 rez 30 x 40 cm á 4 900 g.

Hmota:

- 1 500 g **Cesto Medové**
- 750 g Tek. vaječná melanž
- 750 g rastlinný olej

Náplň:

- 1 800 g **Fine cream slaný karamel**
- 600 g Zela Delikates
- 10 g Compound Caramel
- 200 g **Arabesque Blanc 29 %**

Dozdobenie:

- 100 g **Lieskovo-orieškový krokant (50 %)**
- 60 g KEN Lactea
- 100 g **Satina toffee**

Jedinečná zmes

Cesto MEDOVÉ

Jednoduchá príprava, vláčný korpus
a **pláty**, zároveň **jedinečné zloženie**
s **kúskami koncentrovaného ovocného**
pyré - z jablák a hrušiek, to všetko nadchne
každého, kto ho ochutná.

Teraz si zároveň viete vychutnať **medovú**
kocku s Fine cream slaný karamel
a užiť si túto **skvelú intenzívnu**
kombináciu chutí.



Technologický postup:

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

Rozotrieme rovnomerne na štyri plechy 30 x 40 cm a pečieme
pri 180 °C – 190 °C cca 15 minút.

Náplň: Všetky suroviny na náplň vyšľaháme (margarín izbovej teploty)
do kompaktnej hmoty a navrstvíme rovnomerne na všetky pláty.

Dohotovenie: Satinu toffee zalejeme horúcou smotanou KEN Lactea, premiešame
dohladka a poľfkame povrch rezu.

Na záver posypeme lieskovo-orieškovým krokantom.





Maková torta Velvet Lemon cake

Pre 1 tortu Ø 24 cm á 2 800 g.

Hmota:

- 650 g **Velvet Fantasy Lemon Cake**
- 160 g Tek. vaječná melanž
- 150 g rastlinný olej
- 180 g voda
- 70 g **Plnka maková Premium**

Náplň:

- 290 g **KEN Cream cheese**
- 860 g KEN Presto
- 150 g **Jogurtová náplň term. Zeelandia**
- 50 g **ZeelaFix**

Dozdobenie:

- 60 g **Galaretka neutrál**
- 300 g voda
- 120 g **Slivkový lekvár Premium s jablkami**

KEN Cream cheese

Krémový biely smotanový syr 26 % tuku

- vysoká kvalita a **výborné zloženie**,
- **výborná chuť**,
- vhodný na **priame použitie aj pečenie**,
- ideálny ako **základ do rôznych náplní** - smotanových, pudingových, jogurtových aj tvarohových,
- **osvieži a vyzdvihne chuť** každej náplne,
- a dodá jej **výbornú krémovitosť**.

Balenie: 2 kg



Technologický postup:

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

Cesto rozdelíme na polovicu a pečieme v dvoch okrúhlych formách Ø 24 cm pri teplote 170 °C – 180 °C cca 25 minút.

Náplň: Všetky suroviny na náplň spolu vyšľaháme do krémovej konzistencie.

Časť pripraveného krému si odložíme na obtretie torty.

Na prvý korpus nanesieme cca polovicu pripraveného krému, prikryjeme druhým korpusom a nanesieme zvyšok krému.

Tortu obtrieme dohladka a dáme vychladit'.

Dozdobenie: Na ozdobu si pripravíme slivkovo–želatínovú vrstvu a to tak, že Galaretku neutrál rozpustíme v horúcej vode a metličkou zmiešame so slivkovým lekvárom. Necháme voľne vychladit'.

Pomocou ráfika (s menším priemerom ako je torta) vytvoríme na vrchu torty bariéru, aby nám želatínová vrstva nestiekla z torty. Do ráfika nalejeme požadované množstvo slivkovej Galaretky a necháme v chladničke zatuhnúť.

Ak si do časti krému pridáme mak, môžeme takto pripraveným krémom ozdobiť tortu.

Vieme tak prekryť okraje želatíny a tortu môžeme ešte dozdobiť čokoládovými dekoráciami a čerstvým ovocím.



Sacherka torta

Pre 1 tortu Ø 24 cm á 2 100 g.

Hmota:

- 900 g **Sacherka**
- 400 g Tek. vaječná melanž
- 135 g voda
- 90 g rastlinný olej

Ovocná náplň:

- 350 g **Frugella Marhuľa**
- 100 g **Fruitful Mango**

Dozdobenie: poleva

- 150 g **Satina Dark** (tmavá)
- 150 g KEN Lactea

Mini Sacherky

Pre 13 ks Ø 8 cm, 1 ks á 170 g.

Hmota:

- 900 g **Sacherka**
- 400 g Tek. vaječná melanž
- 135 g voda
- 90 g rastlinný olej

Ovocná náplň:

- 260 g **Frugella Marhuľa**

Čokoládová náplň:

- 800 g **KEN Trufa**

Dozdobenie: poleva

- 120 g **Satina Dark** (tmavá)
- 120 g KEN Lactea
- čokoládové dekorácie BARBARA

Technologický postup: SACHERKA torta

Korpus: Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri pomalej rýchlosti. Rozotrieme do dvoch okrúhlych foriem o priemere 24 cm a pečieme pri 160 °C – 165 °C cca 40 minút.

Náplň: Na vychladený korpus natrieme v rovnomernej vrstve ovocnú náplň (250 g Frugella Marhuľa a 100 g Fruitful Mango). Prikryjeme druhým korpusom, na ktorý rozotrieme zvyšnú Frugella Marhuľa.

Poleva: Satinu Dark roztopíme so smotanou, premiešame dohladka a polejeme na zachladený povrch torty.

Technologický postup: Mini Sacherka tortičky

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

Nadávkujeme do 13tich okrúhlych foriem o priemere 8 cm a pečieme pri 160 °C – 165 °C cca 25 minút.

Náplň: Na vychladené korpusy nastriekame cez drezírovacie vrecko s ozdobnou špičkou čokoládový krém v množstve cca 50 – 60 g/tortička, tak aby nám uprostred vznikol priestor na marhuľovú náplň.

Po naplnení marhuľovou náplňou, oblejeme tortičky polevou a dozdobíme s Barbara dekoráciami alebo s čokoládovou dekoráciou a pod.

Poleva: Satinu Dark roztopíme so smotanou, premiešame dohladka.



Cheesecake ŠTEDRÁK

Pre 1 tortu Ø 24 cm á 2 450 g.

Hmota:

- 250 g **upečené sušienky z Cesta špaldového** s orechmi
- 70 g **Zela Delikates**

Náplň 1:

- 400 g **KEN Cream cheese**
- 160 g kyslá smotana
- 350 g **Tvarohová náplň HIT Zeelandia**
- 180 g kryštálový cukor
- 150 g Tekutá vaječná melanž
- 15 g Rap Special

Náplň 2:

- 300 g **Varená maková náplň**

Galaretka vrstva:

- 70 g **Galaretka neutrál**
- 350 g voda - horúca
- 200 g **Frugella Višňa (rozmixová)**

Dozdobenie:

- 300 g **Fruitful Višňa**

Špaldové cookies - pre sušienky na cheesecake

Hmota:

- 1 000 g **Cesto špaldové s orechmi**
- 220 g Tekutá vaječná melanž
- 280 g Zeelandia margarín krémový

Špaldové cookies: Všetky suroviny miešame za pomoci lopatky pri pomalom chode stroja cca 5 min. Hmotu dávkujeme na plech vystlaný pečným papierom malou zmrzlinovou naberačkou. Pečieme pri cca 170°C cca 15 min. v závislosti od typu pece a navážky.



Technologický postup:

Korpus: Upečené sušienky z Cesta špaldového s orechmi si rozmixujeme, zmiešame s roztopeným margarínom a natlačíme rovnomerne na dno formy. Dáme zapieť na 10 minút pri 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 natrieme vrstvu makovej náplne.

Želatínová vrstva: Podľa základnej receptúry zalejeme Galaretku neutrál horúcou vodou v pomere 1 : 5, premiešame dohľadka s Frugella Višňa. Po vychladení nalejeme na povrch.

Dozdobenie: Vychladený a zatuhnutý cheesecake ozdobíme s Fruitful Višňa.



Dezerty a rezy nielen na Vianoce



TVAROŽNÍK s čokoládou a slivkovým lekvárom

Mamas Pie

Tvarohová náplň Zeelandia HIT

Corra čokoládová

Slivkový lekvár Premium s jabl.



JABLKOVÉ rezy s orechami a škoricou

Cesto Jogurtové

Plnka orechová Premium

Jablkový gél so škoricou

Fine cream biela čokoláda

ZeelaFix, Galaretka neutrál



PANNA COTTA poháre perníkové a perník/višňa

Panna Cotta

Jogurtová náplň Zeelandia

Cesto Korzenné-perníčky

Fruitful Višňa

Fine cream biela čokoláda



PERNÍKOVÉ rezy so slivkovým lekvárom

Cesto Korzenné

Slivkový lekvár Premium s jabl.

Satina Dark

Satina White

Ken Lactea



Perníčky plnené slivkovým lekvárom

Cesto Korzenné

Slivkový lekvár Premium s jabl.

Satina Dark

Satina White



Dezerty, rezy a poháre

Tvarožník s čokoládou a slivkovým lekvárom

Pre 1 rez o rozmere 30 × 40 cm á 2 900 g.

Hmota:

- 1 000 g **Mamas Pie**
- 280 g Zela Delikates
- 80 g voda
- 50 g kakaový prášok

Tvarohová náplň:

- 1 200 g **Tvarohová náplň HIT Zeelandia**

Čokoládová náplň:

- 600 g **Corra čokoládová**

Slivková náplň:

- 300 g **ON Slivkový lekvár Premium s jablkami**



Stále obľúbený a žiadaný zákazníkmi

Vyskúšajte rôzne verzie tvarožníka od Zeelandie:

- svetlý s tvarohom a lekvárom,
- v podobe torty s tvarohom a orechami,
- klasický s tvarohom obohatený o čokoládovú náplň a slivkový lekvár.

Proste tvarožník na každý deň inak.

Technologický postup:

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

900 g cesta rozvaľkáme na plech o rozmere 30 x 40 cm, ktorý sme si vystriekli s Carlex sprejom.

Zvyšné cesto dáme stuhnúť do mrazničky.

Náplne: Na rozvaľkané cesto natrieme najprv tvarohovú náplň a potom v druhej vrstve Corru čokoládovú.

Slivkový lekvár naniesieme v pásikoch (po celej ploche rezu) cez drezírovacie vrečko. Na povrch nastrúhame cesto, ktoré sme si uložili do mrazničky.

Pečieme pri 180 °C cca 45 – 50 minút.

Jablkové rezy

s orechami a škoricou

Pre 1 rez o rozmere 30 × 40 cm á 3 500 g.

Hmota 1:

- 600 g **Cesto Jogurtové**
- 180 g Tek. vaječná melanž
- 180 g rastlinný olej
- 180 g voda
- 90 g **Plnka orechová Premium**

Náplň 1 na korpus - pečenie:

- 300 g **Jablkový gél so škoricou**

Náplň 2:

- 750 g **KEN Lactea**
- 60 g **ZeelaFix**
- 750 g **Fine cream biela čokoláda**

Dozdobenie:

- 500 g **Jablkový gél so škoricou**
- 100 g **Galaretka neutrál**
- 500 g voda - horúca

Jednoduché a úžasné zároveň

Vychutnáte si nielen **skvelú kombináciu** jogurtového cesta s jablkovým gélom so škoricou a orechami, ale aj **perfektné prepojenie chutí v náplni** vďaka novinke **ZeelaFix**- ktorá stuží Vaše náplne aj bez potreby rozrábania s vodou, nezanecháva umelú chuť v náplni, a čo je **najlepšie má nízke dávkovanie len 40 g na 1 kg** smotany/náplne!

Proste ZeelaFix musíte mať aj Vy vždy poruke v cukrárni!



Technologický postup:

Korpus: Všetky suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri prvej rýchlosti. Rozotrieme na plech 30 x 40 cm a navrstvíme jablkový gél so škoricou na pripravené cesto. Dáme piecť na 170 °C – 180 °C cca 35 min.

Náplň 2: Po upečení a vychladení nanesieme náplň, ktorú si pripravíme vyšľahaním všetkých surovín do krémovej konzistencie.

Dozdobenie: Galaretku neutrál zalejeme horúcou vodou a priebežne premiešame pokiaľ sa prášok nerozpustí (vieme si pripraviť aj vopred... vložiť do chladničky a následne rozohriať a používať).

Na pripravený zákusok navrstvíme jablkový gél so škoricou a zalejeme Galaretkou neutrál (Galaretka je tekutá, je potrebné mať rám, alebo nechať ju vychladnúť a vrstviť nie úplne tekutú).

Povrch koláča - želatínovej vrstvy môžeme jemne posypať škoricou.

Panna cotta poháre

perníkové alebo perník/višňa

Pre 10 ks

VERZIA: PERNÍKOVÉ á 170 g

Náplň:

- 750 g **Panna Cotta**
- 220 g **Jogurtová náplň term. Zeelandia**
- 100 g hotové upečené perníčky zo zmesi **Cesto Korzenné****
škorica, vanilka, perníkové korenie

Krém na dozdobenie:

- 300 g KEN Lactea
- 250 g **KEN Cream cheese**
- 250 g **Fine cream biela čokoláda**

Dozdobenie povrchu pohárov:

čerstvé ovocie, perníky a pod.

VERZIA: PERNÍK/VIŠŇA á 250 g

Náplň:

- 1 000 g **Panna Cotta**
- 300 g **Jogurtová náplň term. Zeelandia**
- 250 g **Fruitful Višňa**
škorica, vanilka, perníkové korenie

Krém na dozdobenie:

- 400 g KEN Lactea
- 300 g **KEN Cream cheese**
- 300 g **Fine cream biela čokoláda**

Dozdobenie povrchu pohárov:

čerstvé ovocie, Fruitful Višňa a pod.

**** receptúru na perníčky z Cesta Korzenného**

(perníkového) nájdete na strane č. 24



Technologický postup: verzia perníkové

Náplň: Panna Cotta a Jogurtovú náplň dáme do misky a spolu zahrejeme na teplotu cca 40 – 50 °C. Dochutíme škoricou, vanilkou a perníkovým korením.

Do pohárikov nalámeme upečené perníčky a zalejeme pripravenou Panna Cottou. Dáme na pár hodín zachladiť.

Krém na dozdobenie: Všetko spolu vyšľaháme a ozdobnou špičkou nastriekame na zachladený povrch Panna Cotty. Dozdobíme čerstvým ovocím alebo hotovými perníkmi.

Technologický postup: verzia perník/višňa

Náplň: Panna Cotta a Jogurtovú náplň dáme do misky a spolu zahrejeme na teplotu cca 40 – 50 °C. Dochutíme škoricou, vanilkou a perníkovým korením.

Do pohárikov nadávkuje Fruitful višňa a zalejeme pripravenou Panna Cottou. Dáme na pár hodín zachladiť.

Krém na dozdobenie: Všetko spolu vyšľaháme a ozdobnou špičkou nastriekame na zachladený povrch Panna Cotty. Dozdobíme višňovým Fruitfulom a čerstvým ovocím.

Perníkové rezy so slivkovým lekvárom

Pre 1 rez o rozmere 30 × 40 cm á 2 950 g.

Hmota:

- 1 200 g **Cesto Korzenné**
- 200 g Tek. vaječná melanž
- 300 g rastlinný olej
- 400 g voda

Náplň:

- 900 g **ON Slivkový lekvár Premium s jablkami**

Dozdobenie: poleva

- 200 g **Satina Dark** (tmavá)
- 50 g **Satina White** (biela)
- 200 g KEN Lactea



Technologický postup:

Korpus: Všetky suroviny na perník miešame pri pomalej rýchlosti 5 minút. Rozotrieme na dva plechy o rozmere 30 x 40 cm. Pečieme pri teplote 180 °C – 190 °C cca 18 minút.

Náplň: Po vychladení nanesieme na prvý korpus 700 g slivkového lekváru. Prikryjeme druhým plátom a rozotrieme zvyšný lekvár. Dáme zachladiť.

Poleva: Satinu tmavú a bielu roztopíme so smotanou, premiešame dohľadka a polejeme povrch perníkového rezu.





Plnené perníčky so slivkovým lekvárom

Pre 85 ks á cca 20 g.

Hmota:

1 000 g **Cesto Korzenné**

300 g hladká múka T-512

250 g **Zela Delikates**

50 g med

200 g studená voda

5 g perníkové korenie

Náplň:

800 g **ON Slivkový lekvár Premium s jablkami**

Dozdobenie: na potretie perníčkov

120 g Tekutá vaječná melanž

Dozdobenie: poleva

200 g **Satina Dark** (tmavá)

200 g **Satina White** (biela)

Cesto Korzenné - oveľa viac možností

Nezabudnite znovu napiecť perníkové

dukáty so slivkovým lekvárom alebo perníkový cheesecake z minuloročného katalógu.

Tieto receptúry boli veľmi žiadané a Vaši zákazníci si tak vychutnajú viaceré chutné perníkové variácie.



Technologický postup:

Suroviny na cesto miešame lopatkou pri pomalých otáčkach do spojenia hmoty. Zabalíme do potravinovej fólie a odložíme na noc do chladničky.

Na druhý deň cesto vyberieme a ešte za studena vyvaľkáme rovnomerne na požadovanú hrúbku na doske posypanej múkou.

Vykrajujeme rôzne tvary, ktoré uložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme pri 200 °C cca 8 – 10 minút. Po upečení ešte teplé potierame vaječnou melanžou. Perníčky budú lesklé a mäkké hneď po upečení.

Perníčky necháme vychladnúť a potom za pomoci cukrárskeho vrečka nanesieme na perníčky **slivkový lekvár a namočíme vrch perníkov do pripravenej polevy** zo Satiny Dark a Satiny White.

Môžeme aj dozdobiť, napríklad kokosom alebo posypať na jemno rozomletými perníčkami. Skladujeme ich v uzavretej nádobe.

Takto uskladnené vám vydržia aj niekoľko týždňov.

Nechajte sa inšpirovať použitými **zmesami** a **náplňami** v **katalógu Jesenné a zimné inšpirácie:**

Cukrárske zmesi:

10003621 Velvet Fantasy Lemon Cake	15 kg
10003622 Velvet Double Choc Cake	15 kg
10000538 Sacherka	15 kg
10004784 Cocoa Brownie	15 kg
10000526 Cesto špaldové s orechmi	15 kg
10002619 Cesto Jogurtové	10 kg
10002629 Cesto Medové	10 kg
10002620 Cesto Korzenné	25 kg
10000571 Mamas Pie	15 kg

Tvarohová a jogurtová náplň:

10002612 Tvarohová náplň Zeelandia HIT	10 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 a krémy za studena:

10004353 ZeelaFix	1,0 kg
10002518 Rap Special	10 kg

Ostatné náplne a suroviny pre cukrárov:

10002518 Rap Special	10 kg
10000484 Plnka maková Premium	15 kg
10000681 Varená maková náplň 35	12 kg
10000483 Plnka orechová Premium	15 kg
10003990 Vlašsko-orechová náplň instantná	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
10000700 Mifi karamelová	6 kg
10000721 Corra čokoládová	6 kg
10002537 Compound Caramel	1 kg

Ovocné gély, Fruitful náplne a ostatné náplne:

10003084 Fruitful Višňa	2,7 kg
10003081 Fruitful Mango	2,7 kg
10003083 Fruitful Jahoda	2,7 kg
10003633 Frugella Marhuľa	6 kg
10003635 Frugella Višňa	6 kg
10000911 Jablkový gél so škoricou	5 kg
10000824 ON Slivkový lekvár Premium s jablkami	14 kg

Pravá čokoláda a iné polevy, želé:

10000064 Arabesque Noir 58 %	5 kg
10000062 Arabesque Blanc 29 %	5 kg
10010012 Čokoládová dekorácia RA/MB	5 kg
10003623 Satina Dark (tmavá)	12 kg
10003624 Satina White (biela)	12 kg
10002802 Satina toffee	20 kg
10004352 Galaretka neutrál	5 kg

Barbara dekorácie*:**

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)
10002657 Zeelandia margarín krémový	20 kg (4x5 kg)
10002678 Tekutá vaječná melanž	10L

Veríme, že Vás náš katalóg jesenných a zimných 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

Monika Malcová

00421 911 025 483 monika.malcova@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 Kukla

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-slovenská-republika/>

Youtube:

<https://www.youtube.com/channel/UClAqr-4l8cTC6muGjfG6BJw>

keep**exploring.**