

JOGURTOVÁ NÁPLŇ

S vysokým obsahom jogurtu, ideálna
pre pekárov a cukrárov



Zeelandia



SVIEŽA JOGURTOVÁ TORTA s ananásom & pomarančom

Skutočne svieža jogurtová torta s Frutafill Ananás + Pomaranč, ktorá Vás **prene-sie do detských čias** a **pripomenie Vám jemnú chuť jogurtu a smotany** v tejto verzii torty.

Receptúra: 1 torta á 1 700 g

Hmota: buflerky

180 g	Bufler Komplet
80 g	voda

Náplň 1:

570 g	Ken Presto
500 g	Jogurtová náplň

Náplň 2:

15 g	Fruitful Citrón. krém
100 g	voda

Dozdobenie:

500 g	Frutafill
	Ananás+Pomaranč
50 g	Paletta Spray Neutral

Technologický postup:

Bufler Komplet šľaháme v mixéri s vodou počas 5 minút. Pomocou cukr. vrecka s hladkou špičkou striekame na plech s papierom na pečenie väčšie piškóty. Pečieme ich pri teplote 200°C približne 8 minút.

Ken Presto miešame v mixéri lopatkou s Jogurtovou náplňou. Nešľaháme! Hmoty sa majú iba spojiť!

Fruitful Citrón. krém si zmiešame s vodou.

Do tortovej formy vystlanej separačnou fóliou poukladáme na spodok piškóty. Polejeme ich citrónovou šťavou z Fruitful Citrón. krém.

Následne ponatierame pripravenou šľahačkovo - jogurtovou náplňou. Na jogurtovú náplň rozotrieme Frutafill Ananás + Pomaranč. Vrstvy striedavo vrstvíme pokiaľ máme suroviny.

Na povrch rozotrieme nahriatu Paletta Spray Neutral. Môžeme dozdobiť čerstvým pomarančom a ananásom.

Jedinečnosť Jogurtovej náplne termizovanej Zeelandia Krémovosť, výrazná jogurtová chuť, stabilita pri pečení

Svieža a krémová **termizovaná** náplň s **vysokým obsahom (77,5%) jogurtu**. Ideálna pre priame použitie ako náplň do cukrárskych výrobkov (torty, rezy, semifreda, dezerty, nepečený cheesecake a pod.), ako aj pre pečenie napr. do pečených cheesecake.

Výborná v **kombinácii s piškótovými** a **trenými hmotami**:

Piškóta 100 svetlá, Bufler Komplet, Melisa zmes, Cestá a pod.

Ideálna v **kombinácii so smotanou na šľahanie** značky **KEN** - Presto, Lactea.

Vynikajúca v **kombinácii s ovocnými náplňami** Zeelandia typu gély, **Frutafilli** a **Fruitful**.



KÁVOVÁ ROLÁDA s jogurtom

Lahodná, svieža a zároveň **výborná kombinácia chutí** sa snúbi v receptúre Kávovala s jogurtovou náplňou. Jemný korpus z medovo-orieškovej Melisy a jemne vyšľahanej smotany s jogurtovou náplňou **Vás nenechá na pochybách uviesť tento recept pre zákazníkov.**

Receptúra: 21 ks á 55 g

Hmota:

250 g	Melisa zmes
190 g	Tekutá vaječná melanž
25 g	voda
50 g	práškový cukor
5 g	instantná káva

Náplň:

400 g	Jogurtová náplň
400 g	Ken Lactea 35% nesladená

Dozdobenie:

200 g	Arabesque Blanc 29%
20 g	rastlinný olej

Technologický postup:

Melisu zmes, práškový cukor a tekutú vaječnú melanž vyšľaháme v mixéri na najvyšších otáčkach 6 minút. Do vyšľahanej zmesi ručne primiešame kávu, ktorú sme si rozmiešali s vodou. Dobré premiešame. Vyšľahanú zmes rozotrieme na plech s papierom na pečenie o rozmerov 35x40 cm. Pečieme pri teplote 200°C približne 8 - 10 minút v závislosti od typu pece.

Jogurtovú náplň si vyšľaháme s Ken Lactea. 2/3 jogurtového krému rozotrieme na vychladený kávový plát. Naplnený plát stáčame do rolády. Necháme zatuhnúť.

Po zatuhnutí natrieme zvyšok krému na povrch rolády. Opäť necháme zatuhnúť. Arabesque bielu čokoládu s olejom si roztopíme vo vodnom kúpeli. Dobré premiešame a natrieme na povrch rolády. Roládu dekorujeme kávovými zrnami.

NOVINKY v sortimente použité do receptúr v kombinácii s Jogurtovou náplňou:

Frutafill Ananás + Pomaranč (6 kg vedierko): 76 % ovocia

Vychutajte si nový Frutafill Ananás + Pomaranč - so sviežou chuťou nielen na leto. Obsahuje bohatý podiel pomarančovej zložky-pretlaku (39%) a kúskov ananásu (37%).

Frutafill Ananás + Pomaranč skvele využijete aj pre iné aplikácie.

MELISA zmes (15 kg vrece):

Jedinečná a lahodná orechová zmes s obsahom pravého perníka, ktorú si môžete vychutnať v podobe nielen kávovej rolády, ale aj rezov a základu toriet.

Pláty a korpus sú nadýchané, mäkké a jemné - pripravené hneď na použitie.



Brusnicový CHEESECAKE s jogurtom a tvarohom

Receptúra: 1 torta á 24 cm (1 650 g)

Hmota:

250 g	Cesto Čokoládové
65 g	Zela Delikates
50 g	Tekutá vaječná melanž

Náplň 1:

250 g	Brusnice v géli
1 g	Flavour Lemon
5 g	agar-agar
10 g	cukor kryštál
210 g	voda

Náplň 2:

75 g	Tvarohová náplň Štandard A
450 g	Jogurtová náplň
110 g	Ken Lactea
10 g	Saftia
10 g	Zeesan Neutral

Dozdobenie:

150 g	Scaldis White
70 g	Brusnice v géli (prepasírované)
30 g	Ken Presto

Hľadáte inú a pritom výnimočnú chuť v cheesecake?

Tak neváhajte a **siahnite po brusnicovej verzii**

v kombinácii s Cestom Čokoládovým. Na čokoládovom základe sa honosne nesie brusnicová ovocná vrstva, ktorá je jemne dozdobená tvarohovo-jogurtovou šľahačkovou náplňou.

Technologický postup:

Všetky suroviny na cesto miešame v mixéri, kým sa nespoja. Roztlačíme ho na dno tortovej obruče vystlanej papierom na pečenie a nastriekanej s Carlex sprejom.

Pečieme pri teplote 180°C približne 10 minút v závislosti od typu pece. Všetky suroviny na náplň č.1 si zahrievame spolu v hrnci na sporáku, kým nám náplň nezovrie.

Necháme ju úplne vychlaďiť. Po vychladení natrieme na vychladený korpus a počkáme, kým náplň v chladničke úplne nestuhne. Zatiaľ si pripravíme náplň č.2 zmiešaním všetkých surovín dokopy. Nanesieme ju na brusnicovú náplň (po jej úplnom zatuhnutí) a necháme zatuhnúť.

Scaldis White si roztopíme spolu s prepasírovaným brusnicovým gélom a Ken Prestom.

Touto polevou polejeme povrch cheesecake a môžeme dozdobiť jedlými kvietkami.

Jogurtová náplň je ideálna aj pre pečenie - napr. do cheesecake a tzv. pie.

Máte zároveň aj pekársku výrobu?

Jogurtovú náplň využijete aj ako náplň **do jemného pečiva** a **pľundrových výrobkov**. Ideálne chutí v kombinácii s ovocnými gélmami alebo Frutafillmi.