

Slávnostné okamihy



Slávnostné okamihy

**V katalógu nájdete množstvo zaujímavých receptúr
pre slávnostné okamihy počas celého roka:**

**narodeniny, meniny, oslavu výročia, rodinné oslavy, Valentína,
detské oslavy, koláčiky a zákusky vhodné pre candy bar,
vianočné posedenie a mnoho ďalších osláv.**

Slávnostné torty

Nativa, Vegan a Zero Problem torty

Zákusky a rezy

Jedinečné poháre

Pečené donuty

Bianca receptúry

Inšpirácie s Arabesque Noir 58 % a Blanc 29 %

a mnoho ďalších zaujímavých inšpirácií.



keep**exploring.**



Kamila Vangorová obchodná zástupkyňa
Pawel Krzyzanowski hlavný pekársky technológ
Zuzana Feketeová obchodná zástupkyňa
Eva Dusková hlavná cukrárska technologička

S potešením Vám predstavujeme náš nový, výnimočný katalóg

Slávnostné okamihy.

Nech už plánujete oslavu narodenín, menín, výročia, detskú párty, Valentína alebo vianočné posedenia, náš katalóg ponúka široký výber najchutnejších cukrárskych receptúr **pre každú príležitosť**.

A čím je tento katalóg výnimočný?

Keďže my v Zeelandii **úspechy radi oslavujeme spoločne**, prepojili sme **kreativitu** a **um** našich **technologov s nadšením nášho obchodného tímu** a vytvorili sme tieto **zaujímavé receptúry** tak, aby sme oslávili náš najväčší úspech – možnosť byť s Vami počas celého roka 2023 a **prinášať vám radosť z nových inšpirácií.**

Veríme, že naše nápady a receptúry vám pomôžu **vytvoriť nezabudnuteľné chvíle** aj pre Vašich spotrebiteľov a zákazníkov, a to vďaka tejto slávnostnej kolekcii tort a zákuskov.

Ďakujeme za spoločné okamihy s Vami, drahí naši zákazníci. Veľmi si to vážime.

Team Zeelandie





Sacherka torta ø 18 cm

Pre 1 tortu á 2 115 g.

Hmota:

- 1000 g **Sacherka - zmes**
- 450 g Tekutá vaječná melanž
- 150 g rastlinný olej
- 200 g voda

Náplň 1: rozvar

- 50 g **Nativa Apricot** (bez pridaného cukru)
- 50 g voda

Náplň 2:

- 60 g **Arabesque Noir 58 %**
- 90 g Ken Presto
- 30 g **Lieskovo-orieškový krokant**

Náplň 3:

- 700 g **Mifi karamelová**
- 350 g Zela Delikates

Dozdobenie:

- 50 g **Arabesque Noir 58 %**
- 100 g Ken Presto
- 50 g **Lieskovo-orieškový krokant**
- 50 g **Mifi karamelová**

Narodeniny, meniny, rodinná oslava?

Sacherka torta s božskými ingredienciami **poteší chuťové poháriky** pri **každom slávnostnom okamihu**. Šťavnatý korpus, bohato naplnený krémovou karamelovou náplňou a chrumkavou čokoládovou ganážou.

Moderne dozdobená skvele vynikne na každej oslave.

Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou pri stredných otáčkach 5 minút.

Pečieme 4 samostatné korpusy pri teplote 145 °C, v závislosti od typu pece cca 30 – 35 minút.

Vychladené korpusy potrieme rozvarom z vody a Nativa Apricot.

Ken Presto privedieme do varu, zalejeme ňou čokoládu Arabesque, prisypeme krokant a miešame do spojenia hmoty.

Na navlhčený korpus dáme 1/3 ganáže, postupujeme rovnako aj pri druhom a treťom korpuse, ale tortu ešte neskladáme.

Korpusy necháme vychladnúť a medzitým si pripravíme krém z Mifi karamelovej a Zela Delikates.

Tretinu krému odoberieme na potretie korpusov, zvyšným krémom tortu po vyskladaní potrieme. Krém nanášame až na vychladenú ganáž.

Povrch oblejeme ganážou z Ken Presta a čokolády Arabesque.

Dozdobíme rozetkami z Mifi karamelovej, čokoládovými dekoráciami podľa vlastnej fantázie a typu oslavy, na ktorú tortu pripravujeme.

Na spodnú časť zľahka pritlačíme krokant pre celkové dozdobenie torty.

Sacherka torta - bohatá na kvalitné ingrediencie od Zeelandie

V tejto úžasnej slávnostnej torte sa snúbia **len tie najlepšie zmesi a náplne:**

- kvalitná zmes **Sacherka** s obsahom pravých čokoládových kúskov,
- jedinečne chutná marhuľová náplň bez pridaného cukru alebo sladidiel **NATIVA Apricot**,
- kvalitná belgická čokoláda **ARABESQUE** Noir 58 % - ideálna ako poleva ako aj pre ganáže a pralinky,
- chutný **Lieskovo-orieškový krokant** - ktorý dodá torte ďalšiu dimenziu chuti a konzistencie,
- skvelá karamelová náplň na mliečnej báze **Mifi karamelová**, ktorá je použitá aj na dozdobenie torty.





Vegan cake ovocná torta

Pre 1 tortu á 1 600 g.

Hmota:

560 g **V-GO! Vegan cake**

300 g voda

140 g rastlinný olej

Náplň 1:

250 g **V-GO! Rosette vegan nesladená**

50 g **V-GO! Zeesan Neutral**

50 g voda

Náplň 2:

200 g **Fruitful Jahoda**

Dozdobenie:

30 g **V-GO! Rosette vegan nesladená**

100 g čerstvé jahody/maliny

V-GO!

Láska a oslavy patria k sebe
- nielen na **Valentína**.

**Moderná
VEGAN ovocná torta**

poteší samozrejme aj všetkých
zaľúbených nevegánov - vďaka
skvelej chuti a použitej ovocnej
náplni Fruitful Jahoda.

Technologický postup:

Suroviny na korpus šľaháme lopatkou 5 minút pri stredných otáčkach, vylejeme do formy vystriekanej s Carlex spray a pečieme 30 – 35 minút pri teplote 170 °C podľa typu pece.

Vychladený korpus prekrájime na tri časti.

Rosette V-GO! šľaháme do jogurtovej konzistencie, prilejeme Zeesan Neutral V-GO! rozmiešaný vo vode.

Na spodný a stredný plát natrieme Fruitful Jahoda a následne krém.

Zvyšným krémom potrieme povrch a boky torty.

Dozdobíme vyšľahaným krémom Rosette V-GO! a čerstvými jahodami a malinami. Pred krájaním dôkladne vychladíme.

V-GO! nielen pre vegánov

V našej ponuke nájdete:

Zmes pre cukrárov:

V-GO! Vegan cake

Stabilizátor alternatívy smotany:

V-GO! Zeesan Neutral

Rastlinný krém na šľahanie:

ROSETTE V-GO! nesladená

Prirodzene vegan:

Ovocné náplne, gély, Frutafilli, Fruitful rad, Carlex Spray, Arabesque Noir 58 %,...



Jogurtové poháre s jahodami

Pre 8 ks á 130 g.

Hmota:

- 25 g **Cesto Jogurtové**
- 15 g Tekutá vaječná melanž
- 15 g rastlinný olej
- 15 g voda

Náplň do mini guličiek:

- 40 g **Jahodový gél**

Náplň do pohárov:

- 400 g **Ken Presto**
- 400 g **Jogurtová náplň**

Ovocná zložka do pohárov:

- 240 g **Fruitful Jahoda**



Technologický postup:

Suroviny na korpus vymiešame s lopatkou 5 minút pri stredných otáčkach.

Dávkujeme do silikónovej formičky o priemere 30 mm, do stredu drezírovacím vreckom nadávkujeme jahodový gél.

Pečieme 10 – 12 minút pri teplote 160 °C.

Do jogurtovej náplne vmiešame tekuté Ken Presto a pomocou lopatky vymiešame do jogurtovej konzistencie.

Do pohára dávkujeme jogurtovú náplň striedavo s Fruitfulom Jahoda, povrch dozdobíme upečenou guličkou z Cesta jogurtového a čerstvými jahodami.

Svieža kombinácia kvalitnej smotany a kyslastej Jogurtovej náplne dokonale farebne aj chuťovo prepojená s **jahodovým gélom**.

Ideálna nielen pre oslavy v letnom období, poteší v dobre vychladených pohároch na každej letnej párty, oslave a dokonca v mini verzii aj v ponuke candy baru na svadbe.

Makovo-vanilková torta Ø 18 cm

Pre 1 tortu á 1 400 g.

Hmota:

- 65 g **Piškóta 100 svetlá**
- 45 g Tekutá vaječná melanž
- 10 g voda

Náplň 1:

- 195 g **Plnka maková Premium**
- 110 g voda

Náplň 2:

- 750 g **Ken Presto**
- 150 g **Tvarohová náplň Štandard**
- 10 g vanilková pasta
- 15 g **Zeesan Neutral**

Dozdobenie:

- 50 g **Paletta Miroir Malina**
- 50 g čerstvé maliny



Technologický postup:

Suroviny na korpus šľaháme 7 minút a pečieme 8 minút pri teplote 170 °C. Do tortovej obruče vložíme rantovú fóliu. Vložíme vychladený korpus, na ktorý navrstvíme hmotu pripravenú zmiešaním makovej náplne a vody.

Ken Presto, tvarohovú náplň, Zeesan a vanilkovú pastu vyšľaháme do jogurtovej konzistencie. Hmotu natrieme na makovú vrstvu a uhladíme.

Povrch potrieme s Paletta Miroir malina a dozdobíme čerstvými malinami. Dôkladne vychladíme.

Mak - smotana - maliny

sa snúbia v tejto slávnostnej smotanovo-tvarohovej tortičke.

Ideálna na narodeniny, meniny, na výročie, Valentína alebo len tak pre potešenie cez víkend ku dobrej káve v nedeľu.

Čokoládový cheesecake Ø 15 cm

Pre 1 ks á 730 g.

Hmota:

- 45 g **Cesto Čokoládové**
- 45 g Zeelandia pekársky margarín
- 10 g Tekutá vaječná melanž
- 45 g pšeničná múka T 512

Dohotovenie korpusu:

- 25 g Zeelandia pekársky margarín
- 10 g med

Náplň:

- 195 g **Tvarohová náplň Štandard**
- 6 g kakao cukrárske
- 115 g kyslá smotana
- 70 g Tekutá vaječná melanž
- 70 g **Arabesque Noir 58 %**
- 60 g cukor kryštál

Dozdobenie:

- 50 g **Arabesque Noir 58 %**
- 15 g rastlinný olej
- rôzne čokoládové dekorácie
- Fruitful Višňa

Chutný tvarohový cheesecake dnes už neodmysliteľne patrí k oslave.

Zeelandia čokoládový s tvarohom si obľúbite určite.

Jemne kyselková chuť a prepojenie s **kvalitnou čokoládou** Vás preniesie do detských čias, keď **chute** boli naozaj **intenzívne** a **identické**.



Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou do spojenia hmoty. Pečieme cca 15 minút pri teplote 170 °C. Vychladený korpus rozdrobíme, zmiešame s margarínom a medom. Hmotou vystelieme spodok formy.

Vaječnú melanž s cukrom zohrievame na 70 °C. Pridáme čokoládu a miešame do rozpustenia. V druhej nádobe vymiešame tvarohovú náplň so smotanou a kakaom. Hmoty spojíme a nalejeme do formy.

Pečieme 30 minút pri teplote 150 °C, následne znížime na 120 °C a dopečieme cca 45 minút. Vychladený cheesecake polejeme čokoládou rozpustenou s olejom. Dozdobíme dekoráciou.



Ovocný cheesecake Ø 12cm

Pre 6 ks á 280 g.

Hmota:

- 95 g **Mamas Pie**
- 95 g Zeelandia pekársky margarín
- 20 g Tekutá vaječná melanž
- 95 g pšeničná múka T 512

Dohotovenie korpusu:

- 45 g Zeelandia pekársky margarín
- 15 g med

Náplň:

- 500 g **Tvarohová náplň Štandard**
- 80 g cukor kryštál
- 500 g mascarpone
- 100 g Tekutá vaječná melanž
- 20 g vanilková pasta
- 10 g **Rap Special**

Dozdobenie:

- 450 g **Kivi gél**
alebo v malinovej verzii čerstvé maliny
- 40 g čerstvé kiwi
- 5 g rôzne čokoládové dekorácie



Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou do kompaktnej hmoty. Vypečieme plát. Po vychladnutí ho rozdrvíme a premiešame s margarínom a medom. Vyrožime spodok formy. Suroviny na náplň šľaháme spolu do kompaktnej hmoty. Hmotu nalejeme na korpus a pečieme spolu 30 minút pri teplote 150 °C, následne znížime teplotu na 120 °C a dopečieme ešte 30 minút. Hotový vychladený cheesecake potrieme Kivi géлом a dozdobíme čerstvými kúskami kiwi a čokoládovou dekoráciou. Náš tip: v malinovej verzii dozdobíme ovocný cheesecake čerstvými malinami a vyšľahanou šľahačkou.

Cheesecake - v klasickej a netradičnej ovocnej chuti.

Premyslené ingrediencie a chute nájdete ako v základe cheesecake, tak aj v tvarohovej náplni.

Či už ovocný cheesecake **dozdobíte klasicky** alebo **netradične** so Zeelandia **Kivi géлом** svojich fanúšikov si na každej oslave určite nájdú oba.

Mango rezy 30 × 40 cm

Pre 1 ks o rozmere 30 × 40 cm á 3 400 g.

Hmota:

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

Náplň 1:

- 590 g **Kokosová náplň**
- 410 g horúca voda do kokosovej náplne
- 1000 g **Tvarohová náplň Štandard**
- 400 g **Ken Presto**
- 20 g želatína - plátky

Dozdobenie:

- 800 g **Fruitful Mango**
- 80 g čerstvé mango
- 10 g kokosové hoblínky



Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou do spojenia hmoty. Pečieme cca 15 minút pri teplote 170 °C.

Kokosovú náplň zalejeme horúcou vodou (cca 60 – 70 °C), dôkladne premiešame a necháme postáť do vychladnutia.

Želatínu pripravíme podľa návodu. Kokosovú náplň vymiešame s tvarohovou náplňou, pridáme vyšľahané Ken Presto a nakoniec pripravenú želatínu. Spojíme do hmoty. Hotovú náplň natrieme na vychladený čokoládový korpus. Fruitful Mango rozmixujeme a natrieme na kokosovú náplň.

Dozdobíme plátkami čerstvého manga a kokosu. Vychladíme.

Čoko - kokos - mango.

Oblíbená **moderná trojkombinácia chutí** v prevedení od Zeelandie.

Spojenie obľúbenej kokosovej náplne, kvalitnej **smotany** Ken Presto a bohatej **ovocnej** náplne **Fruitful** (s obsahom **70 % manga**) **skvele dopĺňa šťavnatý korpus z trenej čokoládovej hmoty.**

Bolero rezy 30 × 40 cm

Pre 1 ks o rozmere 30 × 40 cm á 3 400 g.

Hmota:

- 180 g **Biskuit Instant**
- 135 g Tekutá vaječná melanž
- 20 g voda

Náplň 1:

- 750 g **Bolero Instant**
- 340 g voda
- 940 g Zeelandia pekársky margarín

Náplň 2:

- 1000 g **Presta Brandy**
- 500 g **Ken Presto**

Dozdobenie: ganáž

- 150 g **Arabesque Noir 58 %**
- 150 g **Ken Presto**

Technologický postup:

Suroviny na korpus šľaháme 6 minút pri najvyšších otáčkach, pečieme cca 15 minút pri 170 °C.

Náplň 1: Bolero Instant spojíme s vodou do hmoty, necháme odstáť 15 minút, pridáme zmäknutý margarín a pomocou lopatky vymiešame do krému tak, aby sa hmoty dobre spojili.

Náplň 2: Presta Brandy šľaháme s tekutým Ken Presto do peny.

Na vychladený korpus natrieme kakaovú hmotu, následne svetlú Brandy hmotu a uhladíme.

Do horúceho Ken Presto pridáme Arabesque čokoládu a miešame pokiaľ sa nerozpustí. Mierne vychladenú nalejeme na povrch.

Kvalitné cukrárske špice trochu inak?

Prinášame Vám inšpiráciu ako preniesť **chuť špicov do slávnostnej podoby v Bolero rezoch.**

Všetky kvalitné ingrediencie nájdete v tejto skvelej kombinácii.

Biskuit Instant piškótovú hmotu ako základ rezov, **Bolero Instant** ako chutnú kakaovú náplň a skvelú **Brandy vrstvu** náplne z pudingovo-smotanového krému.

Rezy sú slávnostne dozdobené ganážou z pravej Arabesque tmavej čokolády a smotany.



Lentilková torta 30 × 30 cm

Pre 1 tortu á 2 400 g.

Hmota:

- 335 g **Piškóta 100 svetlá**
- 200 g Tekutá vaječná melanž
- 70 g voda
- 6 g potravinárske farbivo
napr. červené, zelené a modré

Náplň:

- 300 g **Dip Neutral**
- 300 g **Ken Lactea nesladená**

Dozdobenie:

- 400 g **Dip Neutral**
- 700 g **Roll Decor Icing**
- 150 g **Ružičková K2** na mašľu
- 50 g farebné lentilky



Technologický postup:

Suroviny na korpus šľaháme metličkou 5 minút. Hotovú hmotu rozdělíme na tri časti, každú zafarbíme iným potravinárskym farbivom. Jednotlivé farebné korpusy pečieme 8 minút pri teplote 170 °C.

Dip Neutral jemne zohrejeme (na max. 25 °C) a vyšľaháme s tekutou Ken Lactea do peny.

Vychladené korpusy potierame náplňou a skladáme do tvaru torty.

Tortu obtrieme s cca 400 g Dip Neutral a obalíme vyvaľkaným Roll Decor Icing.

Ružičkovú hmotu zafarbíme napr. modrým potravinárskym farbivom a vyvaľkáme do tvaru stuhového pásu. Vytvoríme efekt pásov a mašle. Dozdobíme farebnými lentilkami.

Hravá lentilková torta pre detské oslavy.

S **farebnými** piškótovými **korpusmi**, **jemnou krémovo-smotanovo náplňou** z kombinácie Dip Neutral a Ken smotany, ktorá vydrží aj počas letných osláv.

Potiahnutá tenkou vrstvou cukrovej poťahovky s efektnou mašľou a milým efektom farebných lentiliiek **poteší nielen deti.**



Pečené donuty čokoládové

Pre 24 ks á 55 g.

Hmota:

470 g **Cesto Čokoládové**

245 g Tekutá vaječná melanž

245 g rastlinný olej

Dozdobenie:

430 g **Arabesque Blanc 29 %**

50 g rastlinný olej

čok. ozdoby, sušené kvety, cukrové
dekorácie podľa typu oslavy

Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou do spojenia hmoty. Formu na donuty vystriekame s Carlex spray a dávkujeme cesto.

Pečieme pri 150 °C cca 18 minút.

Vychladené donuty polejeme roztopenou Arabesque zmiešanou s olejom.

Dozdobíme podľa príležitosti a fantázie.

Kto by ich nemiloval?

Pečené donuty zo Zeelandia zmesi.

Omnoho chutnejšie

než klasické vyprážené, vďaka použitým treným hmotám.

V katalógu Vám prinášame hneď

3 základné obľúbené receptúry.

Pečené donuty perníkové

Pre 24 ks á 55 g.

Hmota:

- 500 g **Cesto Korzenné**
- 170 g Tekutá vaječná melanž
- 250 g rastlinný olej
- 50 g voda

Dozdobenie:

- 430 g **Arabesque Blanc 29 %**
- 50 g rastlinný olej
- čok. ozdoby, sušené kvety,
- cukrové dekorácie podľa typu oslavy

Technologický postup:

Suroviny na hmotu miešame lopatkou do spojenia hmoty. Formu na donuty vystriekame s Carlex spray a dávkujeme cesto.

Pečieme pri 150 °C cca 18 minút. Vychladené donuty polejeme roztopenou Arabesque zmiešanou s olejom.

Dozdobíme podľa príležitosti a fantázie.

Pečené donuty jogurtové

Pre 24 ks á 55 g.

Hmota:

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

Dozdobenie:

- 430 g **Arabesque Blanc 29 %**
- 50 g rastlinný olej
- čok. ozdoby, sušené kvety,
- cukrové dekorácie podľa typu oslavy

Technologický postup:

Suroviny na hmotu miešame lopatkou 5 minút do spojenia hmoty. Formu na donuty vystriekame s Carlex spray a dávkujeme cesto.

Pečieme pri 150 °C cca 18 minút. Vychladené donuty polejeme roztopenou Arabesque, ktorú zmiešame s olejom.

Dozdobíme podľa príležitosti a fantázie.

Kupujeme ich všetci. Len tak na raňajky alebo desiatu.

Ale **krásne dozdobený donut vie potešiť omnoho viac.** Či už na **detskej oslave** s peknou čokoládovou polevou a farebnými ozdobami alebo ako **milé a chutné prekvapenie** pri **rodinných oslavách** alebo dokonca ako **kreatívne sprestrenie** v rámci **candy baru.**

So správnym dozdobením a chutnými pečenými donutmi ohúrite svojich zákazníkov počas celého roka.



Cupcake s banánmi

Pre 24 ks á 65 g.

Hmota:

- 375 g **Cesto Čokoládové**
- 195 g Tekutá vaječná melanž
- 195 g rastlinný olej
- 195 g čerstvé banány

Dozdobenie:

- 360 g **Dip Neutral**

Rozmrvený korpús na dozdobenie:

- 145 g **Cesto Čokoládové**
- 75 g rastlinný olej
- 75 g Tekutá vaječná melanž



Technologický postup:

Suroviny miešame lopatkou do spojenia hmoty cca 5 minút.

Odoberieme 1/3 resp. podľa navážky, do zvyšku pridáme rozpučené banány a domiešame.

Banánovú hmotu dávkujeme do košíčkov vystriekaných s Carlex spray, druhú časť bez banánov upečieme samostatne napríklad natretú na plechu.

Dip Neutral zohrejeme na teplotu max. 25 – 30 °C a následne vyšľaháme do peny. Na vychladené košíčky drezírovačím vreckom tvoríme čiapočku. Dozdobíme rozmrveným zvyšným čokoládovým korpúsom.

Stále obľúbený čokoládový cupcake s banánmi zo Zeelandia surovín nesmie chýbať na žiadnej detskej oslave. **Jemne dozdobený s Dip Neutral** vydrží aj letné oslavy a nejaký ten čas vonku na slávnostnom stole.

A aby správne pripomínal tzv. krtkovu tortu je **chutne posypaný** upečeným korpúsom z Cesta Čokoládového.

Banoffee tartaletky

Pre 20 ks á 120 g.

Hmota:

1100 g **Mamas Pie**
310 g Zeelandia pekársky margarín
90 g voda

Náplň:

300 g **Mifi karamelová**
500 g čerstvé banány
400 g **Ken Presto**

Dozdobenie:

cukrové ozdoby



Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou do spojenia hmoty. Pripravenou hmotou vyplníme dno a okraje formy na tartaletky. Pečieme 15 minút pri teplote 170 °C.

Vychladený plát potrieme s Mifi karamelovou, poukladáme kolieska banánov a dozdobíme vyšľahanou šľahačkou Ken Presto. Dozdobíme napr. cukrovými ozdobami a dobre vychladíme.

Moderné prevedenie banoffee torty- v podobe tartaletiek pre každý slávnostný okamih.
Jednoduchá a pritom **veľmi chutná receptúra.**

Čerstvo upečené tartaletky z Mamas Pie, naplnené s Mifi karamelovou a čerstvými banánmi sú ideálne ako pre **detské oslavy, candy bar, slávnostné posedenie s rodinou** a pod. Dozdobené kvalitnou smotanou Ken Presto a cukrovými ozdobami podľa príležitostí, na ktorú sú určené.

Pavlova – lízanky

Pre 40 ks á 20 g.

Hmota:

- 200 g **Bianca**
- 200 g voda
- 200 g kryštálový cukor I
- 200 g kryštálový cukor II
- 6 g potravinárske farbivo



Technologický postup:

Horúcu vodu (70 °C), Biancu a prvú dávku cukru vyšľaháme metličkou do peny 6 minút pri najvyššej rýchlosti.

Druhú dávku cukru pridávame postupne po cca jednej tretine navážky a došľaháme ešte 5 minút na strednej rýchlosti.

Pridáme farbivo, ktoré ručne zamiešame do hmoty. Pomocou drezírovacieho vrečka tvarujeme lízanky na paličku. Sušíme pri teplote 110 °C cca 60 minút.

Nielen deti, ale aj mnohí dospelí proste **milujú** všetko sladké z **bielkovej hmoty**.

A aby to naši cukrári mali jednoduchšie, v našom sortimente nájdete sušenú bielkovú hmotu **Bianca**, za pomoci ktorej bude Pavlova lízanka **stabilná, chutná** a jednoducho spracovateľná.

Pistáciové meringue

Pre 10 ks á 80 g.

Hmota:

200 g **Bianca**

200 g voda

200 g kryštálový cukor I

200 g kryštálový cukor II

Náplň:

80 g **Compound Pistache** -ochucovacia pasta

200 g drvené pistácie



Technologický postup:

Horúcu vodu (70 °C), Biancu a cukor I vyšľaháme metličkou do peny 6 minút na najvyššej rýchlosti, následne za stáleho šľahania postupne prisyeme cukor II a došľaháme ešte 5 minút na strednej rýchlosti.

Do hotovej hmoty jemne vmiešame pistációvu pastu a drvené pistácie.

Pomocou dvoch kariet vytvarujeme kopček cca 100 g.

Sušíme pri teplote 110 °C cca 85 minút.

Pistáciové meringue sú dnes v zahraničí bežne dostupné v ponuke pekární a cukrární.

Prinášame Vám teda inšpiráciu **veľmi chutnej kombinácie bielkovej hmoty s pistációvu pastou** a drvenými **pistáciami**, ktorú si obľúbia všetci, či už na detskej oslave alebo rodinnom posedení. Farebnosti a kombinácii orechov/mandlí ako aj veľkosti meringue sa tu samozrejme medze nekladú.



NATIVA NOVINKY v sortimente:

Čistý základ pre výraznú chuť.

Zdravé stravovanie je dôležitejšie ako kedykoľvek predtým!

Zákusok sa považuje za výrobok, ktorý si doprajeme, ale často sa považuje za nezdravý kvôli vysokému množstvu cukru, rafinovanej (bielej) múky, prídavných látok a palmového tuku.

To je dôvod, prečo Zeelandia uvádza na trh nový rad cukrárskych výrobkov **NATIVA** prispôbených najnovším trendom na trhu, aby pomohla cukrárom uspokojiť potreby spotrebiteľov.

Začnite piecť so zmesou

NATIVA SPELT&OAT (špalda&ovos)

Nová zmes v ponuke z radu NATIVA – ktorá Vám prináša skutočný zážitok z chuti napriek tomu, že je zložená **z kombinácie špaldovej a ovsenej múky**. V zmesi je **prirodzene menej cukru**, čo nemá vplyv na jej chuť, a to práve vďaka obsahu chutnej špaldovej múky. Ideálna pre výrobu muffinov, pečených donutov, báboviiek, cookies...

NATIVA APRICOT (marhuľa)

Ovocná náplň **marhuľová bez pridaného cukru a bez sladidiel**.

Ideálna na potieranie cukrárskych výrobkov. Termostabilná.

Vynikajúca výrazná chuť marhúľ, **sladkosť prirodzene len z ovocia**. Ideálna pre všetkých cukrárov a pekárov, ktorí chcú **ponúknuť** svojim zákazníkom **koláče a zákusky** pre **zdravší životný štýl**.



NATIVA cookies

Pre 20 ks á 80 g.

Hmota:

865 g **NATIVA Spelt&Oat (špalda&ovos)**

435 g Zeelandia pekársky margarín

85 g pšeničná múka T 512

65 g voda

Náplň:

150 g **Čokoládová dekorácia**



Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou do spojenia hmoty. Pridáme čokoládovú dekoráciu a dôkladne rozmiešame.

Kopčekujeme zmrzlinovou naberačkou (40 mm) na plech vystlaný papierom na pečenie dostatočne ďaleko od seba.

Pečieme na 160 °C cca 16 minút.

Pomôžte svojim zákazníkom žiť zdravšie.

V spoločnosti Zeelandia neustále hľadáme nové príležitosti a nové ingrediencie pre zlepšenie produktov, procesov a prispôsobenie spotrebiteľským trendom.

S našim radom výrobkov „**Nativa**“ vám ponúkame **čistý základ pre dosiahnutie jedinečnej chute** cukrárskych výrobkov.

Produkty Nativa: sú **menej sladké**, obsahujú **minimum prídavných látok**, väčšina z nich neobsahuje palmový tuk, obsahujú **celozrnné múky** alebo **múky bez lepku** a za prídavku ovocia, kvalitnej čokolády, orechov a pod. z nich pripravíte zaujímavé a stále veľmi chutné výrobky **s menším podielom sacharidov. Tak neváhajte a vyskúšajte!**

Szilva torta Ø 20 cm

Pre 2 torty á 1 720 g.

Hmota:

- 750 g **Cesto Korzenné**
- 340 g voda
- 190 g rastlinný olej
- 130 g **Lieskovo-orieškový krokant**

Náplň 1:

- 400 g **ON Slivk. lekvár industry s jablkami**
- 80 g Brandy Soberano

- 600 g **Ken Trufa**

Náplň 2:

- 200 g **Rap Special**
- 400 g voda

Dozdobenie:

- 400 g **Arabesque Blanc 29 %**
- 200 g **Ken Presto**
- 100 g **Lieskovo-orieškový krokant**
- sušené slivky v čokoláde Arabesque**
- čokoládové dekorácie



Krémovosť a **vyvážená kombinácia chutí sa snúbia** v tejto skvelej **Szilva torte. Proste neodolateľné spojenie** parížskej smotany, vanilkového krému a skvele dochuteného slivkového lekváru v perníkovej trenej hmote bude chutiť každému na oslave. Vďaka dostupnosti surovín ideálna na prípravu počas celého roka.

Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou 4 minúty pri prvej rýchlosti. Na konci miešania pridáme Lieskovo-orieškový krokant.

Pečieme pri teplote 160 °C cca 40 – 45 minút. Po vychladnutí prekrájime na tri pláty.

Náplň 1: Slivkový lekvár rozmiešame so Soberanom a potrieme ním spodný a stredný plát.

Ken Trufu vyšľaháme a nanesieme na spodný plát, prikryjeme stredným plátom.

Rap Special spojíme s vodou a šľaháme 5 minút na najvyššej rýchlosti, hotový natrieme na stredný plát. Prikryjeme vrchným plátom.

Ken Presto privedieme do varu a rozpustíme v nej Arabesque Blanc. Vychladnutú hmotu vyšľaháme do krému, ktorým potrieme povrch a aj obvod torty. Boky následne obalíme Lieskovo-orieškovým krokantom.

Na ozdobu môžeme použiť sušené slivky obalené v čokoláde, rôzne čokoládové dekorácie alebo inú dekoráciu podľa typu oslavy.

Náš tip: Szilva tortu jednoducho pripravíte aj ako chutné rezy.

Szilva torta - bohatá na kvalitné ingrediencie od Zeelandie

V tejto úžasnej slávnostnej torte sa spojili **len tie najlepšie zmesi a náplne**:

- kvalitná zmes na trenú hmotu **Cesto Korzenné** s jedinečnou vyváženou chuťou perníka,
- **Slivkový lekvár industry** s jablkami jemne dochutený Soberanom - pre vyzdvihnutie chute náplne,
- **Ken Trufa** - skvelá parížska smotana s obsahom pravej čokolády,
- **ARABESQUE Noir 58 % a Blanc 29 %** - ideálne nielen ako poleva ale aj pre ganáže a pralinky,
- chutný **Lieskovo-orieškový krokant** - ktorý dodá torte ďalšiu dimenziu chuti a konzistencie,
- **Rap Special** - smotanovo - vanilkový krém za studena, vzdušný a dobre vyšľahaný skvele doplní chuť čokolády a parížskej smotany v Szilva torte.





Cointreau pomarančové poháre

Pre 8 pohárov á 160 g.

Hmota:

330 g **Piškóta 100 tmavá**

200 g Tekutá vaječná melanz

70 g voda

Náplň 1:

25 g **Fruitful Pomaranč**

90 g voda

Náplň 2:

90 g **Fruitful Pomaranč**

Náplň 3:

440 g **Ken Trufa**

440 g **Ken Presto**

55 g Cointreau -pomarančový likér

Dozdobenie:

20 g čokoládová dekorácia podľa typu oslavy

30 g napr. čerstvý pomaranč

Poháre jednoznačne patria k cukrárskemu umeniu. Efektne a chutné poháre vždy zaujmú a hostia na oslave neodolajú ako množstvu, tak kvalite použitých surovín.

V katalógu nájdete 3 zaujímavé a veľmi chutné kombinácie pohárov, ktoré sa hodia podľa dozdobenia na každú oslavu.

Technologický postup:

Suroviny na cesto šľaháme 5 minút pri najvyšších otáčkach. Vylejeme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme cca 10 minút pri teplote 170 °C.

Ken Trufu a Ken Presto vyšľaháme do polotuha. Vlejeme Cointreau likér a zľahka došľaháme.

V prevarenej horúcej vode dôkladne rozmiešame Fruitful Pomaranč.

Do pohára vložíme z korpusu vykrojené koliesko podľa veľkosti pohára, aby pokrylo dno. Navlhčíme časťou pomarančového rozvaru.

Pomocou drezírovacieho vrečka s úzkou špičkou dávkujeme Fruitful Pomaranč do tvaru písmena Z.

Pomocou cukrárskeho vrečka z Trufa náplne s Cointreau tvoríme na ovocnú vrstvu pusinky.

Prikryjeme druhým kolieskom piškóty a postup s rozvarom, ovocím a Trufa náplňou zopakujeme. Povrch dozdobíme dekoráciami z čokolády.

Nechajte vyniknúť chuť a kvalitu v sviatočnom pohári.

Len to najlepšie od Zeelandie:

- jemná piškóta ako základ - pričom **Piškóta 100 tmavá** proste nesklame,
- len tá najlepšia pomarančová chuť počas celého roka - s Fruitful Pomaranč (70 % pomaranč),
- spojenie kvalitnej **parížskej smotany Ken Trufa** s obsahom pravej čokolády a
- obľúbenej a chutnej smotany **Ken Presto** ako náplne, s trochou pomarančového likéru,
- **trocha fantázie v dozdobení** a Cointreau poháre sa stanú Vaším obľúbeným stálym sortimentom v ponuke, či už pre narodeninové párty, vianočné posedenia, rodinné oslavy alebo candy bary.



Poháre Írska káva

Pre 8 ks á 120 g.

Hmota:

65 g **Jello Total**

95 g voda

Náplň 1:

400 g **Ken Presto**

16 g **Compound Írska káva**

Náplň 2:

400 g **Ken Presto**

Náplň 3:

65 g **Mifi karamelová**

Dozdobenie:

20 g **Paletta Miroir Caramel**



Technologický postup:

Jello Total zmiešame s vodou zohriatou na 65 °C a šľaháme metličkou 3 minúty pomaly a následne 7 minút rýchlo.

Zmes necháme oddýchnuť 15 minút. Naplníme drezirovacie vrečko a tvarujeme venčeky na vymastený alebo papierom na pečenie pokrytý plech.

Pečieme 20 – 25 minút pri teplote 230 °C, následne teplotu znížime na 210 °C. Pec počas pečenia neotvárame.

Vychladené venčeky prekrájime na polovicu. Ken Presto vyšľaháme do jogurtovej konzistencie. Rozdelíme na dve polovice.

Do jednej vmiešame Compound Írska káva. Naplníme obe hmoty do drezirovacích vreciek.

Na spodok pohára vložíme polovicu venčeka, dávkujeme vrstvu kávovej šľahačky, následne vrstvu Ken Presto.

Do stredu pohára dávkujeme trochu Mifi karamelovej (pomocou drezirovacieho vrecka s hladkou špičkou).

Vrchnú časť venčeka namočíme v Paletta Miroir Caramel a položíme na povrch pohára. Dobře vychladíme.

Efektne a s vynikajúcou kombináciou chutí. Venčeky z odpaľovanej hmoty Jello Total **moderne dozdobené do pohárov** sa budú vynímať **na každej oslave**. Hostia a oslávenec ich môže v klúde zjesť lyžičkou alebo vidličkou, a pritom si nezašpiní ruky.

Jedinečná kombinácia chutí smotany a karamelovej mliečnej náplne v kombinácii s ochucovacou pastou Írska káva bude určite chutiť skoro každému.

3Ple torta Ø 18 cm

Pre 1 tortu á 1 650 g.

Hmota:

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

Náplň 1:

- 250 g mascarpone
- 200 g **Arabesque Noir 58 %**
- 250 g **Ken Presto**

Náplň 2:

- 250 g **Ken Presto**
- 100 g **Arabesque Blanc 29 %**
- 250 g mascarpone



Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou pri najnižších otáčkach 5 minút. Pečieme pri teplote 150 °C cca 18 – 20 minút.

Ken Presto privedieme do varu a zalejeme ním čokoládu (jedna hmota s bielou a druhá s tmavou). Po vychladnutí spojíme s mascarpone a došľaháme.

Obvod tortovej obruče vystelieme vyššou rantovou fóliou a naspodok uložíme vychladený korpus. Obruč naplníme najprv tmavou a následne svetlou hmotou. Pomocou lyžice vytvoríme efekt vrškov. Necháme dôkladne stuhnúť.

3Ple torta bohatá na čokoládu a predsa tak jemná!

Jedinečné spojenie smotany a kvalitnej belgickej čokolády Arabesque

Noir 58 % (tmavej) a Blanc 29 % (bielej) predurčuje túto tortu ako základ každej oslavy čokoholikov.

A pritom je **tak jednoduchá na prípravu.**

Stačí malý detail efektného dozdobenia a skvelá slávnostná tortička je na svete.

Mozart torta Ø 20 cm

Pre 1 tortu á 1 100 g.

Hmota:

- 125 g **Cesto Čokoládové**
- 65 g Tekutá vaječná melanž
- 65 g rastlinný olej

Hmota 2:

- 65 g **Piškóta 100 svetlá**
- 40 g Tekutá vaječná melanž
- 15 g voda
- 6 g **Compound Pistache**

Náplň 1:

- 400 g **Ken Trufa**

Náplň 2:

- 200 g **Maro originál marcipán**
- 10 g **Compound Pistache**

Dozdobenie:

- 50 g **Arabesque Noir 58 %**
- 100 g **Ken Presto**
- 50 g čokoládová dekorácia



Mozart torta s použitím Zeelandia ingrediencií. Túto tortu budete určite pripravovať pravidelne na rôzne oslavy.

Je totiž neodolateľná.

Vďaka **kvalitnej čokoláde** a **pravému marcipánu ochutenému pistáciovou pastou** bude chuť aj tým najväčším fajnšmekrom na oslave.

Tak radšej nezabudnite pripraviť rovno dve.

Technologický postup:

Hmota 1: Cesto Čokoládové s olejom a vaječnou melanžou miešame lopatkou 5 minút pri najnižších otáčkach.

Pečieme 18 minút pri 160 °C.

Hmota 2: Piškótu, vaječnú melanž a vodu šľaháme 7 minút pri najvyšších otáčkach. Na konci zamiešame pistáciovou pastu.

Pečieme 8 minút pri 170 °C. Maro marcipán vymiešame s pistáciovou pastou a rozvalkáme na veľkosť korpusu.

Ken Trufa vyšľaháme a polovicu hmoty nanesieme na čokoládový korpus. Preložíme piškótovým korpusom s pistáciovou pastou.

Natrieme zvyšným krémom Ken Trufa, navrch položíme ochutenú marcipánovú hmotu.

Polejeme ganážou: Arabesque Noir zalejeme horúcim Ken Prestom a miešame do spojenia hmoty.

Dozdobíme čokoládovou dekoráciou.



Pavlova tortičky

Pre 20 ks á 90 g.

Hmota:

- 200 g **Bianca**
- 200 g voda
- 200 g kryštálový cukor I
- 200 g kryštálový cukor II

Náplň 1:

- 275 g **Rap Special**
- 550 g voda

Náplň 2:

- 300 g **Fruitful Jahoda**

Dozdobenie:

- 50 g **Arabesque Blanc 29 %**



Technologický postup:

Horúcu vodu (70 °C), Biancu a prvú dávku cukru vyšľaháme metličkou do peny počas 6 minút pri najvyššej rýchlosti. Druhú dávku cukru pridávame postupne po cca jednej tretine navážky a došľaháme ešte 5 minút pri strednej rýchlosti. Pomocou drezírovacieho vrečka tvarujeme kolieska. Sušíme pri teplote 110 °C cca 45 minút.

Polovicu koliesok potrieme zvrchu bielou čokoládou, za pomoci drezírovacieho vrečka a zúbkovanej špičky nanesieme krém (Rap Special), naplníme do stredu ovocnú náplň Fruitful Jahoda a priložíme vrchné koliesko.

Príprava krému: Rap Special vyšľaháme s vodou pri najvyšších otáčkach počas cca 5 minút.

Náš tip: spodné kolieska bielkovej hmoty potrieme čokoládou - vydržia dlhšie vo vitríne.

Pavlove tortičky inak.

Lepšie ako klasická Pavlovka a zároveň iné ako klasické venčeky.

Vyskúšajte tieto skvele naplnené **bielkové kolieska** z našej zmesi **Bianca**.

Ako náplň sme použili náš najlepší smotanovo-vanilkový krém za studena **Rap Special** a **Fruitful Jahoda** (s obsahom ovocia - jahôd až 70%). Proste nevyhnutné **pri každej oslave!**

Škoricová kopula Cincinnati

Pre 1 ks á 1 250 g.

Hmota:

- 200 g **Cesto Karamelové**
- 100 g rastlinný olej
- 100 g Tekutá vaječná melanž

Náplň:

- 420 g **Ken Lactea**
- 400 g **Arabesque Blanc 29 %**
- 2 g škorica mletá
- 10 g **Compound Írska káva**

Dozdobenie:

- 75 g **Bianca**
- 75 g voda
- 75 g kryštalový cukor I.
- 75 g kryštalový cukor II.



Technologický postup:

Suroviny na hmotu miešame lopatkou pri pomalých otáčkach 5 minút. Hmotu rozdelíme do dvoch ráfikov o priemere 18 cm a 15 cm a korpusy pečieme pri teplote 165 °C cca 20 – 25 minút v závislosti od typu pece. Vychladené korpusy potrieme časťou krému.

Ken Lactea privedieme do varu, zalejeme ňou čokoládu Arabesque, pridáme škoricu a Compound Írska káva a miešame do spojenia hmoty.

Vychladenú hmotu vyšľaháme na krém a časť natrieme na korpusy. Zvyšným krémom potrieme povrch.

Horúcu vodu (70 °C), Biancu a prvú dávku cukru vyšľaháme metličkou do peny počas 6 minút pri najvyššej rýchlosti.

Druhú dávku cukru pridávame postupne po cca jednej tretine navážky a došľaháme ešte 5 minút pri strednej rýchlosti.

Pomocou drezírovacieho vrečka nanesieme hmotu na povrch torty a za pomocou flambovacej pištole jemne opálime povrch.

Slávnostná kupola z Cesta Karamelového a bielej ganáže s chuťou Írskej kávy a škorice.

Jemne a moderne dozdobená flambovanou bielkovou hmotou Bianca.

Ideálna pre oslavy nielen počas Vianoc, ale pre všetkých milovníkov karamelovej a škoricovej chuti.

Kupola skvele vyznie na krásnom podnose.

Štedrák 30 × 40 cm

Pre 1 ks o rozmere 30 × 40 cm á 6 200 g.

Hmota:

- 565 g **Mamas Pie**
- 160 g Zeelandia pekársky margarín
- 45 g voda

Náplne:

- 1500 g **Maková varená náplň**
- 1500 g **Orechová varená náplň**
- 1500 g **Tvarohová náplň Štandard**

Dozdobenie:

- 1000 g **Fruitful Višňa**



Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou do vytvorenia homogénnej hmoty.

Hmotou následne vystelieme plech o rozmere 30 × 40 cm, prejdeme povrch ježkom a predpečieme ho 15 minút pri teplote 170 °C.

Na vychladený plát vrstváme postupne makovú náplň, orechovú náplň a nakoniec tvarohovú náplň. Pečieme 80 minút pri teplote 150 °C. Povrch dozdobíme s Fruitful Višňa.

Štedrák neodmysliteľne patrí k vianočným sviatkom. Možno si povieť, že je to komplikovaný koláč, ale v našej receptúre ide o **spojenie krehkého cesta a náplní**, ktoré sa konzistenčne navzájom dobre nanášajú a po upečení sa koláč dobre krája. Túto receptúru teda **upečiete určite jednoduchšie.**

Ideálny pre rodinné balenia dozdobený skvelým Fruitful Višňa s krásnym leskom a **chuťou sviežich višní osloví všetky generácie.**

Trufle guľôčky

Pre 24 ks á 30 g.

Hmota 1:

- 65 g **Mamas Pie**
- 65 g Zeelandia pekársky margarín
- 15 g Tekutá vaječná melanž
- 65 g pšeničná múka T 512

Hmota 2:

- 115 g **Sacherka-zmes**
- 55 g Tekutá vaječná melanž
- 20 g rastlinný olej
- 20 g voda

Náplň:

- 50 g **ON Slivkový lekvár ind. s jablkami**
- 50 g maslo
- 50 g **Arabesque Noir 58 %**
- 50 g **Lieskovo-orieškový krokant**
- 40 g Brandy Soberano

Dozdobenie:

- 30 g kakao cukrárske/**Arabesque kak. prášok**
- 50 g **Arabesque Blanc 29 %**
- 50 g **Arabesque Noir 58 %**



Technologický postup:

Suroviny na hmotu I miešame lopatkou do spojenia hmoty, rozvaľkáme na 8 mm plát. Pečieme pri teplote 170 °C cca 17 minút. Suroviny na hmotu II miešame lopatkou pri stredných otáčkach 5 minút a pečieme pri teplote 145 °C cca 20 minút.

Vychladené korpusy rozdrvíme a vymiešame s ostatnými surovinami do spojenia hmoty (čokoládu rozpustíme, a tak pridáme do hmoty).

Vytvarujeme guľôčky, ktoré schladíme a namočíme do čokolády alebo cukrárskeho kakaového prášku.

Aj Vy rozmýšľate, čo použiť ako základ pre Trufle guľôčky a nemá to byť čokoláda? Vyskúšajte našu skvelú Zeelandia kombináciu z Mamas Pie a Sacherky.

Samozrejme nesmie tu chýbať chutná kombinácia aj v náplni, keďže guľôčky sú určené pre maškrtné jazyčky počas rodinnej oslavy. Na povrchu sú guľôčky dozdobené pravou belgickou čokoládou Arabesque alebo kakaovým práškom Arabesque z našej ponuky.



Citrónová ZERO Problem PARTY torta Ø 26 cm

Pre 1 tortu á 1 500 g.

Hmota:

290 g **Zero Problem NUVOLA GF**

205 g Tekutá vaječná melanž

50 g voda

Náplň:

300 g **Dip Neutral**

300 g **Fruitful Citrónový krém**

Dozdobenie:

200 g **Dip Neutral**

200 g **Ken Presto**

10 g cukríková dekorácia

Bezgluténová slávnostná torta ideálna nielen na Vianoce.

Jemný a veľmi chutný korpus zo zmesi Zero Problem **NUVOLA** naplnený chutnou krémovou citrónovou náplňou a dozdobený kombináciou tukovej náplne Dip Neutral a smotany Ken Presto.

Torta je **podľa typu dozdobenia vhodná naozaj pre každú slávnostnú príležitosť** od svadby počnúc, cez narodeniny až po detské oslavy a rodinné posedenia.

Nakoľko požiadavka po bezgluténových cukrárskych výrobkoch rastie, **veríme, že Vás tento skvelý recept osloví.**

Technologický postup:

Suroviny na korpus šľaháme 5 minút pri najvyšších otáčkach, nalejeme do formy o priemere 26 cm a pečieme 25 minút pri teplote 170 °C.

Vychladený korpus prekrájame na tri pláty.

Dip Neutral zohrejeme na max. 25 – 30 °C a vyšľaháme do peny. Primiešame (nie studený) Fruitful Citrónový krém. Natrieme na všetky tri korpusy a vyskladáme tortu.

Na dozdobenie zohrejeme Dip Neutral, do ktorého vlejeme tekuté Ken Presto a vyšľaháme do pevnej hmoty. Cukrářským vreckom dozdobíme boky a povrch torty. Posypeme cukríkovou dekoráciou, dozdobíme a vychladíme.

ZERO PROBLEM ZEELANDIA pre cukrárov ZERO PROBLEM NUVOLA

Úžasná kvalita a chuť na nerozoznanie od klasického piškótového korpusu.

100 % gluten-free zmes na výrobu piškótových korpusov a plátov. Bez laktózy.

Skvelá chuť, jemná nadýchaná pórovitosť korpusu. Použiteľná ako s klasickými vajčkami, tak aj vaječnou melanžou.

DIP NEUTRAL

Tuková poleva a náplň v jednom. Neutrálnej chuti a peknej bielej farby

pre Vaše polevy na zákusky a donuty ako aj v kombinácii so smotanou a napr. Fruitful Citrónový krém pre chutné náplne a dozdobenie toriet a zákuskov. Malé balenie: 5 kg vedierko.

Naše odporúčanie:

Tak ako pri všetkých tukových náplniach, kde používame margarín a maslo, musí byť tuková zložka izbovej teploty, to isté platí aj pre Dip Neutral. Odporúčame Vám nahriať Dip Neutral do max. 25 – 30 °C a použiť ďalšiu zložku (smotanu alebo Fruitful a pod.) tiež izbovej teploty.



ZERO
PROBLEM
GLUTEN FREE



Nechajte sa inšpirovať použitými **zmesami** a **náplňami** v **katalógu Slávnostné okamihy:**

Cukrárske zmesi:

| | |
|---------------------------------------|---------|
| 10002618 Cesto Čokoládové | 15 kg |
| 10002619 Cesto Jogurtové | 15 kg |
| 10002804 Cesto Korzenné | 25 kg |
| 10002621 Cesto Karamelové | 15 kg |
| 10000538 Sacherka | 15 kg |
| 10000571 Mamas Pie | 15 kg |
| 10002498 Biskuit Instant | 25 kg |
| 10000536/537 Piškóta 100 svetlá/tmavá | 15 kg |
| 10002500 Jello Total | 12,5 kg |
| 10002512 Bianca | 10 kg |

Rad **NATIVA** so zníženým obsahom cukru:

| | |
|---|-------|
| 10003478 NATIVA Spelt&Oat (špalda&ovos) | 15 kg |
| 10003392 NATIVA Apricot | 12 kg |

Rad **ZERO PROBLEM** (bez lepku a bez laktózy):

| | |
|---------------------------------|-------|
| 10003415 Zero Problem NUVOLA GF | 15 kg |
|---------------------------------|-------|

Rad **V-GO! VEGAN** -nielen pre vegánov:

| | |
|----------------------------------|--------|
| 10003396 V-GO! Vegan Cake | 15 kg |
| 10003412 V-GO! Zeesan Neutral | 0,5 kg |
| 10003382 V-GO! Rosette nesladená | 1L |

Tvarohová a jogurtová náplň:

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

Smotany na šľahanie a varenie:

| | |
|------------------------------------|--------|
| 10002696 Ken Presto | 1L |
| 10002698 Ken Lactea 35 % nesladená | 1L |
| 10002699 Ken Trufa -parížsky krém | 2,3 kg |

Stabilizátor smotany:

| | |
|-------------------------|--------|
| 10002507 Zeesan Neutral | 0,5 kg |
|-------------------------|--------|

Originál marcipán a fondánové hmoty:

| | |
|----------------------------|--------|
| 10002492 Maro Marcipán 1:3 | 7,5 kg |
| 10002733 Ružičková K2 | 1 kg |
| 10002554 Roll Decor Icing | 7,5 kg |

Ochucovacie pasty:

| | |
|------------------------------|------|
| 10002523 Compound Pistache | 1 kg |
| 10002570 Compound Írska káva | 1 kg |

Ovocné gély, Fruitful náplne a ostatné náplne:

| | |
|---|-----------|
| 10003081 Fruitful Mango | 2,7 kg |
| 10003083 Fruitful Jahoda | 2,7 kg |
| 10003084 Fruitful Višňa | 2,7 kg |
| 10003132 Fruitful Citrónový krém | 2,7 kg |
| 10003133 Fruitful Pomaranč | 2,7 kg |
| 10000860/10000862 Jahodový gél | 6 kg/1 kg |
| 10000830 ON Slivk. lekvár ind. s jablkami | 14 kg |
| 10000870 Kiwi gél | 1 kg |

Ostatné náplne a suroviny pre cukrárov:

| | |
|-------------------------------------|-------|
| 10002518 Rap Special | 15 kg |
| 10002626 Presta Brandy | 5 kg |
| 10000700 Mifi karamelová | 6 kg |
| 10000689 Orechová varená náplň | 1 kg |
| 10000484 Plnka maková Premium | 15 kg |
| 10000683 Maková náplň varená | 1 kg |
| 10000500 Bolero Instant | 15 kg |
| 10000458 Kokosová náplň | 15 kg |
| 10000088 Kakaový prášok Arabesque | 1 kg |
| 10002651 Lieskovo-orieškový krokant | 2 kg |

Pravá čokoláda a iné polevy:

| | |
|---------------------------------|------|
| 10000064 Arabesque Noir 58 % | 5 kg |
| 10000062 Arabesque Blanc 29 % | 5 kg |
| 10003398 Dip Neutral | 5 kg |
| 10002396 Paletta Miroir Caramel | 6 kg |
| 10001109 Paletta Miroir Malina | 6 kg |

Margaríny a melanž Zeelandia:

| | |
|----------------------------------|------------------|
| 10002658 Zeel. pekársky margarín | 20 kg (4x5 kg) |
| 10002659 Zela Delikates | 10 kg (4x2,5 kg) |
| 10002678 Tekutá vaječná melanž | 10L |

Veríme, že Vás **naš katalóg Slávnostné okamihy zaujal**,
a že ste sa z daného katalógu inšpirovali.
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:

Kamila Vangorová 00421 905 968 824 kamila.vangorova@zeelandia.sk

Zuzana Ontková Feketeová 00421 905 968 823 zuzana.feketeova@zeelandia.sk

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

Helena Čengerová 00421 905 696 162 helena.cengerova@zeelandia.sk

Dana Borbélyová 00421 915 885 399 dana.borbelyova@zeelandia.sk

Technologický tím:

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

Eva Dusková 00421 911 790 750 eva.duskova@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**

FCB:

<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.**