

# Svadobné inšpirácie



# Svadobné inšpirácie



**Svadobný deň je pre každú nevestu & ženícha jeden z najdôležitejších dní v živote.**  
A ten musí byť perfektne zorganizovaný a naplánovaný.

**Každá svadba je príležitosťou aj pre cukrárov ukázať svoje schopnosti a orientovanie sa v trendoch na trhu.**

Pripraviť mini dezerty a koláčiky do obľúbených candy barov, jedinečný zákusok na redový ako aj chutnú kombináciu do výslužiek pre hostí si vyžaduje naozaj **perfektné zladenie príprav aj pre cukrára.**

**A aby si nevesta vybrala práve Vás** - o tom nerozhoduje vždy len cena zákuskov, ale hlavne **recenzie** od jej známych a **správny výber vo Vašej ponuke.**

**V katalógu SVADBA** preto nájdete **inšpirácie na 2 hlavné témy:**

**Moderný candy bar a koláčiky do výslužky.**

Pripravili sme pre Vás aj **nové receptúry** - pre **bezlepkové výrobky Zero Problem** ako aj **vegan zákusky** s použitím výrobkov **z nového radu V-GO!**

A ďalšie **NOVINKY** ako je napríklad **NATIVA Spelt&Oat** (špalda&ovos) a **Cesto Zelený čaj.**

keep**exploring.**



**Eva Dusková**  
hlavná cukrárska  
technologička

*„Veľká láska sa rodí z poznania vecí, ktoré milujeme.  
Ak danú vec nepoznáš, nemôžeš ju milovať.“*

Leonardo da Vinci

**Svadobné inšpirácie** som pre Vás pripravila s veľkou láskou, pričom každý jeden mini koláčik a zákusok v sebe skrýva **vášeň, cit**, ale aj **krásu chutí** a **dizajnu**. K tomuto sviatočnému dňu neodmysliteľne patrí sladké potešenie, či už **v modernom prevedení** v **podobe candy baru** alebo **výslužky** pre **vzácných hostí** a **priateľov**.

Prinášame Vám preto **inšpirácie** ako **obohatiť** a **spestriť ponuku** na svadobný stôl a **veríme**, že Vás **receptúry zaujmú** a **nadchnú** natoľko, že ich zaradíte do svojej ponuky.

A nakoľko skutočná láska nie vždy vzniká na prvý pohľad, **neváhajte ma osloviť** ohľadom drobnej rady alebo pečenia a príprav. Veľmi rada a ochotne Vám poradím a **spoločne tak spoznáme nové chute** a **trendy**.

Verím, že tieto receptúry Vám prinesú **mnoho spokojných zákazníkov** nielen pri svadobných príležitostiach, ale aj pri príprave rôznych rodinných osláv a jubileí.

**Vaša Eva**







## Mini nanuky s mangom

Pre 14 ks á 60 g.

### Hmota:

- 185 g **ZERO PROBLEM NUVOLA GF**
- 40 g voda
- 150 g Tekutá vaječná melanž

### Náplň 1:

- 200 g **Ken Lactea** 35% nesladená

### Náplň 2:

- 200 g **Fruitful Mango** (rozmixované)

### Dozdobenie:

- 270 g Zela cukr. poleva biela
- 30 g rastlinný olej

Stále obľúbené **nanuky v mini podobe** potešia nielen deti počas svadobnej hostiny.

Každý si rád vychutná skvelý **bezlepkový korpus** z našej zmesi Zero Problem **Nuvola** v kombinácii s kvalitnou smotanou a chutným exotickým mangom.

Chutná čokoládová poleva na povrchu nanukov jemne dozdobená so srdiečkami a perličkami nastolí na každom candy bare slávnostný dojem.

### Technologický postup Mini nanuky s mangom:

Všetky suroviny na korpus šľaháme v mixéri pri najvyšších otáčkach 5 minút. Zmes rozotrieme na plech pokrytý s papierom na pečenie. Plát pečieme pri teplote 180 °C približne 10-12 minút. Vyšľaháme Ken Lactea. Fruitful Mango si rozmixujeme tyčovým mixérom. Vychladený plát si rozdrobíme, zmiešame s vyšľahanou Ken Lactea a rozmixovaným Fruitful Mango. Cesto vtláčame do silikónových foriem na nanuky. Vpichneme do foriem nanukové paličky. Nanuky necháme zamraziť. Ešte zamrazené vyberáme z foriem a namáčame v roztopenej Zela cukr. poleve bielej zmiešanej s olejom. Ak je to potrebné, namočíme nanuky aj niekoľkokrát do polevy, kým nie sú pekne pokryté. Povrch vhodne dozdobíme.

## Cake Pops s kiwi

Pre 22 ks á 25 g.

#### Hmota:

185 g **ZERO PROBLEM NUVOLA GF**

40 g voda

150 g Tekutá vaječná melanž

#### Náplň 1:

200 g **Ken Lactea** 35% nesladená

#### Náplň 2:

200 g **Kiwi gél**

#### Dozdobenie:

330 g Zela cukr. poleva biela

35 g rastlinný olej

**Cake Pops** sa určite zjedia v candy bare medzi prvými. Vyskúšajte našu receptúru.

**Chutné cesto** vo vnútri - z **bezlepkovej zmesi** pre výrobu piškótovej hmoty chutne doplnené o chuť kiwi a kvalitnú smotanu.

Na povrchu nesmie chýbať pekná čokoládová poleva. Ideálne Cake Pops dozdobíte mašličkou alebo použite pekné farebné paličky.

### Technologický postup Cake Pops s kiwi:

Všetky suroviny na korpus šľaháme v mixéri pri najvyšších otáčkach 5 minút. Zmes rozotrieme na plech pokrytý s papierom na pečenie. Plát pečieme pri teplote 180 °C približne 10-12 minút. Vyšľaháme Ken Lactea. Vychladený plát si rozdrobíme, zmiešame s vyšľahanou Ken Lactea a kiwi géлом. Z cesta vytvarujeme guľôčky, do ktorých vpichujeme paličky smerom hore. Cake Pops necháme zamraziť. Ešte zamrazené namáčame v roztopenej Zela cukr. poleve bielej zmiešanej s olejom. Ak je to potrebné, namočíme Cake Pops aj niekoľkokrát do polevy, kým nie sú pekne pokryté. Povrch vhodne dozdobíme. Paličku obviažeme stužkou.



# Cheesecake tortičky ananás+pomaranč

Pre 26 ks á 30 g.

## Hmota:

- 100 g **NATIVA Spelt&Oat** (špalda&ovos)
- 35 g rastlinný olej
- 15 g voda
- 50 g Tekutá vaječná melanž

## Náplň 1:

- 160 g **Ken Lactea** 35% nesladená
- 45 g **Zeesan Neutral**
- 230 g **Tvarohová náplň Štandard**

## Náplň 2:

- 380 g **Frutafill Ananás+Pomaranč**



## Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame v mixéri lopatkou 5 minút. Zmes rozotrieme na plech s papierom na pečenie a pečieme pri teplote 200 °C približne 8 minút v závislosti od typu pece.

Z vychladeného plátu vykrajujeme "spodky" na cheesecake. Vkladáme ich do foriem vystlaných separačnou fóliou.

Všetky suroviny na náplň si zmiešame, kým sa nám nespoja v mixéri lopatkou. Náplň striekame pomocou drezírovacieho vrecka na plát, ktorý je už vo forme.

Zahladíme povrch a necháme v chlade zatuhnúť.

Na povrch dávkujeme Frutafill Ananás+Pomaranč a dozdobíme napr. sušenými kvetmi.

**Kúsok blaha**, ktorý ľahko chytíte do ruky a ešte ľahšie zjete počas svadobnej noci pri candy bare.

**Svieže cheesecake tortičky** - s tvarohovou náplňou sú výborne zladené s ovocným povrchom - novinkou v našej ponuke Frutafill Ananás+Pomaranč.

# Brownies kocky

Pre 77 ks á 50 g.

## Hmota:

1 000 g **ZERO PROBLEM DELICAKE GF**

100 g kakaový prášok Arabesque

750 g Tekutá vaječná melanž

750 g Zela Delikates

750 g **Arabesque Noir 58%**

2 g soľ

500 g práškový cukor

## Náplň:

570 g **Paletta Miroir Choco**

## Dozdobenie:

10 g trojfarebné mini guľôčky



## Technologický postup:

Rozpusťme si čokoládu, Zelu Delikates, kakaový prášok, soľ a práškový cukor vo vodnom kúpeli. Dobré premiešame. Prilejeme vaječnú melanž a dobre premiešame. Nakoniec primiešame zmes Delicake. Hmotu dobre premiešame. Čokoládovú zmes vylejeme na plech pokrytý papierom na pečenie s obroučou, ktorú sme si vystriekli s Carlex sprejom, o rozmere 60x40 cm. Pečieme pri teplote 170 °C približne 25 - 30 minút v závislosti od typu pece.

Po vychladení uložíme celý koláč do chladničky najlepšie z večera do rána. Na druhý deň ráno ho na povrchu potrieme s Paletta Miroir Choco. Krájame a dozdobíme malinkými trojfarebnými guľôčkami.

Výborné **bezlepkové brownies** zo zmesi Zero Problem **Delicake**.

V receptúre sme použili **pravú belgickú čokoládu Arabesque**.

Povrch je jemne **dozdobený so zrkadlovou polevou** Paletta Miroir Choco.





## Pistáciový pohár

Pre 10 pohárikov á 90 g.

### Hmota:

150 g **V-GO! Rap/Kaltcreme**

500 g kokosové mlieko

100 g práškový cukor

### Dochutenie krému:

100 g **Compound Pistache**

### Dozdobenie:

50 g drvené pistácie

### Technologický postup V-GO! pistáciový pohár:

V-GO! Rap/Kaltcreme zmiešame spolu s kokosovým mliekom a práškovým cukrom. Necháme postáť 15-20 minút. Tento základný vegan "puding" rozdelíme na dve polovice. Do jednej primiešame Compound Pistache a dobre premiešame. Každý z týchto "pudingov" si naberieme do drezirovacieho cukrárskeho vrečka. Pudingy plníme do plastových pohárikov na striedačku. Raz biely, raz pistáciový. Povrch posypeme drvenými pistáciami.

### Ideálne pre candy bar:

Poháre sú jednoduché na prípravu, majú rovnaký základ a stačí ich rôzne ochutiť a efektne dozdobiť napr. ovocím.

### Skvelý vegan pistáciový pohár

z vegan krému za studena. Ochutený pistáciovou pastou Compound Pistache s kúskami pistácií.



# Čokoládový pohár

Pre 10 pohárikov á 60 g.

## Náplň 1:

- 150 g **V-GO! Rap/Kaltcreme**
- 500 g kokosové mlieko
- 100 g práškový cukor

## Náplň 2:

- 200 g **Arabesque Noir 58%**
- 80 g voda

## Hmota:

- 75 g **V-GO! Vegan Cake**
- 40 g voda
- 18 g VEGAN margarín
- 8 g kakaový prášok (cukr./Arabesque)
- 25 g práškový cukor

## Dozdobenie:

- 50 g čerstvé čučoriedky



## Technologický postup V-GO! čokoládový pohár:

V-GO! Rap/Kaltcreme zmiešame spolu s kokosovým mliekom a práškovým cukrom. Necháme postáť 15-20 minút. Tento základný vegan "puding" dochutíme roztopenou Arabesque Noir 58% a pridáme ešte vodu, aby bol puding nadýchaný a jemný. Všetky suroviny na korpus miešame lopatkou v stroji 5 minút pri malých otáčkach. Zmes rozotrieme na plech s papierom na pečenie a pečieme pri teplote 180 °C približne 5-8 minút. Po vychladení korpus rozdrobíme a dávkujeme do plastových pohárikov na striedačku s hotovým čokoládovým pudingom. Puding dávkujeme pomocou drezírovacieho cukrárskeho vrečka. Celý pohár môžeme dozdobiť čerstvými čučoriedkami.

# Pohár s lesným ovocím

Pre 10 pohárikov á 60 g.

## Náplň1:

- 150 g **V-GO! Rap/Kaltcreme**
- 500 g kokosové mlieko
- 100 g práškový cukor

## Náplň 2:

- 200 g **Frutafill lesné ovocie**

## Technologický postup V-GO! pohár s lesným ovocím:

V-GO! Rap/Kaltcreme zmiešame spolu s kokosovým mliekom a práškovým cukrom. Necháme postáť 15-20 minút. Tento základný vegan "puding" naberieme do cukrárskeho drezírovacieho vrečka. Do druhého vrečka si naberieme Frutafill lesné ovocie. Náplňami plníme pripravené plastové poháre. Do pohára dávame náplne na striedačku. Povrch dozdobíme čerstvým ovocím.

**Chutný čokoládový pohár** s pravou **belgickou čokoládou Arabesque** vo vegan verzii. Základ z vegan krému Rap/Kaltcreme a V-GO! zmesi **Vegan Cake**.

**Chutný ovocný pohár** z radu V-GO! pripravíte z vegan krému za studena v kombinácii s obľúbenou ovocnou náplňou **Frutafill lesné ovocie**.



# Mini jahodové muffiny s levanduľou

Pre 31 ks á 45 g.

## Hmota:

- 300 g **NATIVA Spelt&Oat** (špalda&ovos)
- 105 g rastlinný olej
- 45 g voda
- 150 g Tekutá vaječná melanž

## Náplň:

- 500 g **Panna Cotta**
- 100 g Gamaro Schlagcreme
- 50 g Zeesan Neutral
- 100 g **Jahodový gél**

## Dozdobenie:

- 5 g lyofilizované jahody
- 2 g kvet levandule



## Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame v mixéri s lopatkou 5 minút. Zmes dávkujeme do mini muffinových košíčkov.

Pechieme ich pri teplote 180 °C približne 20 minút v závislosti od typu pece.

Všetky suroviny na náplň šľaháme v mixéri pri najvyšších otáčkach. Náplň striekame pomocou drezírovacieho vrečka s ozdobnou špičkou na vychladené muffiny.

Necháme v chlade stuhnúť. Po stuhnutí dozdobíme lyofilizovaným ovocím a sušenými kvetmi levandule.

Aj Vaši zákazníci **túžia po** aspoň trochu zdravších a **menej sladkých zákusoch** na svadbu? V poslednej dobe sa čoraz viac do výberu svadobných koláčikov dostávajú **bezlepkové, bezlaktóзовé** výrobky a suroviny **s menším obsahom cukru**. V základe **NATIVA Spelt&Oat** je nižší obsah cukru a zároveň zaujímavý obsah **špaldovej a ovsenej múky**. Napriek tomu zákusky a muffiny z tejto zmesi budú chutné a jemné. Stačí vyskúšať naše nové receptúry.

# Pistáciové kocky

Pre 48 ks á 25 g.

## Hmota:

- 300 g **Piškóta 100 tmavá**
- 40 g voda
- 50 g rastlinný olej
- 230 g Tekutá vaječná melanž

## Náplň 1:

- 500 g **Panna Cotta**
- 100 g Gamara Schlagcreme
- 100 g **Compound Pistache**
- 50 g Zeesan Neutral

## Náplň 2:

- 80 g Ken Presto

## Dozdobenie:

- 150 g **Paletta Miroir Choco**



## Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus šľaháme v mixéri pri najvyššej rýchlosti 5 minút. Zmes rozotrieme na 2 plechy (60x40 cm) pokryté papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 180 °C 6 minút. Po vychladení prekrájame každý plát na polovicu. To znamená, že budeme mať 4 ks plátov o rozmere 30x20 cm.

Všetky suroviny na náplň šľaháme v mixéri pri najvyššej rýchlosti. Krém si rozdelíme na 3x. Rozotierame ho pomedzi pláty.

Na povrch vyšľaháme Ken Presto a s ním potrieme povrch. Koláč necháme v chlade stuhnúť.

Po stuhnutí potrieme povrch s Paletta Miroir Choco. Dozdobíme drvenými pistáciami.

Prekvapivo **jemné** a **bez tukovej náplne**.

Lahodne smotanové vďaka náplni z **Panna Cotta** -smotanového vanilkového krému v kombinácii so smotanou na šľahanie a ochucujúcou **pistáciovou pastou**.

Chutne doplnené o čokoládovú chuť vďaka zrkadlovej poleve.



# Mini donuts (NATIVA Spelt&Oat)

Pre 26 ks á 15 g.

## Hmota:

- 100 g **NATIVA Spelt&Oat** (špalda&ovos)
- 35 g rastlinný olej
- 15 g voda
- 50 g Tekutá vaječná melanz

## Dozdobenie:

- 70 g **Zela cukr. poleva biela**
- 15 g rastlinný olej



## Technologický postup:

Všetky suroviny na cesto miešame v mixéri 5 minút. Zmes nalievame do mini donutkových silikónových foriem vystriekaných s Carlex sprejom.

Pečieme pri teplote 180 °C 15 minút.

Po vychladení povrch namáčame v roztopenej Zela cukr. poleve bielej zriedenej s olejom a vhodne dozdobíme napr. cukríkmi.

Chutné **mini donutky** zo zmesi **NATIVA Spelt&Oat** (špalda&ovos).

Zdravšia kombinácia múk: **špaldovej a ovsenej, nižší obsah cukru** a jemné cesto presvedčí každého, kto sa do nich zahryzne. S jemnou vrstvou čokoládovej polevy.

# Parížske srdiečka

Pre 26 ks á 20 g.

## Hmota:

- 50 g **Bianca**
- 50 g teplá voda
- 50 g kryštálový cukor

## Náplň:

- 125 g **Bolero Instant**
- 55 g voda
- 160 g Zela Delikates
- 100 g **Presta Vanilla**

## Dozdobenie:

- 140 g **Satina tmavá**
- 15 g rastlinný olej



## Technologický postup:

Teplú vodu miešame s kryštálovým cukrom, kým sa nám cukor nerozpustí. Prisypeme Biancu a zmes šľaháme v mixéri pri najvyšších otáčkach 5 minút. Zmes striekame pomocou drezírovacieho vrečka na papier na pečenie do tvaru srdiečok. Srdiečka sušíme v peci pri teplote 90 °C približne 90 minút v závislosti od typu pece. Zela Delikates si vyšľaháme do penista. V miske si zmiešame Bolero Instant s vodou. Zela Delikates šľaháme na nižších otáčkach, pričom do náplne pridávame postupne Bolero Instant zmiešané s vodou. Dozeráme, aby sa všetko dobre spojilo a postupne pridávame aj Presta Vanilla. Všetko šľaháme ďalej, kým sa nám všetky suroviny dokonale nespoja. Krém nanášame na vychladené srdiečka pomocou drezírovacieho vrečka a necháme stuhnúť v chlade. Povrch namáčame do roztopenej Satiny tmavej zmiešanej s olejom. Vhodne dozdobíme.

Krehké, sladké a **krémové srdiečka**, ktoré sa **rozplývajú na jazyku** a potešia nielen novomanželov. Ideálne ako na candy bar, tak aj do krabičiek s výslužkou.



## Gaštanové mini veterníčky

Pre 25 ks á 35 g.

### Hmota:

125 g **Brand 100**

190 g voda

### Náplň 1:

165 g gaštanové pyrė

165 g **Ken Lactea** 35% nesladená

200 g **Presta Vanilla**

### Náplň 2:

200 g Ken Presto

### Dozdobenie:

20 g gaštanové pyrė

13 g hladká múka

70 g **Paletta Miroir Caramel**

**Veterníčky** v mini verzii potešia každého pozvaného na svadbe. Všetci ich radi ochutnajú a ešte im ostane miesto pre ďalšie mini verzie chutných sladkých výtvorov v candy bare. V tejto receptúre ich nájdete v **netradičnej gaštanovej** verzii v spojení s chutným vanilkovým šľahačkovým krémom.



## Technologický postup:

---

Všetky suroviny na korpus miešame v mixéri 2 minúty pri pomalých otáčkach a následne 7 minút pri vyšších otáčkach.

Zmes striekame pomocou drezírovacieho vrecka s rezanou špičkou na plech s papierom na pečenie do tvaru mini veterníčkov.

Pečieme ich pri teplote 190 °C počas 25 min. a dopekáme pri 180 °C cca 10 minút.

V mixéri si zmiešame gaštanové pyrė, Ken Lactea a Presta Vanilla na gaštanový krém. Vychladené veterníčky si prerežeme na polovicu.

Gaštanový krém nastriekame pomocou drezírovacieho vrecka s rezanou špičkou na spodok mini veterníčkov.

Ken Presto si vyšľaháme a nastriekame na gaštanovú vrstvu.

Povrch prikryjeme vrchnou časťou veterníka, ktorý sme predtým namočili do Paletta Miroir Caramel. Z gaštanového pyrė a hladkej múky si urobíme posýpku, ktorou posypeme povrch karamelovej čiapočky. Veterníky necháme v chlade zatuhnúť.





**Chutné & moderné spojenie bezlepkového** korpusu **Nuvola** a spojenia **Jogurtovej náplne** so **sviežou čučoriedkovou náplňou** v svadobnej torte.

## Jogurtová svadobná torta s čučoriedkami

Pre 2-poschodovú tortu á 4 kg.

### Hmota:

- 450 g **ZERO PROBLEM NUVOLA GF**
- 80 g voda
- 340 g Tekutá vaječná melanž

### Náplň 1:

- 800 g **Jogurtová náplň**
- 800 g Ken Presto

### Náplň na povrch torty:

- 500 g **Jogurtová náplň**
- 500 g Ken Presto

### Náplň 2:

- 600 g **Fruitful Čučoriedka**





## Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus šľaháme v mixéri 5 minút. Zmes naplníme do tortových foriem: 1x korpus s priemerom 24 cm a 1x korpus s priemerom 16 cm. Korpusy pečieme naraz pri 180 °C - menší 45 min. a väčší 60 minút.

Jogurtovú náplň šľaháme v mixéri s Ken Prestom. Po vychladení každý korpus prekrájime 2 x.

Na spodok aj stred korpusu (pri malom aj veľkom) natrieme Fruitful Čučoriedka.

Následne natrieme hrubšiu vrstvu jogurtovej náplne a korpusy spojíme dokopy.

Zvýši sa nám veľká časť krému, ktorou ponatierame ešte okolie aj povrch torty. Urobíme ozdobný okraj.

Oba korpusy poukladáme na seba. Ideálne je mať tortu vystuženú kovovými tyčkami cez vnútro torty, pretože je skutočne jemná.

Nakoniec ju vhodne dozdobíme napr. živými kvetmi.













## Mini tartaletky mango

Pre 18 ks tartaletiek.

### Hmota:

- 100 g **ZERO PROBLEM DELICAKE GF**
- 40 g krémový margarín Zeelandia
- 20 g voda
- 30 g Tekutá vaječná melanž
- 75 g hladká pohánková múka

### Náplň:

- 90 g **Jogurtová náplň**
- 90 g Ken Presto

### Dozdobenie: MANGO verzia

- 360 g **Fruitful Mango**

### Dozdobenie: čučoriedková verzia

- 270 g **Fruitful Čučoriedka**
- 125 g čerstvé čučoriedky

### Dozdobenie: citrónová verzia

- 270 g **Fruitful Citrónový krém**

**MANGO verzia pre 18 ks á 40 g.**

**Čučoriedková verzia pre 18 ks á 40 g.**

**Citrónová verzia pre 18 ks á 35 g.**



### **Technologický postup Tartaletky:**

Všetky suroviny na korpus miešame v stroji lopatkou, kým sa nám nevytvorí kompaktné cesto.

Cesto rozdelíme na 18 rovnakých kusov.

Každý kus rovnomerne vtlačame a rozmiestňujeme do kovových foriem na tartaletky vystriekaných s Carlex sprejom.

Pečieme pri teplote 160 °C približne 15 minút v závislosti od typu pece.

**Náplň:** Jogurtovú náplň šľaháme v mixéri s Ken Lactea.

Pomocou drezírovacieho vrečka si túto náplň nadávkuje do každého vychladeného košíčka.

Povrch zahladíme. Necháme zatuhnúť.

Nakoniec dozdobíme.

**Mango verziu** s Fruitful Mango.

**Čučoriedkovú verziu** s Fruitful Čučoriedka.

**Citrónovú verziu** s Fruitful Citrónový krém.

Povrch tartaletiek dozdobíme podľa druhu napr. čerstvými čučoriedkami, kúskom citróna, bylinkami a pod.

### **Ideálne pre candy bar aj výslužku:**

Chutné **mini tartaletky**, za ktorými sa len tak zapráši na svadobnom candy bare.

Korpus je z bezlepkovej zmesi Delicake v spojení s pohánkovou múkou krehký a chuťovo výborný.

Svieža jogurtovo-šľahačková & kvalitná ovocná náplň v tartaletke osvieži každého svadobného hosta.

**Mango** dodá tartaletke **extra sviežosť** a **exotický vzhľad**.

**Čučoriedka extra lesk** pre milovníkov klasickej ovocnej chuti.

**Citrónová** verzia je **neodolateľná** v spojení práve s jogurtovo-šľahačkovou náplňou a osloví ako pánov, tak aj dámy prítomné na svadbe.



# V-GO! Linecké srdiečka

Pre 10 ks á 30 g.

## Hmota:

- 100 g **V-GO! Vegan Cake**
- 150 g hladká múka
- 100 g VEGAN margarín
- 40 g práškový cukor
- 25 g voda

## Náplň:

- 100 g **NATIVA Apricot**  
(marhuľová náplň bez pridaného cukru)

## Dozdobenie:

- 50 g **Arabesque Noir 58%**
- 5 g rastlinný olej



## Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame v mixéri s lopatkou, kým nám nevznikne kompaktné cesto. Valkáme ho na hrúbku klasických lineckých koláčikov. Vykrajujeme požadované tvary, ktoré pečieme pri teplote 160 °C približne 12 minút v závislosti od typu pece.

Vrchný diel si namáčame do roztopenej Arabesque Noir 58% zmiešanej s olejom a môžeme ho jemne dozdobiť jedlými sušenými lupeňmi kvetov. Po stuhnutí polevy spájame koláčky vždy jeden spodný diel a jeden vrchný diel spolu s Nativa Apricot.

V-GO! **linecké srdiečka** zo zmesi V-GO! Vegan Cake.

Chutne naplnené **marhuľovou náplňou** z radu **NATIVA**, ktorá je bez obsahu pridaného cukru a bez pridaných sladidiel.

Vďaka tomu linecké srdiečka vynikajú excelentnou chuťou marhúľ bez presladeného pozadia.

# Linecké koláčky DONUTs s pohánkou

Pre 30 ks á 45 g.

## Hmota:

400 g **ZERO PROBLEM DELICAKE GF**

150 g hladká **pohánková múka**

85 g Zeelandia margarín krémový

40 g voda

70 g Tekutá vaječná melanz

## Náplň 1:

150 g **ON Zmeska**

## Dozdobenie:

300 g **Satina tmavá**

30 g rastlinný olej

dekoračný posyp, srdiečka, guľičky a pod.



## Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame v stroji lopatkou, kým nám nevznikne kompaktné cesto. Cesto rozvaľkáme a vykrajujeme z neho požadované tvary.

Pečieme na papieri na pečenie pri teplote 160 °C približne 12 minút v závislosti od typu pece a hrúbky cesta.

Polovicu koláčikov namáčame do roztopenej Satiny tmavej rozriedenej s olejom.

Posypeme rôznymi cukríkmi tak, aby koláčky pripomínali donuty.

Koláčik má spodok aj vrch s dierou! Spodný diel bez čokolády a ozdoby naplníme ON zmeskou a prikryjeme vrchným ozdobeným dielom s čokoládovou polevou.

Chutná obdoba **donutov v podaní lineckých koláčikov** - krásne dozdobené vyniknú v každej svadobnej krabičke.

Navyše ako základ cesta sme použili **bezlepkovú zmes Delicake** v kombinácii s pohánkovou múkou, čo koláčikom pridá na nutritívnej hodnote.



# Mini škoricové laskonky

Pre 55 ks á 5 g.

## Hmota:

- 50 g **Bianca**
- 50 g voda
- 50 g kryštálový cukor
- 50 g **Plnka orechová Premium**

## Náplň:

- 6 g mletá škoricica
- 110 g Zela Delikates
- 70 g **Presta Vanilla**



## Technologický postup:

Teplú vodu miešame s kryštálovým cukrom, kým sa nám cukor nerozpustí. Prispypeme Biancu a zmes šľaháme v mixéri pri najvyšších otáčkach 5 minút. Nakoniec primiešame Plnku orechovú Premium. Zmes natierame cez mini laskonkové formy na plech pokrytý s papierom na pečenie. Mini laskonky sušíme v peci pri teplote 90 °C približne 40 minút v závislosti od typu pece.

Zela Delikates si vyšľaháme do penista. Pridávame k nej postupne za stáleho miešania mletú škoricu a Presta Vanilla. Všetko šľaháme ďalej, kým sa nám všetky suroviny dokonale nespoja.

Krém nanášame na vychladené laskonky pomocou drezírovacieho vrečka. Priložíme druhý kúsok laskonky ako povrch a necháme stuhnúť v chlade. Vhodne dozdobíme.

**Jednoducho neodolateľné.** Ako svojou veľkosťou, tak aj krásnym dozdobením.

Škoricové mini laskonky sa Vám **lahodne rozplynú** v ústach a zanechajú vo Vás príjemnú jemnú chuť škoricice a sladkej krehkej pusinky.

**Pozor nebezpečenstvo závislosti** na mini laskonkách - **pripravte ich naozaj veľa**, žiaden hosť totiž neostane len pri ochutnaní jedného kúska.

# Cheesecake trubičky (čučoriedkové)

Pre 34 ks á 30 g.

## Hmota:

400 g lístkové cesto - hotové na použitie

## Náplň:

110 g **Ken Lactea** 35% nesladená

30 g Zeesan Neutral

165 g **Tvarohová náplň Štandard**

135 g **Fruitful Čučoriedka**

## Dozdobenie:

125 g čerstvé čučoriedky



## Technologický postup:

Rozmrazené lístkové cesto na tenko vyvalkáme. Potrieme ho vaječnou melanžou a nakrájame na 34 ks (prúžky). Formy na trubičky si natrieme olejom.

Prúžky obtáčame okolo trubičiek, ktoré ukladáme na plech s papierom na pečenie. Pred pečením ich môžeme posypať kryštálovým cukrom.

Trubičky pečieme pri teplote 200 °C približne 14 minút v závislosti od typu pece.

Všetky suroviny na náplň si spolu zmiešame. Pomocou drezírovacieho vrecka nastriekame náplň do trubičiek. Dozdobíme čerstvými čučoriedkami.

Jednoduché na prípravu a zároveň veľmi moderné.

Spojenie **klasickej lístkovej trubičky** a **modernej cheesecake náplne** nadchne každého hosta.

Trubička tak získa úplne inú chuť, nie je tak sladká, je výborne ochutená a svieža s vysokokvalitnou náplňou Fruitful Čučoriedka.

# Zelené vežičky s kokosom

Pre 42 ks á 50 g.

## Hmota:

- 750 g **Cesto Zelený čaj**
- 345 g rastlinný olej
- 345 g Tekutá vaječná melanz

## Náplň 1:

- 300 g **Kokosová náplň**
- 200 g **Tvarohová náplň Štandard**
- 1 100 g **Jogurtová náplň**
- 600 g Tekutá vaječná melanz
- 200 g Satina biela

## Náplň 2:

- 500 g **Brusnice v géli**

## Dozdobenie:

- 400 g Ken Presto



## Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame v mixéri pri strednej rýchlosti počas 5 minút. Cesto rozotrieme na plech (34x40 cm) s papierom na pečenie a obručou.

Pečieme pri teplote 180 °C počas 25 min. Všetky suroviny na náplň č.1 miešame v mixéri lopatkou, kým sa nám hmota nespojí.

Vylejeme ju na plech (34x40 cm) s papierom na pečenie a s obručou. Pečieme pri teplote 160 °C 45 minút.

Oba pláty necháme dostatočne vychladieť. Na kokosový plát natrieme brusnicový gél a následne na neho pritlačíme plát z cesta Zelený čaj.

Celý takto spojený koláč obrátíme "naruby". Čiže zelené cesto bude dole, v strede brusnicový gél a na povrchu kokosová vrstva.

Necháme zatuhnúť do druhého dňa. Ken Presto vyšľaháme. Natrieme na povrch koláča a vrúbkovanou cukrárskou kartou urobíme vlnovky ako ozdobu.

Môžeme posypať spirulinou a zmesou Cesta zelený čaj. Krájame na požadované rezy alebo vykrajujeme napr. rôzne tvary ako na obrázku.

## Moderné zelené vežičky z **Cesta Zelený čaj v štýle cheesecake**

s jogurtovo-tvarohovou náplňou oživia každý candy bar alebo výslužku zo svadby a potešia nielen mladšie ročníky chutným a netradičným prevedením.



# V-GO! ovocná torta s čokoládou

Pre 2 torty á 1 250 g.

## Hmota:

- 750 g **V-GO! Vegan Cake**
- 375 g voda
- 175 g VEGAN margarín
- 85 g kakaový prášok (cukrársky/Arabesque)
- 250 g práškový cukor

## Náplň 1:

- 200 g **Frutafill lesné ovocie** (rozmixované)

## Náplň 2:

- 115 g **V-GO! Zeesan Neutral**
- 95 g voda
- 225 g **Frutafill lesné ovocie** (rozmixované)
- 450 g **V-GO! Rosette nesladená**

## Dozdobenie:

- 125 g **Arabesque Noir 58%**
- 150 g **V-GO! Rosette nesladená**

## Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame v mixéri lopatkou 5 min. Zmes rozotrieme na plech s papierom na pečenie o rozmeroch 60 x 40 cm. Pečieme pri teplote 185 °C 25 min.

Tyčovým mixérom si rozmixujeme Frutafill lesné ovocie. Z vychladeného plátu vykrojíme 6x kruh o priemere 19 cm. 4x kruh natrieme s Frutafill lesným ovocím.

V-GO! Rosette šľaháme v mixéri spolu s Frutafill lesné ovocie. Prilejeme V-GO! Zeesan Neutral zmiešaný s vodou a došľaháme do požadovanej konzistencie.

**Skladanie torty:** Korpus natretý s Frutafill lesným ovocím potrieme ovocnou náplňou 2. Prikryjeme ďalším korpusom natretým s Frutafillom lesné ovocie. Natrieme ďalšou časťou ovocnej náplne. Prikryjeme tretím korpusom. Tortu obtrieme dookola ovocným krémom.

Necháme stuhnúť a polievame (stekance) domácou ganache vyrobenou z roztopenej Arabesque Noir 58% zmiešanej spolu s V-GO! Rosette.

Môžeme dozdobiť ľubovoľným čerstvým bobuľovitým ovocím.



Aj torty a zákusky **vhodné pre vegánov** a vegetariánov **môžu skvele chutiť**.

Presvedčí Vás o tom naša receptúra na **ovocnú tortu s čokoládou Arabesque**.

Spája sa v nej kombinácia **V-GO! cukrárskej zmesi** na nerozoznanie od klasickej verzie a náplň zo skvelej ovocnej náplne. Vychutnajte si Frutafill lesné ovocie v spojení s **V-GO! Rosette nesladenou** na šľahanie. Rosette ideálne doplní a nechá vyniknúť chuť ovocia.

V-GO! Rosette je ideálna aj pre prípravu **ganáže** s čokoládou **Arabesque Noir 58%**.



## **ZERO PROBLEM** **gluten-free**

zmesi pre cukrárov

V katalógu nájdete skvelé  
receptúry so Zero Problem  
zmesami pre cukrárov:

### **Zero Problem Nuvola:**

Jogurtová svadobná torta  
Mini nakuky s mangom  
Cake Pops s kiwi

### **Zero Problem Delicake:**

Brownies  
Linecké koláčky  
Mini tartaletky v 3 chutiach

**A všetky chutia skvele.**



**V našej ponuke nájdete 2 nové bezlepkové zmesi pre cukrárov:**

## **ZERO PROBLEM DELICAKE**

Jedinečná univerzálna gluten-free 100 % cukrárska zmes pre výrobu mnohých koláčov ako sú muffiny, základy ciest, brownies a pod. Ideálna pre raňajkový program.

Bez laktózy.

Skvelá chuť a jednoduchá receptúra, ktorá osloví každého zákazníka aj spotrebiteľa.

Nielen pre bezlepkovú diétu.

## **ZERO PROBLEM NUVOLA**

Úžasná kvalita na nerozoznanie od klasického piškótového korpusu.

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

Bez laktózy.

Skvelá chuť, jemná nadýchaná pórovitosť korpusu.

Poznámka:

Nakoľko ide o bezlepkové zmesi, ktorých zloženie je predsa len odlišné od klasickej cukrárskej zmesi odporúčame zákazníkom, ktorí nepracujú s vaječnou melanžou použiť Zero Problem NUVOLA.

U Zero Problem DELICAKE je receptúra nastavená tak, že vynikajúco funguje práve s Tekutou vaječnou melanžou a nie s klasickými vajčkami.



**ZERO  
PROBLEM®**  
**GLUTEN FREE**







## Cesto Zelený čaj

NOVINKA

### Cesto Zelený čaj

je zmes na pečenie koláča  
s chuťou zeleného čaju.

Obsahuje **0,7% prášku  
zo zeleného čaju**.

Zmes je vhodná pre klasickejšie  
**pláty, korpusy a muffiny**,  
tak aj pre modernejšie zákusky  
a ako základ pre **cheesecake**.

V zmesi sa nachádza  
obmedzené množstvo éčiek.

**Neobsahuje zahusťovadlá,  
emulgátory, modifikovaný  
škrob ani umelé farbivá.**





## 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 pravá chuť marhúľ, **sladkosť prirodzene len z ovocia**.

Ideálna pre všetkých cukrárov a pekárov, ktorý chcú **ponúknuť** svojim zákazníkom **zdravšie koláče a zákusky**.







**V-GO!**

nielen

**pre vegánov**

V katalógu nájdete skvelé receptúry s našou novou radou V-GO! vhodnou pre vegánov.

**V-GO! Vegan cake:**

Čokoládové poháre

Linecké srdiečka

Ovocná torta s čokoládou

**V-GO! Rap/Kaltcreme:**

Čokoládové poháre

Ovocné poháre

Pistáciové poháre

**A chutia skvele vegánom  
aj nevegánom.**





# Ste pripravený vstúpiť do budúcnosti?



## Svet sa mení

Spôsob, akým žijeme, spôsob, akým sa správame a spôsob akým jeme, nie je ten istý.

## A my sa meníme tiež.

V spoločnosti Zeelandia je našim záväzkom stáť pri vás a vašom zákazníkovi v tomto sociálnom hnutí. A robíme to **s ďalšou generáciou zmesi a surovín pre cukrárske výrobky.**

Spôsob, akým vyrábame zmesi, neustále vyvíjame, takže napĺňa vaše potreby a prevyšuje vaše očakávania, **dnes aj do budúcnosti.**

To je dôvod prečo uvádzame náš **nový inšpiratívny rad vegan výrobkov, tak chutný ako má byť, perfektný pre každého, dobrý pre planétu a dobrý pre Vás.**

Príležitosť pre Vás, zmeniť sa dnes a prosperovať do budúcnosti, či už ste vegan alebo nie.

## Ste pripravený vstúpiť do budúcnosti?

**V-GO! vegan cukrárske výrobky tu zostanú navždy.**

## V našej ponuke nájdete:

### Zmesi pre cukrárov:

V-GO! Vegan cake a V-GO! Vegan Rühr

### Krém za studena:

V-GO! Rap/Kaltcreme

### Stabilizátor alternatívny smotany:

V-GO! Zeesan Neutral

### Rastlinný krém na šľahanie:

ROSETTE V-GO! nesladená



**Nechajte sa inšpirovať** použitými  
**zmesami a náplňami v katalógu Svadba:**

**Cukrárske zmesi:**

Rad **NATIVA:**

10003478 NATIVA Spelt&Oat (špalda&ovos) 15 kg

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

10003415 Zero Problem NUVOLA GF 15 kg

10003416 Zero Problem DELICAKE GF 15 kg

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

10003396 V-GO! Vegan Cake 15 kg

**NOVINKA** v cukrárskych zmesiach:

10003464 Cesto Zelený čaj 15 kg

Ďalšie **cukrárske zmesi** z portfólia:

10000537 Piškóta 100 tmavá 15 kg

10002522 Brand 100 10 kg

10002512 Bianca 10 kg

**Tvarohová a jogurtová náplň:**

10000634 Tvarohová náplň Štandard 5 kg

10002737 Jogurtová náplň termizovaná 5 kg

**Smotanový vanilkový krém:**

10002695 Panna Cotta 1L

**Smotany na šľahanie a varenie:**

10002696 Ken Presto 1L

10002698 Ken Lactea 35% nesladená 1L

10002664 Gamaro Schlagcreme 1L

**Rastlinný krém na šľahanie a varenie:**

10003382 **V-GO!** Rosette nesladená 1L

**Stabilizátory smotany + V-GO! verzia:**

10002507 Zeesan Neutral 0,5 kg

10003412 V-GO! Zeesan Neutral 0,5 kg

**Ochucovacia pasta:**

10002523 Compound Pistache 1 kg

**Ovocné gély, Fruitful náplne a ostatné náplne:**

10003081 Fruitful Mango 2,7 kg

10003132 Fruitful Citrónový krém 2,7 kg

10003385 Fruitful Čučoriedka 0,85 kg

10001000 Frutafill Ananás+Pomaranč 6 kg

10000927 Frutafill lesné ovocie 6 kg

10003392 NATIVA Apricot 12 kg

10000860/10000862 Jahodový gél 6 kg/1 kg

10000870 Kiwi gél 1 kg

10002485 Brusnice v géli 3,5 kg

10000740 ON Zmeska 6 kg

**Ostatné náplne pre cukrárov:**

10000500 Bolero Instant 15 kg

10002517 Presta Vanilla 12 kg

10000458 Kokosová náplň 15 kg

10000483 Plnka orechová Premium 15 kg

10003393 V-GO! Rap/Kaltcreme 10 kg/25 kg

**Pravá čokoláda a čokoládové polevy:**

10000064 Arabesque Noir 58% 5 kg

10002692 Zela cukr. poleva biela 10 kg

10002801 Satina tmavá 20 kg

10002803 Satina biela 20 kg

10002320 Paletta Miroir Choco 6 kg

10002396 Paletta Miroir Caramel 6 kg

**Margaríny a melanž Zeelandia:**

10002659 Zela Delikates 10 kg (4x2,5 kg)

10002657 Zeel. margarín krémový 20 kg (4x5 kg)

10002678 Tekutá vaječná melanž 10L

**Ostatné cukrárske suroviny:**

10000088 Kakaový prášok Arabesque 1 kg

**Veríme, že Vás náš katalóg Svadobných inšpirácií 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 helen.a.cengerova@zeelandia.sk

Veronika Chytilová 00421 915 885 399 veronika.chytilova@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](mailto:objednavky@zeelandia.sk)

email: [zeelandia@zeelandia.sk](mailto:zeelandia@zeelandia.sk); **[www.zeelandia.sk](http://www.zeelandia.sk)**

**FCB:**

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

**Instagram:**

[https://www.instagram.com/zeelandia\\_slovenska\\_republika/](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.**