

NATIVA Spelt&Oat (špalda&ovos)

Nativa. Čistý základ pre charakteristickú chuť.



Zeelandia



Raňajková špaldová bábovka NATIVA

Receptúra:

**pre 2 bábovky priemer 16 cm alebo
1 bábovku priemer 23 cm**

Hmota 1:

540 g	NATIVA Spelt&Oat
150 g	rastlinný olej
80 g	voda
450 g	Tekutá vaječná melanz

Dozdobenie: (verzia na obálke)

100 g	Zela biely fondant
10 g	voda
200 g	Arabesque Blanc 29% (biela)
20 g	rastlinný olej

Dozdobenie: (verzia na tejto stránke)

30 g	Mont Blanc čerstvé ovocie
------	-------------------------------------

Aj z bábovky viete vďaka dozdobeniu vytvoriť naozaj kreatívny zážitok. Zároveň korpus je chutný a vláčný vďaka použitej zmesi NATIVA špalda&ovos.

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame v stroji s lopatkou 5 minút. Zmes nadávkuje do bábovkových foriem s priemerom 16 cm vystriekaných s Carlex sprejom. Bábovky pečieme pri teplote 180°C približne 45 minút v závislosti od typu pece.

Zela biely fondant s vodou si zohrejeme na vodnom kúpeli. Fondánom polievame vychladenú bábovku.

Arabesque Blanc 29% si roztopíme, zmiešame s rastlinným olejom a pomocou drezírovacieho vrečka efektne polievame bábovku po celom jej povrchu (na už poliatu fondánovú polevu).

Polevu necháme vychlaďiť. Pre bábovku s priemerom 23 cm použijeme obe navážky do jednej formy a pečieme o 30 – 40 min. dlhšie pri postupnom znižovaní teploty na 150°C, aby sa dobre prepiekla.

Pri jednoduchšej verzii po upečení jemne posypeme nerozpustným cukrom Mont Blanc a dozdobíme.

NOVINKA V SORTIMENTE NATIVA Spelt&Oat (špalda&ovos)

Pomôžte svojim spotrebiteľom žiť zdravšie.

V spoločnosti Zeelandia prosperujeme z vynaliezavých spôsobov, ako dosiahnuť pekársky úspech. Neustále hľadáme nové príležitosti a nové ingrediencie pre zlepšenie produktov, procesov a prispôsobenie spotrebiteľským trendom. S našim prepracovaným radom **“Nativa”** vám ponúkame **čistý základ na vytvorenie vynikajúcich cukrárskych výrobkov** s väčším priestorom pre **jedinečné chute**.

Produkty Nativa: > sú **menej sladké**, sú ľahko použiteľné a všestranné,

> majú **minimálne** množstvo **prídavných látok**, väčšina z nich neobsahuje palmový tuk,

> obsahujú **celozrnné múky** alebo **múky bez lepku**.



Špaldovo-čučoriedkový cheesecake

Zdravší korpus vďaka NATIVA zmesi a zároveň veľmi chutný cheesecake s efektnou zrkadlovo-čučoriedkovou polevou. S jemnou jogurtovo-tvarohovou náplňou.

Receptúra: pre 12 ks/1 torta á 1380 g

Hmota:

250 g	NATIVA Spelt&Oat
55 g	Tekutá vaječná melanž
60 g	Zela Delikates

Náplň 1:

320 g	Jogurtová náplň
320 g	Rosette
100 g	Tvar. náplň pek. Zeelandia
30 g	Zeesan Neutral

Náplň 2:

50 g	Fruitful Čučoriedka
------	----------------------------

Dozdobenie:

150 g	Paletta Miroir Creamy
100 g	Fruitful Čučoriedka

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame v stroji lopatkou, kým sa nám suroviny nespoja. Hmotu roztláčime rovnomerne na dno tortovej formy (22 cm) vystlanej papierom na pečenie. Popicháme vidličkou a pečieme pri teplote 200°C približne 12 – 15 minút.

Všetky surovina na náplň č.1 si zmiešame v stroji lopatkou, kým sa nám suroviny nespoja. Ručne primiešame Fruitful Čučoriedka. Môžeme len čiastočne primiešať, ako keď jogurt miešate s ovocím, tak aby ostala "nerovnomernosť". Do formy s vychladeným spodkom na cheesecake nanesieme po okolí separačnú fóliu. Do vnútra rovnomerne rozotrieme čučoriedkovú náplň a zahladíme.

Palettu Miroir Creamy rovnomerne natrieme na povrch. Fruitful Čučoriedka rozmiestnime na povrch dookola s tým, že potom hmoty jemne spájame a vytvárame tak "mramorový" vzhľad celého cheesecake. Cheesecake necháme pred krájaním dobre zatuhnúť a vychladiť.

Špaldovo-ovsené cookies

Receptúra: 15 ks á 40 g

Hmota:

500 g	NATIVA Spelt&Oat
110 g	Tekutá vaječná melanž
115 g	Zeelandia margarín krémový
70 g	Satina toffee



Technologický postup: Všetky suroviny na cesto miešame v stroji lopatkou do kompaktného cesta. Z cesta vážime 50 g guľôčky, ktoré ukladáme na plech s papierom na pečenie. Guľky roztláčame na cookies s priemerom 8 cm ručne alebo za pomoci formy. Cookies pečieme pri 150°C približne 20 minút.



Špaldová kocka so škoricou a pomarančom

Jedinečné spojenie špaldovo-ovseného korpusu a kombinácie chutí tiramisu mascarpone a jedinečného Fruitful Pomaranč.

Receptúra: 28 ks á 110 g

Hmota:

640 g	NATIVA Spelt&Oat
320 g	Tekutá vaječná melanž
50 g	rastlinný olej
50 g	voda

Náplň 1:

1 000 g	Ken Presto
200 g	Zeesan Tiramisu Mascarpone
250 g	voda

Náplň 2:

300 g	Fruitful Pomaranč
30 g	voda

Náplň 3:

340 g	Fruitful Pomaranč
5 g	mletá škoricca

Dozdobenie:

5 g	mletá škoricca
450 g	Fruitful Pomaranč
300 g	Ken Presto

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame v stroji lopatkou 5 minút pri stredne silných otáčkach. Zmes rozotrieme na 2x plech s papierom na pečenie (34 x 50cm). Pláty pečieme pri teplote 200°C približne 6 – 8 minút. Na vychladený plát si natrieme Fruitful Pomaranč zmiešaný s vodou. Ken Presto si vyšľaháme do jogurtovej konzistencie, prilejeme Zeesan Tiramisu Mascarpone zmiešaný s vodou a šľahačku došľaháme do požadovanej konzistencie. 1/3 tiramisu krému natrieme na plát, ktorý je natretý s Fruitful Pomaranč. Druhý plát si rozrežeme na 6x rovnomerné pásiky. Z toho 3 pásiky poukladáme na rozotretý krém. Medzi pásikmi si necháme medzery. Na krém (medzi plátmi) rozotrieme Fruitful Pomaranč. Pláty pokropíme vodou. Celú plochu zatrieme 2/3 krému a posypeme škoricou. Poukladáme druhú polovicu pásikov. (presne na miesta, kde ešte v kréme plát cesta nie je). Pláty pokropíme vodou. Na celú plochu natrieme zvyšok krému (3/3). Necháme do druhého dňa postáť. Pomocou drezírovacieho vrečka s hladkou špičkou striekame na povrch koláča pásiky z Ken Presto (každý tretí pásik na šikmo). Povrch posypeme jemne škoricou. Tým istým drezírovacím vrečkom s tým istým krémom Ken Presto striekame pásiky na povrch hneď vedľa tých posypaných. Do zvyšnej medzery, ktorá je na povrchu, striekame Fruitful Pomaranč pomocou drezírovacieho vrečka s hladkou špičkou. Môžeme dozdobiť plátkom čerstvého pomaranča.