

Ovocné inšpirácie



Zeelandia



Ovocné inšpirácie

Nielen pre letné obdobie. 12 skvelých receptúr.

Šťavnaté, bohaté na ovocie a lákavé na pohľad – zákusky a dezerty vynímajúce sa na pulte u Vás v cukrárni uchvacujúc každého, kto k Vám vstúpi a hľadá výnimočnú chuť a zaujímavé prevedenie a kombinácie chutí.

Pripravili sme pre Vás kombináciu **ovocných zákuskov**:

Mango torta
Red Velvet roláda
Dunajské vlny s **višňami**
Citrónové Mille – Feuille
Mango rodinná tartaletka
Pistácievo – malinové tartaletky
Čokoládovo – višňový Crock

ako aj **skvelé dezerty** s **bohatým** obsahom **ovocia**:

Citrónové Apollo
Brusnicové guľičky
Jahodovo – kokosové srdiečka
Pomarančové Éclairs
a
Tiramisu s pomarančom v pohári



Neváhajte, ochutnajte a vyskúšajte.

Oživte svoj sortiment ovocím.

keep**exploring.**



Eva Dusková
hlavná cukrárska
technologička

Dusková

OVOCIE - tak milované v každom ročnom období.

Či už máme letné alebo chladnejšie počasie,
v každom ročnom období niečo dozrieva.

S naším **Fruitful radom ovocných náplní**
však nemusíte čakať na sezónnosť.

Stačí si jednoducho otvoriť tú **svoju obľúbenú**
chuť a **okúzliť ňou** Vašich **zákazníkov**.

Pretože **šťavnatosť** a **sviežosť** ovocia je
v týchto náplniach zachovaná **po celý rok**.

Verím, že **táto ovocná kolekcia** prinesie
nového ducha a **sviežosť do Vašich vitrín**
počas celého roka.



Mango torta



Či už máte počas leta narodeniny, meniny alebo skvelú oslavu pre rodinu a priateľov, na každom slávnostnom stole, na peknom podnose, vynikne Mangovo - kokosová torta. Krásna na reze – s vrstvou mangovo-citrónového želé, s jemným smotanovo-kokosovým krémom. Nádherne moderne dozdobená jemnou vrstvou velvet spreja z kakaového masla a posypaná čerstvým mangom, čokoládovými srdiečkami alebo napr. snehovými pusinkami.

Mango torta

Pre 1 tortu á 1140 g.

Korpus:

- 185 g **Piškóta 100 svetlá**
- 25 g rastlinný olej
- 100 g Tekutá vaječná melanž

Náplň 1:

- 250 g **Fruitful Mango** (rozmixované)
- 20 g **Fruitful Citrónový krém**
- 210 g voda
- 20 g agar
- 10 g kryštálový cukor

Náplň 2:

- 200 g **Kokosová náplň**
- 200 g voda

Náplň 3:

- 125 g **Zeesan Neutral**
- 125 g voda
- 500 g **Ken Lactea**

Dozdobenie:

- 200 g **Paletta Miroir Creamy**
- 130 g **Fruitful Mango**
- 3 g plátková želatína (1,5 ks)



Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus šľaháme spolu v mixéri pri najvyšších otáčkach 5 minút. Zmes nalejeme do tortovej silikónovej formy 26 cm vystriekanej Carlex sprejom a pečieme pri teplote 180 °C približne 25 minút. V hrnci necháme zovrieť rozmixované Fruitful Mango, Fruitful Citrónový krém, vodu, agar a kryštálový cukor. Mangovú zmes nalejeme do silikónovej okrúhlej formy 22 cm a necháme zamraziť. Kokosovú náplň necháme prevrieť s vodou a miešame kým nám zmes nezhustne. Navrstvíme ju do silikónovej okrúhlej (prázdnej) formy 22 cm a tiež necháme zamraziť. Ken Lactea si vyšľaháme do jogurtovej konzistencie, prilejeme Zeesan Neutral zmiešaný s vodou a došľaháme do požadovanej konzistencie. Šľahačku si navrstvíme na spodok silikónovej tortovej okrúhlej formy 26 cm. Priložíme zamrazený mangový plát. Jemne natrieme šľahačkou, priložíme zamrazeným kokosovým plátom. Natrieme opäť jemnú vrstvu šľahačky a "uzavrieme" celú tortu korpusom. Takto "hore dnom" necháme tortu zamraziť v mrazničke. Na druhý deň ju ešte zamrznutú nastriekame kakaovým bielym maslom a polejeme lesklou polevou: (Paletta Miroir Creamy si zohrejeme v mikrovlnke, primiešame do neho plátkové želé, ktoré bolo vopred namočené do studenej vody a vyžmýkané. Miešame, kým sa nám poleva nespojí). Vhodne dozdobíme.

Red Velvet roláda



Moderné prevedenie rolády vo farbe a chuti Red Velvet sa skvelé hodí na obdobie leta.

Malinovo-smotanová náplň každému evokuje skvelé ovocné leto a posedenie v záhrade s priateľmi sa tak stane dokonalým. Roládu môžeme navyše skvele doplniť moderným dozdobením napr. s velvet sprejom.

Red Velvet roláda

Pre 15 ks á 60 g.

Korpus:

- 250 g **Biskuit Instant**
- 25 g rastlinný olej
- 220 g Tekutá vaječná melanž
- 30 g voda
- 5 g červené red velvet potr. farbivo

Náplň 1:

- 145 g **ON Ríbezľová náplň cukrárska**

Náplň 2:

- 400 g Ken Presto
- 100 g **Jung S-A Malina**
- 100 g voda



Technologický postup:

Všetky suroviny miešame v mixéri lopatkou pri vyšších otáčkach 5 minút.

Zmes rozotrieme na papier na pečenie, plát o rozmere 60x40cm.

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

Po vychladení odstránime z plátu papier na pečenie a natrieme naň ríbezľovú náplň. Ken Presto si vyšľaháme do jogurtovej konzistencie. Prilejeme Jung S-A Malina zmiešaný s vodou a došľaháme do požadovanej konzistencie. Malinovú šľahačku ihneď natrieme na plát a stočíme na roládu.

Necháme ju zrolovanú v papieri do druhého dňa. Na druhý deň odstránime papier na pečenie.

Dunajské vlny



Tento zákusok je určite klasikou nielen počas letného obdobia. Nesmie chýbať na žiadnej záhradnej párty, grilovačke ako klasický šťavnatý zákusok. Plnosť šťavnatých višní zaručí Fruitful Višňa a cesto ako od babičky získate použitím Jung Basis Rühr. Proste neodolateľné a navyše skvele dozdobené so smotanou a velvet sprejom posunie túto klasiku na vyššiu úroveň.

Dunajské vlny

Pre 48 ks á 60 g.

Korpus:

500 g **Jung Basis Rühr**
270 g Tekutá vaječná melanž
235 g rastlinný olej

Náplň 1:

950 g **Fruitful Višňa**

Náplň 2:

1000 g **Ken Presto**

Pomôcky na dozdobenie:

Velvet sprej biely a ružový



Technologický postup:

Jung Basis Rühr miešame v mixéri lopatkou s vaječnou melanžou a olejom 5 minút. Cesto natrieme na papier na pečenie na plech s rozmerom 60 x 40cm a založíme "obruč".

Cesto Čokoládové miešame v mixéri lopatkou s vaječnou melanžou a olejom 5 minút. Natrieme ho na vrstvu bieleho cesta, nemusíme úplne presne, ale napr. vytvoríme tzv. mramorový efekt.

Fruitful Višňa si rovnomerne rozmiestnime na cestá ešte pred pečením. Pečieme všetko spolu pri 180 °C, približne 30 minút a následne dopekáme pri 150 °C ešte 10 minút v závislosti od typu pece. P

o vychladení vyšľaháme Ken Presto do tuha a natrieme na celý povrch koláča, ktorý ostáva v obruči. Na povrchu urobíme ozdobnou zúbkovanou cukrárskou kartou vlnky.

Po zatuhnutí striekame povrch bielym Velvet sprejom a následne ružovým. Vhodne dozdobíme.

Citrónové Apollo



Že hľadáte niečo kozmicky jedinečné a moderné? Tak ste pristáli pri tom správnom recepte. Citrónové Apollo je tým správnym spojením sviežej citrónovej a obľúbenej čokoládovej chute. Jemný korpus obalený v čokoláde zostane dlho svieži. Jedinečnosť vzhľadu docielite efektným dozdobením. A že čo sme to použili na dozdobenie my? Čerstvý tymián, ktorý skvele doplní sviežu citrónovú chuť chutného citrónového Apolla.

Citrónové Apollo

Pre 15 ks á 55 g.

Korpus:

- 170 g **Jung Basis Rühr**
- 85 g Tekutá vaječná melanž
- 70 g rastlinný olej
- 1 g Flavour Lemon

Náplň 1:

- 155 g **Ken Presto**
- 39 g voda
- 40 g **Zeesan Neutral**

Náplň 2:

- 80 g **Fruitful Citrónový krém**

Dozdobenie:

- 250 g **Paletta Miroir Creamy**
- 3 g plátková želatína (1,5 ks)

Poleva na mini korpusy:

- 150 g **Zela cukr. poleva tmavá**
- 15 g rastlinný olej a 20 g drvené vlašské orechy



Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame v mixéri lopatkou 5 minút. Zmes nadávujeme do väčších muffinových silikónových foriem vystriekaných Carlex sprejom a pečieme pri teplote 180 °C približne 15 - 20 minút. Po vychladení ich máčame v roztopenej Zela cukrárskej poleve tmavej zriedenej olejom a dochutenej sekanými orechmi. Ukladáme ich na papier na pečenie a necháme polevu zatuhnúť. Ken Presto si vyšľaháme do jogurtovej konzistencie. Prilejeme Zeesan Neutral zmiešaný s vodou a došľaháme do požadovanej konzistencie. Šľahačkovú náplň nastriekame do menších silikónových muffinových foriem do polovice. Pridáme lyžičkou Fruitful Citrón a do vrchu formy ešte doplníme šľahačku. Necháme zamraziť. Rozohrejeme si Paletta Miroir Creamy, pridáme plátkovú želatínu, ktorá bola vopred namočená v studenej vode a vyžmýkaná. Miešame, kým sa hmoty nespoja. Polevou polejeme zamrznuté citrónové muffiny a ukladáme ich na čokoládové "spodky". Vhodne dozdobíme.

Čokoládovo-višňový Crock



Čo nesmie chýbať v žiadnej cukrárni je určite venček alebo veterník. Ale doba sa pohla ďalej a dnes už z odpaľovanej hmoty vykúzlite naozaj moderné kreácie. Stačí málo. Vďaka malej finte s instantnou kávou a tzv. Crock úpravou na povrchu odpaľovanej hmoty získate jedinečný moderný cukrársky výrobok. Stačí naplniť kvalitnou parížskou smotanou Ken Trufa a dozdobiť Fruitful Višňa a nik neodolá.

Čokoládovo-višňový CROCK

Pre 7 ks á 150 g.

Korpus:

- 170 g **Brand 100**
- 250 g voda
- 5 g instantná káva
- 75 g Pšeničná múka T 512
- 100 g **Zeelandia margarín krémový**
- 50 g kryštálový cukor
- 5 g instantná káva

Náplň 1:

- 500 g **Ken Trufa**

Náplň 2:

- 175 g **Fruitful Višňa**

Dozdobenie:

čokoládové hobliny, višne



Technologický postup:

Vodu zmiešame s instantnou kávou do rozpustenia v mixéri a nasypeme Brand 100. Všetko spolu miešame lopatkou 5 minút na vyšších otáčkach. Hmotu striekame pomocou drezírovacieho vrečka s hladkým koncom na plech vystriekaný Carlex sprejom do tvaru “kopčekov”.

Z múky, kryštál. cukru, margarínu a inst. kávy (kávu trochu ju rozriedime vodou, aby sa rozpustila) spracujeme cesto, ktoré valkáme a vykrajujeme z neho krúžky. Tieto krúžky ukladáme na nastriekané kopčeky. Korpusy pečieme pri teplote 190 °C – 200 °C približne 25 - 30 minút v závislosti od typu pece. Po vychladení rozrežeme.

Spodok plníme vyšľahanou Ken Trufou. Navrstvíme na ňu Fruitful Višňa a zakryjeme “čiapočkou”.

Môžeme vhodne dozdobiť čokoládovými ozdobami v spojení s čerstvými višňami.

Citrónové MILLE-FEUILLE



Že ste zástancom klasických krémešov, habošov a máte radi sladké, ale zároveň by ste ocenili aj svieže náplne v zákusku? Citrónový Mille-Feille Vám splní všetky tieto sny. Korpus je v skutku krehký, zaujímavo a moderne naplnený s citrónovým krémom z Fruitful Citrónový krém a s jemnou šľahačkovo-krémovou náplňou.

To, že v dozdobení je sila už určite viete, a preto nezabudnite tento skvelý zákusok sviežo dozdobiť. Zákazníci sa určite potešia novej verzii zákusku.

Citrónové MILLE-FEUILLE

Pre 14 ks á 100 g.

Korpus:

300 g Pšeničná múka T 512

60 g Tekutá vaječná melanž

120 g voda

štipka soli

250 g **Zeelandia margarín krémový**

Náplň 1:

375 g **Ken Presto**

120 g **Presta Cream**

Náplň 2:

250 g **Fruitful Citrónový krém**

5 g **Saftia**

Dozdobenie:

200 g **Ken Presto**



Technologický postup:

Zo surovín na korpus miesime cesto lopatkou v mixéri kým sa nespojí. Cesto miesime deň vopred!

Rovnomerne ho naniesieme alebo vyvalkáme na papier na pečenie a necháme ho vychladnúť v chladničke do druhého dňa.

Takisto si deň vopred zmiešame Fruitful Citrónový krém a Saftiu, aby stihla Saftia stužiť konzistenciu citrónového krému.

Na druhý deň si cesto niekoľko krát prekladáme a znovu preválkame. Napokon z neho vyvalkáme 2x pláty o rozmere 60 x 40cm.

Popicháme vidličkou a pečieme pri teplote 200 °C približne 12 - 15 minút v závislosti od typu pece.

Ken Presto si vyšľaháme a primiešame do neho Prestu Cream. Pomocou drezírovacieho vrečka striekame najprv šľahačkovú náplň pomedzi plátky cesta, neskôr aj citrónový krém.

Plát je vhodné dopredu nakrájať a následne plniť už iba jednotlivé "tehličky", aby sa koláčik nepopučil.

Koláčik je lepšie nechať postáť, aby korpus navlhol a bol jemnejší.

Mango rodinná tartaletka



Tartaletky v poslednom období valcujú trh. S našou zmesou Mamas pie ich pripravíte jednoducho a získate tak zároveň pevnú a krehkú tartaletku, ktorá skvele udrží vlhkosť ovocnej mangovej náplne. A že by ste sa o svoju tartaletku radi podelili? Žiadny problém, s touto rodinnou verziou určite prekvapíte na každej oslave a každému sa z nej určite újde. Zároveň si z nej každý vie dať taký kúsok ako má rád. Fruitful Mango v spojení s tvarohovou náplňou v náplni a bohaté dozdobenie s kúskami manga z Fruitful náplne robia túto tartaletku famózne neodolateľnou.

Mango tartaletka - veľká

Pre 48 ks á 60 g.

Korpus:

- 180 g **Mamas Pie**
- 60 g **Zeelandia margarín krémový**
- 16 g voda

Náplň 1:

- 350 g **Tvarohová náplň Štandard A**

Náplň 2:

- 95 g **Fruitful Mango** (rozmixované)
- 75 g voda
- 8 g kryštálový cukor
- 3 g agar

Dozdobenie:

- 50 g **Paletta Spray Neutral**
- 70 g **Fruitful Mango**



Technologický postup:

Všetky suroviny na cesto miesime v mixéri kým nevznikne kompaktné cesto, ktoré vyvaľkáme a vložíme do Carlexom vystriekanej veľkej tartaletkovej formy o rozmere 35x13 cm. Pečieme pri teplote 180 °C približne 12-15 minút v závislosti od typu pece.

Fruitful Mango si rozmixujeme s vodou, pridáme agar a necháme prejsť v hrnci varom.

Na vychladenú tartaletku natrieme Tvarohovú náplň Štandard A, následne nalejeme mangové želé čiastočne vychladené a necháme dokonale vychlaadiť.

Na povrch ešte natrieme roztopenú Paletta Spray Neutral a dozdobíme celými kúskami Fruitful Mango.

Brusnicové guličky



Brusnicový sen v podobe úžasného dezertu v tvare guličky naplnenej skvelou sladko-kyslou brusnicovou náplňou.

Jemne doplnené o sviežu smotanovú chuť šľahačky.

Bohato dozdobené brusnicovým gélom alebo kúskami brusníc.

Brusnicové guličky

Pre 9 ks á 85 g

Korpus:

- 80 g **Mamas Pie**
- 30 g **Zeelandia margarín krémový**
- 12 g voda
- 3 g čierne kakao/kakaový prášok

Náplň 1:

- 70 g **Brusnice v géli**
- 11 g voda

Náplň 2:

- 210 g **Ken Presto**
- 55 g **Zeesan Neutral**
- 50 g voda

Dozdobenie:

- 250 g **Paletta Miroir Creamy**
- 3 g plátková želatína (1,5 ks)
- 30 g **Brusnice v géli**
- 1 g červené potr. farbivo



Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame spolu v mixéri lopatkou na kompaktné cesto, ktoré rozvaľkáme a vykrajujeme z neho krúžky. Pečieme ich na papieri pri teplote 180 °C približne 10 - 12 minút. Brusnice v géli si zmiešame s vodou a nadávkujeme do silikónovej (polguľatej) formy. Necháme zamraziť.

Ken Presto si vyšľaháme do jogurtovej konzistencie, prilejeme Zeesan Neutral zmiešaný s vodou a došľaháme do požadovanej konzistencie. Šľahačkovou náplňou čiastočne naplníme silikónové formy na veľké gule. Vkladáme do nej zamrznuté brusnicové guličky (spojíme 2 ks zamrznutých polgulí) a podľa potreby doplníme šľahačkovú náplň. Povrch zahladíme a necháme zamrznúť.

Zohriatu Paletta Miroir Creamy zmiešame so želatínou. (želé plátky si vopred namočíme v studenej vode. Vodu vylejeme a vyžmýkanú želatínu zohrejeme v mikrovlnke.) Polevou polievame zamrznuté guličky, ktoré ukladáme na kakaové "korpusy".

Do zvyšnej polevy primiešame červenú farbu a nalejeme na vrch (stred) koláčikov. Dozdobíme Brusnicami v géli, prípadne čerstvými brusnicami.

Jahodovo-kokosové srdiečka



Pohrať sa s touto receptúrou sa naozaj oplatí. Vrstvením k sebe sa hodiacich chutí jahody, kokosu a kakaového korpusu a v spojení so smotanou získate jedinečný chuťový zážitok v podobe skvelého dezertu v tvare srdiečka.

Veľkosť zákusku je práve tak akurát na osvieženie a potešenie každej slečny, mamičky alebo babičky pri posedení v cukrárni.

Jahodovo-kokosové srdiečka

Pre 8 ks á 60 g.

Korpus:

- 6 g kakaový prášok
- 11 g práškový cukor
- 37 g Tekutá vaječná melanž

Náplň 1:

- 80 g **Fruitful Jahoda**
- 15 g voda

Náplň 2:

- 50 g **Kokosová náplň**
- 50 g voda

Náplň 3:

- 185 g **Ken Lactea**
- 45 g **Zeesan Neutral**
- 45 g voda

Dozdobenie:

- 250 g **Paletta Miroir Choco**
- 3 g plátková želatína (1,5 ks)



Technologický postup:

Vaječnú melanž šľaháme s práškovým cukrom do penista. Primiešame ručne preosiate kakao a zmes rozotrieme na papier na pečenie o rozmere 60x40 cm. Pečieme pri 200 °C približne 8 minút. Po vychladení vykrajujeme srdiečka. Fruitful Jahodu si rozmixujeme a zmiešame s vodou. Rozotrieme na podložku hrubšiu vrstvu a necháme zamrznúť. Po zamrznutí vykrajujeme menšie srdiečka ako je silikónová forma. Kokosovú náplň varíme s vodou do zhutnutia a tiež rozotrieme na podložku, necháme zamrznúť a vykrajujeme srdiečka v rovnakej veľkosti ako jahodové. Ken Lactea si vyšľaháme do jogurtovej konzistencie, prilejeme Zeesan Neutral zmiešaný s vodou a došľaháme do požadovanej konzistencie. Do silikónovej formy si nastriekame šľahačku, priložíme zamrznutým jahodovým srdiečkom, potom kokosovým srdiečkom, doplníme šľahačkou a nakoniec uzavrieme celé kakaovým srdiečkovým spodkom. Necháme zamrznúť. Vyberáme z foriem a ešte zamrznuté polievame čokoládovou Paletta Miroir Choco polevou, do ktorej sme pridali roztopené želé. Plátky želatíny vopred namočíme do studenej vody, následne ich po zmäknutí vyžmýkame a zohrejeme. Primiešame do rozohriatej Paleta Miroir Choco. Srdiečkové spodky si môžeme urobiť aj z lineckého cesta: Mamas pie 106 g zmiešame s krémovým margarínom 40 g, vodou 16 g a čiernym kakaom 4 g do cesta, ktoré valkáme na tenší plát. Vykrajujeme z neho srdiečka, ktoré pečieme pri teplote 180 °C približne 10 min. Srdiečka po poliatí čokoládovou polevou (koláčiky) následne ukladáme na tieto srdiečka (korpusy). Vhodne dozdobíme.

Pistáciové-malinové tartaletky



Spojenie obľúbenej tartaletky z Mamas pie a chutnej sviežej náplne z bielej čokolády s pistáciovou pastou a letnej malinovej náplne Fruitful Malina vytvorí nádhernú kompozíciu na tanieriku.

A keď tartaletku kreatívne dozdobíte bobuľovým ovocím a drvenými pistáciami stane sa dokonalou.

Pistáciovo-malinové tartaletky

Pre 7 ks á 75 g.

Korpus:

- 165 g **Mamas Pie**
- 65 g **Zeelandia margarín krémový**
- 25 g voda
- 5 g kakaový prášok

Náplň 1:

- 70 g **Ken Presto**
- 20 g **Compound Pistache**
- 105 g **Arabesque Blanc 29%**

Náplň 2:

- 100 g **Fruitful Malina**

Dozdobenie:

- čerstvé bobuľové ovocie
- drvené pistácie



Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame v mixéri lopatkou, pokiaľ nám nevznikne kompaktné cesto. Cesto rozvaľkáme na tenšiu hrúbku a vykrajujeme kruhy, ktoré vkladáme do tartaletkových foriem vopred vystriekaných Carlex sprejom.

Tartaletky pečieme pri teplote 180 °C približne 12 minút v závislosti od typu pece. Po vychladení ich vyberáme z foriem a plníme pistáciovou náplňou: bielu Arabesque Blanc si roztopíme s Ken Lactea a Compound Pistache v plastovej miske v mikrovlnke.

Nadávkujeme do jednotlivých tartaletiek. Po zatuhnutí navrstvíme Fruitful Malina, dozdobíme čerstvým ovocím a drvenými pistáciami.

Pomarančové Éclairs



S pomarančovými Éclairs určite zaujmete každú návštevu. Mladšie ročníky ocenia krásny moderný vzhľad a všetci určite sviežu pomarančovú chuť Fruitful Pomaranč v spojení so sviežou jogurtovou smotanovou náplňou. Vynikajúce v lete ku kávičke namiesto zmrzliny (podávame dobre vychladené).

Pomarančové Éclairs

Pre 12 ks á 130 g.

Korpus:

- 165 g **Mamas Pie**
- 5 g čierne kakao/kakaový prášok
- 65 g **Zela Delikates**
- 25 g voda

Náplň 1:

- 130 g **Fruitful Pomaranč**
- 25 g voda

Náplň 2:

- 400 g **Rosette**
- 40 g **Fruitful Pomaranč**
- 200 g **Zeesan Jogurt**
- 360 g voda

Dozdobenie:

- 500 g **Paletta Miroir Creamy**
- 5 g plátková želatína (1,5 ks)
- 3 g oranžové potr. farbivo



Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame v mixéri pomocou lopatky. Rozvaľkáme na tenšie cesto a vykrajujeme z neho požadované tvary. Pečieme ich pri teplote 180 °C približne 12 minút. Fruitful Pomaranč si zmiešame s prevarenou vodou a nadávkujeme do silikónových úzkych pozdĺžnych foriem. Necháme zamraziť. Rosette vyšľaháme do jogurtovej konzistencie, prílejeme Zeesan Jogurt zmiešaný s vodou a došľaháme do požadovanej konzistencie.

Na záver primiešame Fruitful Pomaranč. Šľahačku dávkujeme do silikónových väčších foriem, do ktorých vkladáme zamrznutú pomarančovú časť. Celé tak ako to je necháme zamraziť do druhého dňa.

Paletta Miroir Creamy si zohrejeme na "letnú" teplotu. Namočíme si plátky želatíny v studenej vode a po zmäknutí ich z vody vyberieme a zohrejeme. Budú tekuté a primiešame ich do Paletta Miroir Creamy.

Polievame zamrznuté koláčiky, ktoré ukladáme na kakaové spodky a dozdobíme.

Tiramisu s pomarančom v pohári



Pre milovníkov ovocných pohárov sme pripravili jedinečnú kombináciu sviežej pomarančovej chute Fruitful Pomaranč v spojení s obľúbenou chuťou tiramisu náplne. S jemnými piškótami z hmoty Bufler Komplet a čerstvými plátkami pomaranča tak získate krásne lákavú kombináciu náplne pre osviežujúce letné dezerty v pohároch.

Tiramisu s pomarančom v pohári

Pre 4 poháre á 460 g

Korpus:

100 g **Bufler Komplet**

45 g voda

Náplň 1:

250 g voda

10 g instantná káva

Náplň 2:

45 g **Zeesan Tiramisu Mascarpone**

220 g **Ken Presto**

50 g voda

Dozdobenie:

250 g **Fruitful Pomaranč**



Technologický postup:

Bufler komplet s vodou šľaháme pri najvyšších otáčkach 5 minút. Zmes striekame na papier na pečenie do tvaru piškót.

Pečieme ich pri teplote 190 °C približne 7 - 10 minút v závislosti od pece. Uvaríme si kávu z vody a instantnej kávy.

Ken Presto si vyšľaháme do jogurtovej konzistencie, prilejeme Zeesan Tiramisu-Mascarpone zmiešaný s vodou a krém šľaháme ďalej do požadovanej konzistencie. Skladanie pohárov: Piškóty namáčané v káve, naukladáme na spodok, navrstvíme tiramisu krém a následne rozotrieme Fruitful Pomaranč.

Takto striedavo naplníme poháre a dozdobíme povrch čerstvými plátkami pomaranča.

Nechajte sa inšpirovať našimi
zmesami a náplňami:

Zmesi na základ zákuskov a dezertov:

10000536 Piškóta 100 svetlá	15 kg
10002498 Biskuit Instant	25 kg
10002553 Jung Basis Rühr	25 kg
10000571 Mamas Pie	15 kg
10000531 Bufler Komplet	15 kg

Stabilizátor/želatína do náplne:

10002507 Zeesan Neutral	0,5 kg
10002506 Zeesan Jogurt	0,5 kg
10000054 Jung S-A Malina	2,5 kg
10002525 Zeesan Tiramisu-Mascarpone	0,5 kg
10003285 Saftia	5 kg

Ovocné náplne:

10003081 Fruitful Mango	70%	2,7 kg
10003132 Fruitful Citrónový krém	70%	2,7 kg
10003133 Fruitful Pomaranč	70%	2,7 kg
10003084 Fruitful Višňa	70%	2,7 kg
10003082 Fruitful Malina	70%	2,7 kg
10003083 Fruitful Jahoda	70%	2,7 kg
10002485 Brusnice v géli		3,5 kg
10001016 ON Červená ríbezľa cukr.		13 kg

Pudingová náplň hotová:

10002625 Presta Cream	12 kg
-----------------------	-------

Ostatné náplne:

10000458 Kokosová náplň	15 kg
10000634 Tvaroh.náplň Štandard A	5 kg

Margaríny do cesta:

10002659 Zela Delikates	10 kg
10002657 Zeel. marg. krémový	20 kg

Pravé čokolády a poleva:

10000064 Arabesque Noir 58%	5 kg
10000062 Arabesque Blanc 29%	5 kg
10002690 Zela cukr. pol. tmavá	10 kg

Smotany a parížsky krém:

10002693 Rosette	1 L
10002696 Ken Presto	1 L
10002698 Ken Lactea	1 L
10002699 Ken Trufa	1 L

Ochucovacia pasta:

10002570 Compound Írska káva	1 kg
------------------------------	------

Zrkadlové polevy a želé:

10002397 Paletta Miroir Creamy	6 kg
10002320 Paletta Miroir Choco	6 kg
10002538 Paletta Spray Neutral	13 kg

Veríme, že Vás náš katalóg Ovocných inšpirácií zaujal
a 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

Jana Košová 00421 915 885 399 jana.kosova@zeelandia.sk

Technologický tím:

Ľubomír Kramár 00421 915 885 397 lubomir.kramar@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



Fruitful ovocné náplne s obsahom ovocia 70 %

Raz vyskúšate a už nebudete chcieť inú náplň.

Široký rad ovocných náplní s obsahom 70 % ovocia,
v ekologickom balení - **plechovke 2,7 kg**
a chuťou ako čerstvé ovocie.



Fruitful **Višňa**
Fruitful **Jahoda**
Fruitful **Malina**
Fruitful **Mango**
Fruitful **Citrónový krém**
Fruitful **Pomaranč**



Fruitful



Oh, tak
**plné
ovocia**

Fruitful

Jednoducho
úžasné.



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-slovenská-republika/>

keep**exploring.**