

PRESTA GOLD FINE CREAM

Moderné chute a vyššia kvalita pudingových
náplní pre pekárov a cukrárov



Zeelandia



Nové moderné pudingové náplne Zeelandia

Odteraz v našom sortimente nájdete 4 nové jedinečné chute:

Presta Gold lesné ovocie

s príjemnou **arómou po lesnom ovocí** a **krásnou výraznou farbou**, ktorá ostáva pekná aj po zmiešaní so šľahačkou, maslom, Zela Delikates alebo Panna Cottou. Intenzitu a farbu si tak viete prispôbiť podľa svojich chuťových preferencií.

Fine cream slaný karamel

s jemnou **krémovou konzistenciou** a **dobre vyváženou chuťou**, ktorú určite oceníte.

Fine cream biela a tmavá čokoláda

s obsahom 6 % bielej/tmavej kuvertúry (čokolády) v zložení - pre jedinečný chuťový profil vašich hotových výrobkov a jemnú krémovú konzistenciu.

Či už pripravujete náplň do torty, rezov, éclairs, cheesecake, odpaľovanú hmotu...

naše 4 novinky oživia vaše receptúry ako o chuť, tak o vzhľad

a navyše v lete vydržia kvalitné aj pri vyšších teplotách.

PRESTA GOLD rad

Vyšší rad pudingových náplní s krémovou textúrou a lepšou chuťou vďaka pridanej srvátke v zložení.

Ideálna náplň na dávkovanie ihlou, termostabilná, mrazuvzdorná.

Minimálna trvanlivosť 9 mesiacov.
Balenie: 6 kg vedierko

FINE CREAM rad

Jedinečný rad krémových pudingových náplní, kde okrem pridanej srvátky náplň obsahuje napr. pravú čokoládovú kuvertúru. Získate tak jedinečný chuťový profil vo výrobkoch oproti bežným Prestám.

Minimálna trvanlivosť: 6 mesiacov
Balenie: 6 kg vedierko



RETRO Karamela

Receptúra: plech 30 x 40 cm, 2 800 g

Hmota 1:

750 g
225 g
150 g

Velvet Double Choc Cake

Tek. vaječná melanž
voda

Náplň:

800 g
800 g

Fine cream slaný karamel

KEN Lactea 35 %

Hmota 2:

300 g
90 g
90 g
90 g

Cesto Jogurtové

Tek. vaječná melanž
rastlinný olej
pomarančová šťava

Dozdobenie:

Paletta Cold Caramel
Lieskovo-orieškový krokant 50%
Fine cream Slaný karamel

Orechová vrstva:

150 g

lieskové orechy

Technologický postup:

Korpus 1: Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri pomalej rýchlosti.

Rozotrieme na pripravený plech 30 x 40 cm.

Korpus 2: Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri pomalej rýchlosti.

Hmotu preložíme do drezírovacieho vrečka a nanesieme pásiky na pripravené čokoládové cesto.

Na takto pripravené cestá navrstvíme podrvené lieskové orechy a všetko spolu pečieme

pri teplote 170 °C – 180 °C cca 25 minút.

Náplň: Fine cream slaný karamel vyšľaháme spolu so šľahačkou KEN Lactea a navrstvíme na pripravený upečený plát.

Ozdobnou kartou prejdeme povrch krému a vytvoríme tým pásiky. Necháme vychladnúť.

Na záver dozdobíme s Paletta Cold Caramel, posypeme lieskovo-orieškovým krokantom a ozdobnou špičkou nanesieme Fine Cream slaný karamel.

Jedinečná chuť slaného karamelu v krémovej konzistencii

Ideálne spojenie smotany a Fine cream slaný karamel Vám umožní ponúknuť zákazníkovi jedinečnú krémovú náplň s menším obsahom tuku. Vychutnajú si tak ľahšie zákusky.

Fine cream je ideálny aj v kombinácii s Panna Cottou.



JoggoBerry rezy

Receptúra: plech 30 x 40 cm, 4 500 g

Hmota:

1000 g
300 g
300 g
300 g

Cesto Jogurtové

Tek. vaječná melanž
rastlinný olej
voda

Dozdobenie:

650 g
100 g
100 g

KEN Cream cheese

kyslá smotana
práškový cukor
čerstvé ovocie,
lyofilizované ovocie, mikrobylinky

Náplň 1:

200 g

Fruitful Čierna ríbezľa

Náplň 2:

800 g
600 g
800 g

Presta Gold Lesné ovocie

KEN Cream cheese

KEN Presto

Technologický postup:

Korpus: Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri prvej rýchlosti.

Rovnomerne rozdelíme na dva plechy.

Na jeden plát nerovnomerne navrstvíme ovocie Fruitful Čierna ríbezľa (200 g)

a oba pláty pečieme pri teplote 170 °C – 180 °C cca 18 minút.

Náplň: Prestu Gold Lesné ovocie, smotanu Ken Presto a KEN Cream cheese spolu vyšľaháme na požadovanú hustotu.

Na prvý plát (bez ovocia) navrstvíme 1 400 g pripravenej náplne.

Prikryjeme druhým plátom (s ovocím) a nanesieme na neho zvyšok krému.

Dáme na chvíľu zchladiť a následne navrstvíme náplň 2, ktorú pripravíme vymiešaním KEN Cream cheese, kyslej smotany a práškoveho cukru.

Dozdobíme ovocím a bylinkami.

KEN Cream cheese

Krémový biely Cream cheese (smotanový syr) vysokej kvality od značky KEN.

S vynikajúcou konzistenciou a chuťou. Ideálny pre mnohé moderné cukrárske aplikácie.

Výhodné malé balenie: 2 kg vedierko.

NOVINKA



TRIPLE cake

Receptúra: Ø 24 cm, 1 900 g

Hmota na spodok korpusu:

250	g	upečené cookies
60	g	Zela Delikates

Náplň 1:

500	g	KEN Cream cheese
200	g	kyslá smotana
100	g	Tvarohová náplň Štandard
100	g	kryštálový cukor
150	g	Tekutá vaječná melanž
40	g	Rap Special

Náplň 2:

300 g

Fine cream biela čokoláda

Náplň 3:

200 g

Fine cream tmavá čokoláda

Dozdobenie:

100 g

Arabesque Noir 58 %

30 g

Arabesque Blanc 29 %

120 g

KEN Lactea 35 %

Technologický postup:

Upečené cookies si rozmixujeme, zmiešame s roztopeným margarínom a natlačíme rovnomerne na dno formy. Dáme zapieť na 10 minút na 150 °C. Medzitým si pripravíme náplň.

Náplň 1: Všetky suroviny šľaháme metličkou na pomalých otáčkach cca 3 – 4 minúty.

Hotovú náplň rozdelíme na polovicu.

Náplň 2: Do prvej polovice zamiešame 300 g Fine cream biela čokoláda a navrstvíme na predpečený korpus.

Náplň 3: Do druhej polovice zamiešame 200 g Fine cream tmavá čokoláda a opatrne navrstvíme na prvú náplň.

Pečieme pri teplote 130 °C cca 1 h 30 minút.

Na vychladený "cheesecake" dáme čokoládovú ganáž.

Pripravíme si ju z tmavej aj bielej čokolády. Čokoládu Arabesque Noir 58 % zalejeme

horúcou smotanou KEN Lactea 35 % v pomere 100 g : 100 g. Miešame, pokiaľ sa čokoláda nerozpustí.

Postup zopakujeme aj s bielou čokoládou Arabesque Blanc 29 % v pomere 30 g : 20 g.

Tmavou ganážou prelejeme "cheesecake" a z bielej ganáže dokončíme dozdobenie podľa vlastnej fantázie.

Receptúra na cookies:

580 g Velvet Double Choc Cake, 60 g pšeničná múka T 650, 130 g Zela Delikates, 100 g Tekutá vaječná melanž, 25 g studená voda. Všetky suroviny miešame lopatkou pri pomalých otáčkach do spojenia hmoty. Dávujeme naberačkou kopčky na plech a pečieme pri teplote 180 °C cca 15 minút. Pre 20 ks á 40 g.



Éclairs s DUO náplňou

Receptúra: pre 27 ks á 85 g

Hmota:

250	g	Jello Total
375	g	voda 50-60 °C

1 verzia: čokoládovo-malinové

Náplň 1:

500	g	Fine cream tmavá čokoláda
250	g	KEN Nata

Náplň 2:

400	g	Malinový gél
-----	---	---------------------

Dozdobenie:

400	g	Arabesque Blanc 29 %
160	g	malinové pyré

2 verzia: biela čokoláda - mango

Náplň 1:

500	g	Fine cream biela čokoláda
250	g	KEN Nata

Náplň 2:

400	g	Fruitful Mango
-----	---	-----------------------

Dozdobenie:

400	g	Arabesque Blanc 29 %
160	g	mangové pyré

Technologický postup:

Jello Total zmiešame s vodou zohriatou na 60 °C a šľaháme 3 minúty na pomalejšiu rýchlosť a 7 minút rýchlo. Necháme odstáť 15 minút.

Cesto striekame cez cukrárske vrecko na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 230 °C cca 22 minút a následne znížime teplotu na 200 °C a dopekáme ešte 10 minút.

Náplň 1 a 2: Fine cream tmavá čokoláda a smotanu KEN Nata spolu zohrejeme, premiešame a odložíme do chladu. Po vychladení vyšľaháme. To isté zopakujeme s druhou náplňou Fine cream biela čokoláda.

Finalizácia: Do každej éclairky si odspodu urobíme tri dierky, cez ktoré budeme plniť krém aj ovocnú náplň. Cez prostrednú dierku pomocou drezírovacieho vrecka naplníme ovocnú náplň (cca 15 g) a cez zvyšné dve dierky doplníme krém (cca 30 g).

Vrch éclairky namočíme do ovocnej ganáže, ktorú pripravíme tak, že si zohrejeme Arabesque Blanc a ovocné pyré a spolu premiešame. Ozdobíme sušenými kvetmi a lyofilizovaným ovocím.

Jello Total

Jello Total je **kompletná zmes pre výrobu odpaľovanej hmoty** bez použitia vajec (vajcia v zmesi).

Korpusy sa navyše **podobajú tradične vyrobeným**, s dobre vykreslenou štruktúrou, majú **pekný objem**.

Ideálna pre venčeky, banániky, veterníky a pod.

Gold/Fine cream tlačené koláče

Receptúra: 1 ks á 75 g

Cesto:

100	%	pšeničná múka T 512
1	%	Lactorex original
7	%	čerstvé droždie
8	%	rastlinný olej
14	%	kryštálový cukor
1,2	%	jedlá soľ
5	%	tekutá vaječná melanz
45	%	voda cca

Náplň:	110	%	Presta Gold Lesné ovocie
Dozobenie:	5	%	tekutá vaječná melanz
			biela alebo tmavá čokoláda
			Fine cream slaný karamel/

Technologický postup:
Miešanie: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo. Teplota cesta: 26 – 28 °C.
Cesto zamiesime na záraz, rozvážeme na požadovanú hmotnosť, vygúľame.
Doba zrenia: 10 – 15 minút.

Po vyzretí rozdelíme na deličke (50 g klonok), tvarujeme do tvaru žemlí, dáme nakysnúť, v 2/3 kysnutia roztláčime, potrieme vaječnou melanzou a naplníme náplňou. Dáme dokysnúť.

Kysaren: 45 – 55 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Pečenie:

I. 210 °C, bez pary, zatvorený odťah, 2 minúty,
II. 200 °C, bez pary, zatvorený odťah, 5 minút,
III. 190 °C, bez pary, zatvorený odťah, 5 minút.

Celková doba pečenia je 12 – 13 minút v závislosti od typu pece a navážky.

Skvelé nové kombinácie

Vyskúšajte skvelé nové kombinácie chuti Presta Gold/Fine cream náplní s tvarohovou náplňou, jogurtovou náplňou, ovocnými gélmi, Fruittul Mango, Višňa a pod.

Vytvoríte tak jedinečné tlačené koláče, buchtičky, plundrové výrobky...



Parené buchty s Fine cream

Receptúra: 1 ks a 72 g

Cesto:

94	%	pšeničná múka polohrubá
6	%	pšeničná múka hrubá
0,4	%	sušené mlieko 26 %
3	%	tekutá vaječná melanž/vajcia
1,1	%	jedlá soľ
2,8	%	kryštálový cukor
0,25	%	QUICK 96
3	%	čerstvé droždie
47	%	voda cca

Dozobenie:

Napln: 80 %

Fine cream biela
alebo tmavá čokoláda

maslo, kakaový prášok a pod.

Kysiareň: 40 – 50 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Buchty naparíme pri 90 °C cca 20 minút.

Po naparení plníme pudlingovými čokoládovými náplňami Fine Cream.

Naš tím technologov je tu pre Vás:

Neváhajte a požiadajte o ďalšie receptúry a použítie Presta Gold/Fine cream náš technologický tím. Radi Vám navrhne pre Vás jedinečnú receptúru použitia.





Šišky s Berliner Royal a Fine cream/Presta Gold

Receptúra: pre 100 ks a 70 g

Cesto:

100	%	pšeničná múka T 512	Náplň:	125	%	Presta Gold Lesné ovoci
30	%	BERLINER ROYAL				Fine cream slaný karamel/
6	%	čerstvé droždie				biela alebo tmavá čokoláda
6	%	rastlinný olej	Dozobenie:	5	%	Mont Blanc
52	%	voda cca 21 – 22 °C				

Technologický postup:

Miešanie: 4 minúty pomaly a 6 minút rýchlo.

Teplota cesta: 26 – 27 °C. Zrenie cesta: 20 – 25 minút.

Zo surovín zamiesime cesto, rozvažíme na presy 1 500 g - 30-dielna delička, (1 ks 50 g) a necháme vyzrieť.

Po vyzretí rozdelíme na deličke, vyšľafujeme do tvaru žemie (dôležité je mať hladký celistvý povrch) a uložíme na plátenka.
Necháme nakysnúť a po nakysnutí necháme na povrchu oschnúť. Vkladáme do horúceho oleja a fritujeme. Po fritovaní naplníme a dekorujeme.

Kysnutie: 45 – 50 minút pri 30 °C a rel. vlhkosti 75%.

Fritovanie:

I. 175°C, zatvorený poklop, 2,5 minúty,
II. 175 °C, otvorený poklop, 3 minúty,
III. 175 °C, otvorený poklop, 1 minútu.

Berliner Royal

Prémiová zmes na výrobu šišiek na všetkých typoch zariadení s veľmi dobrými vlastnosťami pri spracovaní. Šišky sú veľmi vláčne a jemné s pekným objemom.

Dávkovanie: 30% na múku. Balenie: 25 kg vrece.



Croissant s Fine cream/Preston Gold

Receptúra: 1 ks á 110 g

Cesto:

100	%	pšeničná múka T 512
15	%	Nordix croissant 15
7	%	čerstvé drożdžie
1,5	%	soľ
7	%	kryštálový cukor
48	%	voda cca
42	%	Zealandia margarin
		ťažný-pláty

Na prevarovanie:

Náplň:	120	%	Presta Gold Lesné ovocie
Dozdobenie:	5	%	Fine cream slaný Karamel/ biela alebo tmavá čokoláda
			Tekutá vaječná melanz

Technologický postup:

Miešanie: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo.

Teplota cesta: 20 – 22 ° C. Čas zrenia cesta: 10 – 15 minút.

Prekladáme margarinom 3 x 3, s krátkym odležaním v chlade. Finálny plát o hrúbke cca 3,5 mm, vykrojíme trojuholníky a stočíme. Výrobky dáme do kysiarne nakysnúť. Po nakysnutí potrieme vaječnou melanzou a pečieme.

Kysnutie: 45 – 50 minút pri 30 ° C a 75 % rel. vlhkosti.

Pečenie:

I. 220 ° C, bez pary, zatvorený odtah, 2 minúty,

II. 200 ° C, bez pary, zatvorený odtah, 18 minút,

III. 180 ° C, bez pary, zatvorený odtah, 2 minúty.

Celkový čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.

Nordix croissant 15

Zmes na výrobu croissantov a plundrových ciest. Zvyšuje stabilitu cesta pri kysnutí a toleranciu cesta pri zmrazovaní a následnom rozmrazovaní, dodáva výrobkom vláčnosť a predlžuje ich trvanlivosť. Odporúčané dávkovanie: 15 % na hmotnosť múky.

Nové moderné pudingové náplne Zeelandia

Je tu ten správny čas oživiť chuť a vzhľad pekárskeho výrobkov.

Zákazníci určite ocenia nové chute náplní

croissantov a šišiek, parených buchiet a pečených buchiet, plundrových výrobkov alebo pestrú farbu náplne tlačných koláčov.

Neváhajte a vyskúšajte 4 novinky moderných a chutných pudingových náplní v našom sortimente, ktoré patria pod vyšší rad v rámci Zeelandia portfólia:

Presta Gold lesné ovocie

s jedinečnou farbou a arómou lesného ovocia

Fine cream slany karamel

s vyváženou chuťou, farbou a krémovosťou

Fine cream biela alebo tmavá čokoláda

s obsahom pravej čokolády (6 %) a jedinečným chuťovým profilom.

PRESTA GOLD rad

Vyšší rad pudingových náplní s krémovou textúrou a lepšou chuťou vďaka pridanej srvátke v zložení. Ideálna náplň na dávkovanie ihlou, termostabilná, mrazuvzdorná.

Minimálna trvanlivosť 9 mesiacov. Balenie: 6 kg vedierko

FINE CREAM rad

Jedinečný rad krémových pudingových náplní, kde okrem pridanej srvátky náplň obsahuje napr. pravú čokoládovú kúverúru. Pre jedinečný chuťový profil vo výrobkoch oproti bežným Prestám. Minimálna trvanlivosť: 6 mesiacov. Balenie: 6 kg vedierko



PRESTA GOLD FINE CREAM

Moderné chute a vyššia kvalita pudingových
náplní pre pečárov a cukrárov

