

Cestá Zeelandia



Zeelandia



CESTÁ - ako základné korpusy trenej hmoty jedinečná chuť a farba, šťavnatosť, stabilita

Použitím našich ciest pripravíte perfektné koláče a zákusky s delikátnou, šťavnatou štruktúrou cesta, pričom všetky cestá v ponuke sú mimoriadne variabilné a vhodné ako základ pre mnoho typov cukrárskych výrobkov.

Hlavnou výhodou nielen jogurtového cesta je rýchlosť a jednoduchosť prípravy – všetky suroviny sú už správne spolu nakombinované a stačí pridať vaječnú melanž, olej a vodu a zamiešať počas 5 minút. Cesto má unikátnu chuť, ktorá Vás nechá na pochybách, či ide o domáci koláčik. Cestá nesú náplne-takže sa neprepadávajú. Viete si ich jednoducho vychutnať, či už s našimi ovocnými gémi a Frutafillmi, pudingovými náplňami hotovými na použitie Presta, tvarohovými náplňami, pridať do cesta čokoládové kúsky, kandizované alebo sušené ovocie, kakaový prášok, orechy, slivkový lekvár a pod. **Nechajte svoju fantáziu unášať na vlně ciest.**



keep**exploring.**

 **Zeelandia**

**Cesto Jogurtové:****Základná receptúra na plech 20x60 cm:**

750 g Cesto Jogurtové
225 g tek. vaječná melanž
225 g rastlinný olej
225 g voda

Technologický postup:

Miešajte všetky hore uvedené suroviny pri pomalých otáčkach pomocou lopatky cca 5 min. Pečte pri teplote 170-180° C, doba pečenia je cca 40-50 minút v závislosti od typu výrobku, náplne a typu pece.

Cesto Čokoládové:**Základná receptúra na plech 20x60 cm:**

700 g Cesto Čokoládové
350 g tek. vaječná melanž
350 g rastlinný olej

Technologický postup:

Miešajte všetky hore uvedené suroviny pri pomalých otáčkach pomocou lopatky cca 5 min. Pečte pri teplote 170-180° C, doba pečenia je cca 40-50 minút v závislosti od typu výrobku, náplne a typu pece.

Cesto Karamelové:**Základná receptúra na plech 20x60 cm:**

750 g Cesto Karamelové
375 g tek. vaječná melanž
375 g rastlinný olej

Technologický postup:

Miešajte všetky hore uvedené suroviny pri pomalých otáčkach pomocou lopatky cca 5 min. Pečte pri teplote 170-180° C, doba pečenia je cca 40-50 minút v závislosti od typu výrobku, náplne a typu pece.

Cesto Korzenné (perníkové):**Základná receptúra na plech 20x60 cm:**

1 000 g Cesto Korzenné
250 g rastlinný olej
450 g voda

Technologický postup:

Miešajte všetky hore uvedené suroviny pri pomalých otáčkach pomocou lopatky cca 5 min. Pečte pri teplote 170-180° C, doba pečenia je cca 40-50 minút v závislosti od typu výrobku, náplne a typu pece.

OBJAV SPOJENIE:**Zeelandia + Cestá**



Cesto špaldové s orechmi:

Základná receptúra na plech 20x60 cm:

1 000 g Cesto špaldové s orechmi
500 g tek. vaječná melanž
500 g rastlinný olej

Technologický postup:

Miešajte všetky hore uvedené suroviny pri pomalých otáčkach pomocou lopatky cca 5 min. Pečte pri teplote 170-180° C, doba pečenia je cca 40-50 minút v závislosti od typu výrobku, náplne a typu pece.

Cesto Medové:

Základná receptúra na plech 20x60 cm:

1 000 g Cesto Medové
500 g tek. vaječná melanž
500 g rastlinný olej

Technologický postup:

Miešajte všetky hore uvedené suroviny pri pomalých otáčkach pomocou lopatky cca 5 min. Pečte pri teplote 170-180° C, doba pečenia je cca 40-50 minút v závislosti od typu výrobku, náplne a typu pece.

Cesto:

Jogurtové 10 kg vrece
Čokoládové 10 kg vrece
Korzenné (perníkové) 10 kg vrece
Karamelové 10 kg vrece
Špaldové s orechmi 5 a 10 kg vrece
Medové 10 kg vrece

Balenie:

10 kg vrece
10 kg vrece
10 kg vrece
10 kg vrece
5 a 10 kg vrece
10 kg vrece

Min. trvanlivosť od výroby:

6 mesiacov
6 mesiacov
6 mesiacov
6 mesiacov
12 mesiacov
6 mesiacov

Pozn. dané balenia (okrem špaldového cesta s orechmi) môžeme mať počas roka aj v 25 kg balení.

keep**exploring.**

 **Zeelandia**



CESTÁ - pre Vaše **muffinky, cupcakes, cookies, crinckles** výnimočne jednoduché a chutné

S podobnou receptúrou ako je uvedená na základné cestá si viete ľahko a jednoducho pripraviť aj rôzne druhy muffiniiek, cupcakes, cookies, crinkles pre Vašich zákazníkov alebo na svadby/catering/akcie pre deti a pod. Pre prípravu cookies a crinkles pridajte namiesto oleja mliečny margarín Zela Delikates.

Pre viac receptúr neváhajte kontaktovať Vášho Obchodného zástupcu.

Či už pridáte ovocnú alebo pudingovú náplň priamo do muffinky, čokoládové kúsky -čokoládovú dekoráciu z našej ponuky) alebo iné ingrediencie podľa požiadaviek spotrebiteľov, muffinky sa vždy krásne upečú a zostanú vláčne a šťavnaté. Pre dozdobenie cupcakes máte u nás v ponuke bohaté možnosti v podobe chutných tukových krémov v kombinácii s ovocnými náplňami, Prestami, Mifi karamelovou, Kremline a čokoládovými dekoráciami Smet.



OBJAV SPOJENIE:



Zeelandia + Cestá

Cookies z Cesta Karamelového:**80 ks á 18 g**

1 000 g Cesto Karamelové
220 g tek. vaječná melanž
230 g Zeelandia margarín Zeelback
100 g Čokoládová dekorácia

Technologický postup:

Miešajte všetky hore uvedené suroviny pri pomalých otáčkach pomocou lopatky cca 5 min. Na konci pridáme čok. dekoráciu. Hmotu dávkuje na plech vystlaný pečným papierom malou zmrzlinovou naberačkou. Pečieme pri cca 170°C cca 10min. v závislosti od typu pece a navážky.

Cookies z Cesta čokoládového:**80 ks á 18 g**

1 000 g Cesto Čokoládové
220 g tek. vaječná melanž
300 g Zeelandia margarín Zeelback
100 g Čokoládová dekorácia

Technologický postup:

Miešajte všetky hore uvedené suroviny pri pomalých otáčkach pomocou lopatky cca 5 min. Na konci pridáme čok. dekoráciu. Hmotu dávkuje na plech vystlaný pečným papierom malou zmrzlinovou naberačkou. Pečieme pri cca 170°C cca 10min. v závislosti od typu pece a navážky.

Plnené špaldové cookies:**70 ks á 20 g**

1 000 g Cesto špaldové s orechmi
220 g tek. vaječná melanž
280 g Zeelandia margarín Zeelback

Náplň:

100 g MIFI karamelová

Technologický postup:

Miešajte všetky hore uvedené suroviny pri pomalých otáčkach pomocou lopatky cca 5 min. Hmotu delíme na 20 g kúsky a vygúľame, v strede zatlačíme palcom a naplníme MIFI karamelovou, do stredu uzatvoríme a znovu vygúľame. Ukladáme na plech s pečným papierom náplňou dole. Cesto následne neroztlačáme. Pečieme pri cca 170°C cca 10min. v závislosti od typu pece a navážky.

Medové cookies s orechmi:**58 ks á 22 g**

1 000 g Cesto Medové
200 g tek. vaječná melanž
280 g Zela Delikates
100 g nasekané vlašské orechy

Technologický postup:

Miešajte všetky hore uvedené suroviny pri pomalých otáčkach pomocou lopatky cca 5 min. Hmotu dávkuje na plech vystlaný pečným papierom malou zmrzlinovou naberačkou. Pečieme pri cca 170°C cca 10min. v závislosti od typu pece a navážky.

Čokoládové CRINKLES:**60 ks á 20 g**

1 000 g Cesto Čokoládové
365 g tek. vaječná melanž
300 g rastlinný olej

Dozdobenie:

165 g kryštálový cukor
100 g práškový cukor

Technologický postup:

Miešajte všetky hore uvedené suroviny pri pomalých otáčkach pomocou lopatky do spojenia surovín. Z hmoty tvarujte malé gulôčky, ktoré obaľte najprv v kryštálovom a potom práškovom cukre. Ukladajte ich na plech vystlaný pečným papierom. Ihneď pečieme pri cca 170-180°C cca 12 -15 min. v závislosti od typu pece a navážky.

Náš tip: Nepečte cookies/crinkles príliš dlho. Vyschli by a neostali by chutné a šťavnaté. Stačí ich piecť 9 - 10 minút v závislosti od druhu a navážky a nechať dôjsť tzv. na plechu.





SKVELÝ základ na CHEESECAKE a dezerty jednoduché, rýchlo hotové

**Hľadáte skvelý základ na cheesecake a dezerty?
Cestá sú na to ideálne - stačí upiecť tenký plát podľa receptúry na
cookies a po vychladnutí a podrvení zamiešať so Zela delikates.**

Neváhajte a vyskúšajte aj čokoládový základ, špaldový s orechmi, karamelový, medový v kombinácii s našou náplňou Tvaroh štandard A, ktorá je ideálna ako na pečené, tak pre nepečené cheesecakes.

Cheesecake viete dozdobiť nielen s našou čokoládovou polevou, ale aj s Paletta Miroir zrkadlovými polevami čokoládovou, karamelovou alebo v kombinácii s bielou, ako aj inovovanou malinovou Palettou.



keep**exploring.**

 **Zeelandia**



Karamelový nepečený cheesecake **Pre 1 formu á 24 cm (1440 g)**

Korpus:

250 g Cesto špaldové s orechmi
65 g Zela Delikates
50 g Tekutá vaječná melanž

Náplň 1:

500 g Tvaroh. n. Štandard A
250 g Ken Lactea
150 g Zeesan Neutral

Dozdobenie:

75 g Mifi karamelová
40 g Satina Biela
40 g Satina Toffee

Technologický postup:

Cesto špaldové s orechmi, Zelu Delikates a vaječnú melanž spracujeme v kompaktné cesto, ktoré rozprestrieme na dno tortovej formy vystlanej papierom na pečenie.

Spodok cheesecaku si predpečieme v peci pri 180°C približne 12 minút, dozlatista.

Vyberieme z pece a spodok necháme vychlaď.

Ken Lactea zmiešame v mixéri spolu s tvarohovou plnkou a Zeesanom Neutral. Tvarohovú náplň nanesieme na upečený špaldový spodok a zarovnáme. Necháme stuhnúť v chladničke.

Po stuhnutí natrieme na povrch karamelovú polevu z roztopenej Mifi karamelovej, Satiny Bielej a Satiny Toffee.



Kokosový pečený cheesecake **Pre 1 formu á 24 cm (1700 g)**

Korpus:

250 g Cesto Čokoládové
65 g Zela Delikates
50 g Tekutá vaječná melanž

Náplň 1:

100 g Tvaroh. n. Štandard A
550 g Jogurtová plnka
300 g Tekutá vaječná melanž
30 g rastlinný olej
100 g Satina Biela
150 g Kokosová náplň

Dozdobenie:

200 g Ken Presto

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame v mixéri lopatkou. Cesto natlačíme na spodok tortovej obruče vystlanej papierom na pečenie a vystriekanej Carlex sprejom. Pečieme pri teplote 180°C približne 10 minút. Všetky suroviny (vrátane neroztopenej Satiny) na náplň č.1 si vymiešame v stroji lopatkou.

Kokosovú hmotu vylejeme na predpečený spodok a dáme naspäť piecť do pece.

Pečieme: 190°C - 10 minút, 170°C - 10 minút, 150°C - 30 minút.

Po vybratí z pece necháme úplne vychlaď, až tak dávame do chladničky. Na druhý deň dozdobíme s Ken Presto a kokos. guľčkami.

Navštívte našu webovú stránku:

www.zeelandia.sk

Nájdete tam **kontakty**

na všetkých zamestnancov Zeelandia.

Viete si podrobnejšie pozrieť naše **receptúry** a **produkty**.

Dozviete sa o **novinkách**

a oznamoch našej spoločnosti.





Cestá - RODINNÉ balenia, chlebíčky a pod.

rôzne možnosti a kombinácie s náplňami

Či už chcete pripraviť jednoduché a pritom chutné rodinné rezy, chlebíček alebo modernejší zákusok ideálny pre rodinné balenia, CESTÁ z našej ponuky sa ideálne hodia práve pre tieto kombinácie.

Vydržia dlhšie čerstvé po upečení, jednoducho sa kombinujú napr. so slivkovým lekvárom, Mamas pie cestom ako podkladovým základom rodinných rezov.

Cestá nesú náplne - takže sa neprepadávajú, a tiež do nich viete zapracovať či už sušené ovocie alebo čokoládovú dekoráciu.

Možností dozdobenia s polevami, samotným cestom, potretie s Palettou Spray Neutral po upečení pre ešte väčší lesk a dlhšiu čerstvosť - stačí si prosto iba vybrať.



OBJAV SPOJENIE:



Zeelandia + Cestá

Karamelovo-linecké rezy:**8 balení á 280 g****Hmota 1:**

750 g Mamas pie
210 g Zela Delikates
60 g voda

Hmota 2:

500 g Cesto Karamelové
300 g tek. vaječná melanž
250 g rastlinný olej

Náplň:

400 g ON Slivkový lekvár Industry s jablkami

Dozdobenie:

50 g Paletta Spray Neutral

Technologický postup:

Z Mamas Pie, Zela Delikates a vody vypracujeme hladké cesto.

650 g cesta rozvaľkáme do plechu o rozmere 60x20 cm a natrieme slivkovým lekvárom.

Všetky suroviny na Cesto Karamelové miešame lopatkou pri pomalšom chode stroja cca 5 min. Vymiešanú zmes rozotrieme na linecké cesto so slivkovým lekvárom.

Zo zvyšného cesta urobíme na povrch ozdobnú mriežku.

Pečieme pri cca 180-190°C cca 35 min. v závislosti od typu pece a navážky.

Po upečení ešte horúce potrieme Paletta Spray Neutral. Krájame na kusy požadovanej veľkosti a hmotnosti.

Ideálne z plechu 60x20 cm nakrájate 8 ks pre rodinné rezy o veľkosti 20 x 7,5 cm.

Čokoládovo-linecké rezy:**8 balení á 280 g****Hmota 1:**

750 g Mamas pie
210 g Zela Delikates
60 g voda

Hmota 2:

500 g Cesto Čokoládové
300 g tek. vaječná melanž
250 g rastlinný olej

Náplň:

400 g ON Slivkový lekvár Industry s jablkami

Dozdobenie:

50 g Paletta Spray Neutral

Technologický postup:

Z Mamas Pie, Zela Delikates a vody vypracujeme hladké cesto.

650 g cesta rozvaľkáme do plechu o rozmere 60x20 cm a natrieme slivkovým lekvárom.

Všetky suroviny na Cesto Čokoládové miešame lopatkou pri pomalšom chode stroja cca 5 min. Vymiešanú zmes rozotrieme na linecké cesto so slivkovým lekvárom.

Zo zvyšného cesta urobíme na povrch ozdobnú mriežku.

Pečieme pri cca 180-190°C cca 35 min. v závislosti od typu pece a navážky.

Po upečení ešte horúce potrieme Paletta Spray Neutral. Krájame na kusy požadovanej veľkosti a hmotnosti.

Ideálne z plechu 60x20 cm nakrájate 8 ks pre rodinné rezy o veľkosti 20 x 7,5 cm.





TRENÉ PEČIVO

skvelý variant z našich ciest

ideálne pre rodinné balenia, rôzne náplne

Trené pečivo v tejto podobe je jedinečnej chuti a konzistencie - ponúknete tak svojim spotrebiteľom výrobky na vyššej úrovni, po ktorých sa len tak zapráši.

Vynikajúce prepojenie s našimi lineckými náplňami alebo krémovými tukovými náplňami Kremlina kokosový a čokoládový dodá výrobkom na hodnotu.

Ako polevu viete použiť Zela cukrárske polevy, Scaldis Dark/White alebo polevy z radu Satina.

Ideálne pre rodinné balenia.



keep**exploring.**

 **Zeelandia**

Trené karamelové pečivo:

350 g Cesto Karamelové
100 g tek. vaječná melanž
200 g Zeelandia margarín Zeelback
100 g Pšeničná múka T-512

Náplň:

500 g Kremline kokosový

Dozdobenie:

50 g Satina toffee

Technologický postup:

Margarín nahrejeme a vyšľaháme do penista a pridáme vaječnú melanž. Prisypeme nahriate Cesto Karamelové a ručne vymiešame hladké cesto.

Po vymiešaní pomocou drezirovacieho vrečka striekame na plechy požadované tvary.

Pečieme pri 200°C cca 8-10 min. v závislosti od typu pece a navážky.

Po upečení studené korpusy plníme s Kremline- ktorý jemne nahrejeme a pomocou lopatky vymiešame na hladký krém. Ozdobne prestriekame Satina Toffee.

Trené čokoládové pečivo:

350 g Cesto Čokoládové
100 g tek. vaječná melanž
200 g Zeelandia margarín Zeelback
100 g Pšeničná múka T-650

Náplň:

500 g Kremline čokoládový

Dozdobenie:

50 g Zela cukrárska poleva biela

Technologický postup:

Margarín nahrejeme a vyšľaháme do penista a pridáme vaječnú melanž. Prisypeme nahriate Cesto Čokoládové a ručne vymiešame hladké cesto.

Pomocou drezirovacieho vrečka striekame na plechy požadované tvary.

Pečieme pri 200°C cca 8-10 min. v závislosti od typu pece a navážky.

Po upečení studené korpusy plníme s Kremline- ktorý jemne nahrejeme a pomocou lopatky vymiešame na hladký krém. Výrobky ozdobne prestriekame bielou cukrárskou polevou.

Špaldové trené pečivo:

350 g Cesto špaldové s orechmi
100 g tek. vaječná melanž
200 g Zelandia margarín Zeelback
100 g Pšeničná múka T-512

Náplň:

500 g Kremline toffee/kokosový

Dozdobenie:

50 g Satina toffee

Technologický postup:

Margarín nahrejeme a vyšľaháme do penista a pridáme vaječnú melanž. Prisypeme nahriate Cesto špaldové s orechami a ručne vymiešame hladké cesto.

Po vymiešaní pomocou drezirovacieho vrečka striekame na plechy požadované tvary.

Pečieme pri 200°C cca 8-10 min. v závislosti od typu pece a navážky.

Po upečení vychladené korpusy plníme s Kremline- ktorý jemne nahrejeme a vymiešame loptkou na hladký krém. Hotové výrobky prestriekame Satinou Toffee.

Perníkové trené pečivo/perníčky:

350 g Cesto Korzenné (perníkové)
150 g tek. vaječná melanž
200 g Zelandia margarín Zeelback
100 g Pšeničná múka T-512

Technologický postup:

Margarín nahrejeme a vyšľaháme do penista a potom pridáme tekutú vaječnú melanž. Potom ručne vmiešame nahriate Cesto Korzenné s múkou.

Po vymiešaní cesta pomocou drezirovacieho vrečka striekame na plechy s pečným papierom požadované tvary.

Pečieme pri 200°C cca 10-12 min. v závislosti od typu pece a navážky.

