

# Fruitful Jahoda

Plné ovocia, šťavnaté a chutné jahody,  
pre Vaše kreatívne cukrárske výrobky



**Zeelandia**



## Fruitful Jahoda:

Unikátna technológia výroby umožňuje zachovať chuť a čerstvosť jahôd, ktorá je najbližšie čerstvému ovociu.

Náplň obsahuje **70% kusového ovocia**. Najlepšie vynikne na povrchu výrobkov, ale rovnako dobre ju viete využiť aj ako náplň pre všetky druhy cukrárskych výrobkov.

**Vychutnajte si šťavnatosť jahôd po celý rok.**

- Ideálne ako topping, náplň tôrt, dezertov a pohárov
- Aj ako náplň do koláčikov/plundrových výrobkov
- Výborná chuť jahôd, pekná farba náplne
- Ideálne pre zmrazenie hotových výrobkov
- Dlhá trvanlivosť vďaka baleniu v plechovkách

## Jahodové kopce Pre 1 roládu (13 ks)

### Korpus:

- 110 g Piškóta 100 tmavá
- 70 g Tekutá vaj.melanž
- 20 g voda

### Jahodová časť:

- 400 g Fruitful Jahoda
  - 4 g agar
- Jahodová náplň:
- 700 g Ken Lactea 35%
  - 50 g Zeesan Neutral
  - 120 g Fruitful Jahoda - omáčka

### Stužená smotana:

- 200 g Ken Lactea 35%
- 15 g Zeesan Neutral

### Dozdobenie:

- 500 g Zela cukr. poleva tmavá
- 400 g Ken Trufa

### Technologický postup:

Piškótu tmavú 100, Tek.vaječnú melanž a vodu šľaháme na vyšších otáčkach 5 minút. Cesto rozotrieme na plech vyložený papierom na pečenie o rozmerov 43X30 cm. Pečieme pri 180°C 7 minút. Po upečení si plát rozkrojíme pozdĺžne na 3 pláty s takou šírkou, aby nám vošli do formy.

Ken Lactea a Zeesan Neutral šľaháme do tuhšej konzistenie. Ručne primiešame len omáčku z Fruitful Jahoda. Roládovú formu si vystelieme zmršťovacou fóliou a spodok naplníme časťou jahodového krému. Priložíme ho jedným pásom korpusu po celej dĺžke a pritlačíme. Jahodový Fruitful si napr. ponorným mixérom rozmixujeme na kašu a v hrnci rozohrejeme s agarom. Jahodovú vrstvu natrieme na korpus a necháme vychladíť. Prikrijeme ďalšou vrstvou krému. Priložíme pás korpusu a zatlačíme. Natrieme zvyšný krém a zakryjeme posledným plátom korpusu. Jahodové kopce necháme stuhnúť v mrazáku do druhého dňa. Vo vodnom kúpeli si rozohrejeme Ken Trufu so Zela cukr.polevou tmavou, a touto polevou polejeme celú zamrznutú roládu, z ktorej sme dali dole fóliu. Ozdobujeme cukríkmi, snehovými pusinkami, ručne robenými ozdobami zo Scaldis Dark.

### FACEBOOK:

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

### Kontakty na zamestnancov:

[https://www.zeelandia.sk/kontakt/copy\\_of\\_kontakty](https://www.zeelandia.sk/kontakt/copy_of_kontakty)





## Jahodovo-tvarohové rezy

Pre 9 ks.

### Cesto:

200 g **Cesto špaldové s orechmi**

120 g Tekutá vaj. melanž

55 g rastlinný olej

### Náplň 1:

80 g Darinka extra džem malina

### Náplň 2:

100 g Ken Lactea 35%

200 g Tvar. náplň štandard A

### Náplň 3:

300 g **Fruitful Jahoda**

3 g agar

### Náplň 4:

100 g Ken Trufa

100 g Ken Lactea 35%

80 g Zeesan Neutral

100 g voda

### Dozdobenie:

50 g čerstvé jahody

60 g Scaldis Dark

### Technologický postup:

Cesto špaldové s orechmi, Tek.vaječnú melanž a olej si vyšľaháme počas 5 minút. Cesto vylejeme do formy s rozmermi 10x40 cm. Pečieme pri teplote 175°C 25 minút. Po vychladení na korpus natrieme Darinku džem extra malina. Ken Lactea si vyšľaháme s tvarohovou plnkou štandard A a rozotrieme ju na vrstvu džemu. Fruitful Jahoda si rozohrejeme v hrnci s agarom a natrieme ju na tvarohovú vrstvu. Necháme dobre stuhnúť v chladničke.

Ken Trufu šľaháme s Ken Lacteu do jogurtovej konzistencie. Následne primiešame Zeesan Neutral zmiešaný s vodou a došľaháme do požadovanej konzistencie. Parížsku šľahačku natrieme na povrch jahodovej vrstvy a urobíme ozdobný vlnkový vzor. Koláčik necháme do druhého dňa vychladiť. Po nakrájaní rezy dozdobujeme čerstvými jahodami a ručne vyrobenými ozdobami zo Scaldis Dark.

## Jahodová Panna Cotta

v pohári

Pre 3 ks.

### Cesto:

45 g **Cesto Čokoládové**

30 g Tekutá vaječná melanž

25 g rastlinný olej

### Náplň 1:

350 g **Fruitful Jahoda**

4 g agar

### Náplň 2:

200 g **Panna Cotta**

### Náplň 3:

200 g **Panna Cotta**

1 g červ. potr. farbivo

### Dozdobenie:

30 g **Scaldis Dark**

### Technologický postup:

lyofilizované jahody

Cesto Čokoládové, Tek.vaječnú melanž a olej šľaháme pri vyšších otáčkach 5 minút. Cesto rozotrieme na plech pokrytý pečným papierom a pečieme pri teplote 180°C cca 5 minút. Po vychladení si korpus rozdrobíme. Rozdrobený korpus dáme na spodok pohára, následne navrstvíme jahodovú Fruitful vrstvu (až po bočný okraj pohára), ktorú sme si predtým rozohriali na sporáku s agarom. Počkáme kým nám jahodová vrstva nestuhne.

Polovicu Panna Cotty si zohrejeme do 40°C na sporáku a zalejeme jahodovú časť. Necháme úplne stuhnúť.

Po stuhnutí opäť nadrobíme korpus, zatrieme opäť jahodovou vrstvou rozohriatou s agarom. Necháme stuhnúť.

Druhú časť Panna Cotty si zohrejeme na sporáku do 40°C a prifarbíme napr. červenou potravinárskou farbou.

Nalejeme na povrch do pohárov. Po stuhnutí dekorujeme lyofilizovanými jahodovými kruškami a ručne robenými čokoládovými hoblinami zo Scaldis Dark.



## Jahodové semifreda

### s tvarohom

Pre 6 ks.

#### Cesto:

- 60 g **Cesto čokoládové**
- 40 g Tek. vaječná melanž
- 30 g rastlinný olej

#### Jahodová náplň:

- 100 g **Fruitful Jahoda**
- 50 g voda
- 3 g agar

#### Náplň 2:

- 190 g Gamaro Schlagcreme
- 50 g Zeesan Tvaroh
- 100 g voda

#### Dozdobenie:

- 250 g Zela cukr. poleva tmavá
- 200 g **Ken Trufa**

#### Dekorácia:

- 70 g Scaldis Dark
- 190 g **Fruitful Jahoda**

#### Technologický postup:

Najprv si rozohrejeme vodu, agar a Fruitful Jahoda na sporáku. Jahodovou zmesou naplníme silikónovú formu v tvare malých pohárikov. Dáme zamraziť do mrazničky. Cesto Čokoládové, Tek.vaječnú melanž a olej šľaháme pri vyšších otáčkach 5 minút. Cesto si rozotrieme na plech pokrytý pečným papierom o rozmere 13x20 cm.

Po vychladení z neho vykrajujeme krúžky. Gamaro Schlagcreme vyšľaháme do polotuhej konzistencie, primiešame doň Zeesan Tvaroh. Došľaháme do požadovanej konzistencie. Náplň plníme na spodok formičiek, do ktorých vkladáme zmrazenú jahodovú časť. Prekryjeme ďalšou vrstvou krému až po povrch a uzatvoríme koláčik kolieskom z korpusu, ktorý sme si nechali bokom. Koláčiky necháme stuhnúť v mrazáku do druhého dňa. Zela cukr. polevu tmavú si zohrejeme vo vodnom kúpeli s Ken Trufou. Dobře zmiešame, aby sa poleva dobre prepojila. Polevu polievame zamrazené koláčiky, ktoré vyťahujeme zo silikónových foriem. Koláčiky rovno ukladáme na zlatý podnos. Zo Scaldis White si urobíme ručne "slzičky", ktoré nasadíme ako "korunku" na koláčik. Po stuhnutí plníme jahodovým Fruitfulom. Dozdobíme SMET dekoráciami a jedlým plátkovým zlatom.



## Mini jahodové cheesecake

Pre 4 ks.

#### Cesto:

- 125 g **Cesto špaldové s orech.**
- 50 g Zela Delikates
- 30 g Tek. vaječná melanž

#### Po upečení do cesta:

- 50 g Zela Delikates

#### Náplň 1:

- 250 g **Tvar. náplň štandard A**
- 170 g Ken Lactea 35%
- 50 g Jung S-A malina

#### Náplň 2:

- 200 g **Fruitful Jahoda**
- 2 g agar

#### Bielková hmota:

- 18 g **Bianca**
- 18 g horúca voda
- 18 g kryštálový cukor

#### Dekorácia:

- 15 g Scaldis Dark
- 15 g Scaldis White

#### Technologický postup:

V šľahači zmiešame Cesto špaldové, Zelu Delikates a Tek.vaječnú melanž na kompaktnú hmotu, ktorú ručne poroztláčame na plech vyložený pečným papierom na tenší plát. Pečieme 15 minút pri teplote 170°C. Po vychladení hmotu rozdrvíme a primiešame ďalšiu časť Zela Delikates. Hmotu naniesieme na dno maličkých obručí, ktoré odstránime a opäť dáme zapiecť na 5 minút. Po vychladení opäť nastokneme obruče, vložíme do nich oddeľovačí prúžok, ktorý nám pomôže vybrať koláčiky von z formy. V šľahači si zatiaľ zmiešame Ken Lactea, Tvarohovú plnku a Jung S-A malina. Náplň rozotrieme na vychladené korpusy. V hrnci rozohrejeme Fruitful Jahoda s agarom, ktorú hneď rozotierame na tvarohovú náplň. Necháme stuhnúť do druhého dňa. V šľahači si zmiešame ručne horúcu vodu s kryštálovým cukrom, až kým sa hmota nerozpustí. Následne prispeme Bianca zmes a šľaháme pri nízkych otáčkach 2 minúty a pri vysokých otáčkach 7 minút. Z hmoty striekame na plech vyložený papierom pusinky, ktoré sušíme 2 hodiny pri 90°C. Sušienkami, ale aj ozdôbkami zo Scaldis Dark/White ozdobujeme mini cheesecake.