

Receptúra na 12 ks

Cesto:

250 g Brand 100
380 g voda

Náplň 1:

200 g Ken Lactea 35%
100 g Cream Vanilla
70 g Fruitful Mango

Náplň 2:

240 g Fruitful Mango

Poleva:

160 g Satina Toffee
100 g Ken Presto

Dozdobenie:

70 g Fruitful Mango
30 g Scaldis White

Jedinečné éclairs s vanilkovo-mangovou náplňou a bohatými kúskami Fruitful Mango ideálne nielen na leto. **Jemne dozdobené s karamelovou polevou** a kúskami Fruitful Mango a čokoládovou dekoráciou.

Postup:

Suroviny na korpus miešame v šľahači lopatkou (nešľaháme) najprv na nižších otáčkach 2 minúty a potom na vyšších otáčkach 5 minút.

Cesto striekame pomocou drezírovacieho vrecka na plech s papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 200°C cca 20 min.

Vyšľaháme si Ken Lactea, do ktorej už len ručne primiešame Cream Vanilla.

Týmto krémom plníme vychladené prekrojené korpusy, pričom na spodnú časť najprv navrstvime vrstvu Fruitful Mango.

Povrch éclairs namáčame do karamelovej ganache, ktorú si pripravíme roztopením Satina Toffee s Ken Presto šľahačkou.

Po stuhnutí polevy prikryvame éclairs a dozdobíme povrch zvýšným krémom a Fruitful Mango v kombinácii s ručne robenými ozdôbkami zo Scaldis White.

Náš tip:

Vyskúšajte aj iné chute Fruitful Malina, Fruitful Višňa alebo Fruitful Jahoda.

Receptúra na 12 ks

Cesto:

70 g Cesto čokoládové
50 g Tek. vaječná melanz
30 g rastlinný olej

Postup: Všetky suroviny na korpus šľaháme 5 minút pri najvyšších otáčkach. Cesto rozotrieme na hrubší plát na papier na pečenie a pečieme pri 175°C 6 minút. Z plátu vykrajujeme požadované kruhy ako podklad pod koláčiky.

Náplň 1:

100 g Fruitful Mango
30 g voda

Postup: Fruitful Mango si rozmiešame s vodou a naplníme silikónovú formu v tvare malých pologulí, ktorú dáme do mrazu. Keď vytuhne, obsah pologuličiek vyberieme, spojíme v guľičky a ponecháme ako náplň v mraziacom boxe.

Náplň 2:

150 g Zeesan Jogurt
300 g voda
300 g Rosette

Postup: V šľahači si vyšľaháme Rosette na polotuhú konzistenciu, do ktorej ručne primiešame Zeesan Jogurt zmiešaný s vodou a došľaháme do požadovanej konzistencie. Silikónové formy v tvare guľičiek plníme najprv touto jogurtovou náplňou, do ktorej vkladáme zamrazenú mangovú náplň a formu doplníme jogurtovou náplňou takmer až po povrch.

Poleva-ganache:

200 g Paletta Miroir creamy
90 g Zela cukr.poleva biela
230 g Gamaro Schlagcreme

Postup: Povrch uzatvoríme okrúhlym plátom z Cesta čokoládového, ktoré sme si upiekli na začiatku. Guľičky necháme dokonale zamraziť. Vo vodnom kúpeli si zohrejeme Palettu Miroir creamy, Gamaro smotanu a Zela polevu bielu na ganache polevu. Dobre premiešame. Touto polevou polievame guľičky ihneď po vybratí z foriem ešte v zamrznutom stave.

Mango guľičky s Fruitful Mango a Zeesan Jogurt

Dozdobenie:

120 g Fruitful Mango
bylinky na ozdobenie

Postup: Na povrch poukladáme Fruitful Mango, dozdobíme bylinkami a necháme celý koláčik v chladničke rozmraziť.

Trendy jogurtovo-mangové guľičky s Fruitful Mango a Zeesan Jogurt

S jemnou trenou hmotou z Cesta čokoládového. **Prípravené v silikónových formičkách** a jemne dozdobené s Fruitful Mango a bylinkami.

S jedinečnou ganage polevou pre pekne **hladký efekt guľičiek.**

Éclairs s Fruitful Mango



Zeelandia s.r.o.
Družstevná 44, 044 42 Rozhanovce
Call centrum: 0800 100 707, 0800 101 328
E-mail: objednavky@zeelandia.sk

keep **exploring.**

 **Zeelandia**



Fruitful Mango

Náplň plná manga, plná chuti a plná celých kúskov ovocia!

Unikátna technológia výroby umožňuje zachovať celistvé kúsky manga a štruktúru, ktorá má najbližšie čerstvému ovociu. Kúsky manga tak zostanú celé, nepoškodené a zároveň si zachovávajú svoju farbu, chuť, šťavnatosť a chrumkavosť.

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 šťavnaté a pevné kúsky manga.

Charakteristika náplne

- Obsahuje 70% ovocia
- Intenzívna chuť manga, príjemne sladkastá, lesklá, s prirodzenou farbou manga
- Kúsky manga zostávajú pevné, šťavnaté a chrumkavé
- Ideálne ako topping, vhodné do náplní tort, dezertov a pohárov
- Fruitful Mango viete použiť aj ako náplň do koláčikov/plundrových výrobkov
- Ideálne pre zmrazenie hotových výrobkov
- Dlhá trvanlivosť Fruitful Mango vďaka baleniu v plechovkách



Šetrné k ovociu i planéte

Náplň Fruitful Mango dodávame v plechovkách.

Chcete vedieť prečo?

Konzervácia je najlepší spôsob ako zachovať ovocie celistvé a s chuťou charakteristickou pre čerstvé ovocie.

Kovový obal ponúka 100% ochranu proti svetlu a kyslíku. Výsledkom je omnoho dlhšia trvanlivosť a zachovanie kvality konečného výrobku.

Plechovka je jedným z najekologickejších typov obalu. Kov dosahuje najvyššiu mieru recyklácie zo všetkých obalových materiálov.

Navyše ani opakovanou recykláciou neztráca na kvalite a je teda trvalým materiálom.



New York style



Postup:

Cesto špaldové s orechmi, Zela Delikates a Tekutú vaječnú melanz si spracujeme na cesto, ktoré rozvalkáme do plátu na plech vyložený papierom na pečenie.

Pečieme pri teplote 175°C cca 15minút.

Po vychladení si plát rozdrvíme a zmiešame s druhou časťou Zela Delikates.

Túto zmes natlačíme na spodok tortovej formy.

Všetky suroviny na náplň si vymiešame v šľahači za pomoci lopatky do hladka.

Nalejeme ju do tortového korpusu, kde máme na spodku špaldovo-orechový podvrvený základ.

Pečenie:

1. pri 190°C počas 10 minút,
2. pri 170°C počas 10 minút,
3. pri 150°C počas 20 minút.

Cheesecake ihneď vyberieme z pece a necháme vychladnúť.

Po vychladení natrieme dookola aj povrch Mifi karamelovou. Dozdobíme s Fruitful Mango a Paletta Miroir creamy.

Skvelý jogurtovo-karamelový cheesecake dozdobený s Fruitful mango a dekoráciami poteší milovníkov New York cheesecake.

Receptúra na 1 ks

Cesto:

- 125 g Cesto špaldové s orechmi
- 35 g Zela Delikates
- 30 g Tekutá vaječná melanz

Do upečeného cesta:

- 50 g Zela Delikates

Náplň 1:

- 600 g Jogurtová plnka
- 350 g Tekutá vaječná melanz
- 20 g Flavour Lemon
- 30 g rastlinný olej

Dozdobenie:

- 250 g MIFI karamel
- 20 g Paletta Miroir creamy

Dekorácia:

- 300 g Fruitful Mango
- 5 g Lieskovo-orieškový krokant
- 5 g Scaldis White

Mango New York cheesecake



Receptúra na 10 ks

Cesto:

- 55 g Bufler Komplet
- 25 g voda

Na hotové buflery:

- 25 g Satina biela

Náplň 1:

- 165 g Topmix
- 210 g Zela Delikates
- 70 g voda
- 20 g Flavour Lemon-aróma

Náplň 2:

- 50 g Fruitful Mango

Poleva:

- 290 g Satina biela
- 125 g Ken Lactea

úbovoľné dozdobenie -sušené kvietky

Postup:

Bufler komplet s vodou šľaháme 5 minút pri najvyšších otáčkach.

Pomocou drezirovacieho vrecka striekame piškóty na plech vyložený papierom na pečenie.

Pečieme pri teplote 175°C počas 10 minút.



Biele mango špice

Receptúra na 2 ks

Ryžová náplň s chia:

- 100 g Rimix - ryžová náplň
- 210 g vriaca voda
- 10 g chia semienka

Po vychladnutí a nabobtnaní pridáme:

- 80 g Ken Presto -smotana na šľahanie

Náplň:

- 260 g Fruitful Mango

Postup:

Vodu prevaríme a prispeme do nej Rimix s chia semienkami.

Zmes dobre zamiešame a necháme za občasného zamiešania úplne vychladnúť.

Vyšľaháme Ken Presto, do ktorého už len ručne prímiešame rimixovú zmes.

Celú náplň plníme striedavo s Fruitfullom Mango do sklenených pohárov.

Mango chia poháre



Po vychladení buflery natrieme roztopenou Satinou bielou.

Náplň 1: Všetky suroviny šľaháme pri najvyššom chode stroja počas 7minút.

Pomocou špeciálneho nastavca na špice a cukrárskeho vrecka striekame krém na piškóty. Necháme dokonale vychladíť.

Naplníme s Fruitfull Mango a špice uzatvoríme zvyšným krémom. Opäť necháme dokonale stuhnúť.

Poleva - ganache:

Vo vodnom kúpeli si roztopíme Satinu bielu s Ken Lacteou a dobre premiešame.

Polievame ňou špice, ktoré môžeme navyše dozdobiť sušenými kvietkami.