

Fruitful Višňa

Plné ovocia, šťavnaté, celé a chrumkavé višne
pre Vaše kreatívne cukrárske výrobky



Zeelandia



Fruitful Višňa:

Unikátna technológia výroby umožňuje zachovať celistvé kúsky višní a štruktúru, ktorá je najbližšie čerstvému ovociu. Kúsky višní 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 višní.**

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

Fruitful

Can for the planet.



 Zeelandia

Snehové višňové košíčky

Pre 6 ks

Snehová hmota:

- 40 g Bianca
- 40 g kryštálový cukor
- 40 g vlažná voda

Dozdobenie:

- 150 g Rosette
- 180 g Fruitful Višňa
- 10 g SMET čokol. dekorácie

Technologický postup:

V šľahači si ručne zmiešame horúcu vodu s kryštálovým cukrom, kým sa cukor nerozpustí. Prisypane Biancu a zmes šľaháme najprv pri nižších otáčkach 2 minúty, potom pri vyšších otáčkach cca 7 minút.

Silikónovú formu postavíme hore dnom. Pomocou drezírovacieho vrečka s hladkou špičkou "obmotávame" silikónovú formu v tvare misiek pripravenou hmotou Bianca.

Košíčky dáme sušiť do pece pri teplote 90°C počas 2 hodín.

Po vysušení striedavo plníme vyšľahanou Rosette s višňovým Fruitfulom. Dozdobíme čokoládovými SMET dekoráciami, lyofilizovaným ovocím, prípadne snehovými pusinkami z hmoty Bianca.

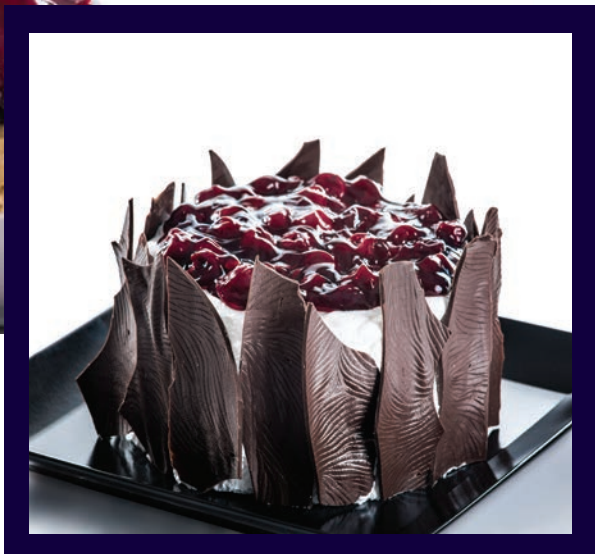
FACEBOOK:

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

Kontakty na zamestnancov:

https://www.zeelandia.sk/kontakt/copy_of_kontakty

 Zeelandia



Makové tartaletky s višňami

Pre 6 ks.

Cesto:

165 g **Mamas pie**
65 g Zela Delikates
20 g voda

Náplň 1:

240 g **Plnka maková Premium**
180 g voda

Náplň 2:

360 g **Fruitful Višňa**

Dozdobenie:

50 g Rosette
60 g Scaldis Dark

Technologický postup:

Mamas pie, Zela delikates a vodu zmiešame v šľahači metličkou na kompaktné cesto. Cesto vyvalkáme a vykrajujeme kruhy, ktoré následne vkladáme do tartaletkových formičiek. Pečieme pri teplote 170°C počas 16 minút.

Po vychladení si zmiešame makovú plnku s vodou a následne ňou naplníme tartaletky. Na makovú vrstvu navrstvíme višňový Fruitful.

Dozdobíme vyšľahanou Rossete a ručne robenými ozdôbkami zo Scaldis Dark. Jemne doladíme lyofilizovaným prachom z jahôd a čerstvými bylinkami.

Schwarzwald torta s višňami

Pre 1 tortu.

Cesto:

250 g **Sacherka zmes**
115 g Tekutá vaječná melanž
25 g rastlinný olej

Náplň:

230 g **Fruitful Višňa**
250 g Ken Presto
Dozdobenie:
230 g **Fruitful Višňa**
400 g Scaldis Dark

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus si dáme do šľahača a šľaháme približne 5 minút. Vyšľahanú hmotu si nalejeme do tortovej formy s priemerom 16cm. Pečieme pri teplote 175°C cca 40-45 minút. Korpus necháme vychladiť.

Po vychladení ho prekrojíme 1x a najprv natrieme vrstvu višňového Fruitfulu s Agarom, ktorú si predtým tepelne zohrejeme na sporáku v hrnci. Po vychladení Fruitfulu nanesieme vyšľahaný Ken Presto. Zhruba 1/3 z vyšľahaného Ken Presta si ponecháme bokom. Priložíme vrchný korpus a jemne pritlačíme, aby sa hmoty prepojili. Zvyšným Ken Prestom si tortu ponatierame dookola aj na povrchu. Necháme zatuhnúť.

Po zatuhnutí tvarujeme zo Scaldis Dark čokoládové ozdoby, ktoré poukladáme po boku torty. Na povrch rozotrieme ešte vrstvu Fruitful Višňa.



Makové crakelin venčeky

s višňami

Pre 6 ks.

Odpaľovaná hmota:

125 g **Brand 100**

190 g voda

Crakelin:

12 g Pšeničná múka hl.špeciál

25 g **Plnka maková Premium**

20 g Zela Delikates

13 g kryštalový cukor

Náplň 2:

420 g **Presta Cream**

150 g Ken Lactea

Dozdobenie:

300 g **Fruitful Višňa**

20 g Scaldis Dark

Technologický postup:

Brand 100 s vodou si lopatkou vymiešame v šľahači najprv pri nižších otáčkach cca 2 minúty, potom pri vyšších otáčkach cca 7 minút. Pomocou drezírovacieho vrečka s ozdobnou špičkou striekame na plech vyložený pečným papierom venčeky o priemere 7,5 cm. Všetky suroviny na čiapočku (crakelin) si zmiešame dokopy. Vyvalkáme tenší plát, ktorý necháme zatuhnúť v mrazáku. Po zatuhnutí vykrajujeme tvar venčekov presne o veľkosti, aby pokryli povrch venčeka. Pečieme pri teplote 190°C 25 minút a dopekáme pri 180°C ešte 10 minút. Venčeky ihneď spotrebujeme. Nesmú sa piecť do zásoby. Maková vrstva by príliš navlhla. Venčeky po vychladení prekrájime na polovicu. Na spodok striekame drezírovacím vrečkom s ozdobnou špičkou krém, ktorý sme si pripravili vyšľahaním Presta Cream s Ken Lactea. Na tento "pudingový základ" poukladáme višňový Fruitful a prikryjeme vrchnou makovou časťou. Jemne dozdobíme čokoládovými prúžkami zo Scaldis Dark.

Maková torta s višňami

Pre 1 tortu.

Hmota 1:

35 g **Plnka mak.Premium**

30 g voda

Cesto:

90 g **Biskuit Instant**

55 g Tek. vaječná melanz

18 g voda

Makový krém:

85 g Zela Delikates

20 g **Plnka mak.Premium**

75 g práškový cukor

Náplň 2:

140 g **Fruitful Višňa**

2 g agar

Dozdobenie:

40 g **Fruitful Višňa**

40 g DOMINO Smet dek.

40 g Gamaro Schlagcreme

40 g Scaldis Dark

Technologický postup:

Makovú náplň si zmiešame v miske s vodou. Použijeme ju ako "príchut" do korpusu, ktorý si vyšľaháme z Biskuit Instant, Tek.vaječnej melanze a vody. Hmotu šľaháme pri vyšších otáčkach 5 minút a následne ručne primiešame makovú časť. Tortový korpus s Ø 12 cm naplníme a pečieme pri teplote 175°C 40-45 minút. Po vychladení 2x prekrájime. V šľahači s metličkou vymiešame pri nižších otáčkach Zelu Delikates s práškovým cukrom a potom pri vysokých otáčkach dokopy cca 15 minút. Do vyšľahaného krému ručne primiešame Plnku makovú Premium. 2/3 z hmoty si dáme do drezírovacieho vrečka s hladkou špičkou. Na spodnú časť korpusu nanesieme po boku pás krému. Nasleduje pás Fruitful Višňa, ktorý sme si predtým zohriali s agarom. Stred tiež zaplníme krémom. Priložíme druhou vrstvou korpusu a zopakujeme postup s plnkou. Priložíme vrchný plát korpusu, pritlačíme, tortu zarovnáme. Zvyšným krémom zahladíme boky a povrch torty. Pre dodekorovanie torty použijeme po bokoch SMET dekorácie, na povrch Fruitful Višňa v kombinácii s vyšľahanou Gamaro šľahačkou a ručne robenými ozdôbkami zo Scaldis Dark.