

Nuvola

bez lepku a bez laktózy




ZERO
PROBLEM[®]
GLUTEN FREE



Zeelandia

NUVOLA

Píškóta je jednou zo základných príprav cukrárskych výrobkov, ktorá sa používa na vytvorenie nádherných narodeninových tort, regionálnych špecialít alebo dezertov na sviatky.

Jednoduchý produkt, ktorý nemôže chýbať v žiadnej cukrárni, ale ktorý vo všeobecnosti vyžaduje veľa opatrení pre dokonalý výsledok!

Mäkkosť, veľký objem a vzdušná štruktúra sú základné vlastnosti, ktoré musí mať dobrý píškótový koláč.

S našou bezlepkovou a bezlaktózovou zmesou Nuvola je zaručené, že bude dokonalým dezertom na špeciálne príležitosti.

Základný korpus píškóty Nuvola

Suroviny

NUVOLA	100g
Tek. vaječná melanž/vajcia	800g
Voda	200g

Viac pružná/elastická verzia:

NUVOLA	100g
Tek. vaječná melanž/vajcia	100g
Voda	100g

Technologický postup:

Všetky suroviny sľahajte pri najvyšších otáčkach metličkou 5 minút. Dávajte do foriem alebo vaničiek vopred vystriekaných s Carlex spray.

Pečenie: 180 °C (rotačka 160 °C), čas pečenia v závislosti od navážky.

Pri 350 g cca 30 minút.

V polovici pečenia otvoríme odťah (ak pečieme v etážke).

Po upečení vyberieme z foriem a necháme vychladnúť.

Náš tip:

Ak chcete pripraviť kakaový píškótový koláč, pridajte 50 g kakaového prášku a odpočítajte rovnaké množstvo od hmotnosti zmesi.



Torta Margherita

Suroviny

NUVOLA

Tekutá vaj.melanž
maslo/margarín

1000 g

1000 g

200 g

Technologický postup

Vajcia a Nuvolu šľahajte pri najvyššej rýchlosti lopatkou/metličkou po dobu 5 minút.

Znížte rýchlosť na 1/pomalé otáčky, pridajte rozpustené maslo (nie vriace) a nechajte ho niekoľko sekúnd miešať, kým nebude zapracované.

Dávkujte do foriem alebo vaničiek vopred vystriekaných s Carlex Spray.

Pečenie: pri 180 ° C (rotačka 160 ° C), čas pečenia v závislosti od navážky.

Pri 350 g torty Margherita cca 40 minút.

V polovici pečenia otvoríme odťah (ak pečieme v etážke).

Po upečení vyberieme z foriem a necháme vychladnúť.



Náš tip

Ak chcete pripraviť kakaový piškóťový koláč,/roládu pridajte 50 g kakaového prášku a odpočítajte rovnaké množstvo od hmotnosti zmesi.



Suroviny
NUVOLA

Tek. vaječná melanž/vajcia
MED

1000 g

1000 g

20 g

Viac elastická roláda

NUVOLA

Tek. vaječná melanž/vajcia
MED

800 g

1000 g

20 g

Roláda NUVOLA

Technologický postup:

Všetky suroviny šľahajte pri stredných otáčkach metličkou 4-5 minút.

Po získaní tekutého, polovyšľahaného cesta nalejte 550 g na plech 60 x 40 cm s papierom na pečenie. Cesto rovnomerne rozotrite kartou na plech.

Pečenie: 230 -240 °C (etážka 230 °C), čas pečenia cca 5 minút.

Po vybratí z pece povrch posypte cukrom, nechajte vychladnúť.

Zeelandia s.r.o.

Družstevná 44, 044 42 Rozhanovce

CALL centrum: 0800 100 707; 0800 101 328; objednávky@zeelandia.sk

E-Mail: zeelandia@zeelandia.sk; www.zeelandia.sk



Zeelandia

