

Wiosenne inspiracje



Sezon, który inspirowuje do zmian.

Wiosna to czas, gdy wszystko budzi się do życia – także codzienność konsumentów. Wraz z pierwszymi promieniami słońca pojawia się więcej rodzinnych okazji, spotkań z bliskimi i chwil spędzanych w lekkiej, radosnej atmosferze. To moment, w którym **rośnie apetyt na świeże, lekkie smaki**, które wprowadzają do oferty nową energię. To także czas Wielkanocy, jednego z najważniejszych okresów sprzedażowych w cukiernictwie, kiedy **tradycyjne wypieki wracają do łask**, zyskując sezonową, wiosenną odsłonę. W tym materiale pokazujemy, jak wykorzystać ten moment w codziennej pracy cukierni oraz jak – dzięki wskazówkom eksperta – stworzyć **półkę, która przyciąga uwagę i wspiera sprzedaż**.



Trendy wiosna 2026

Tradycja z twistem

Klasyka w nowej formie. Klienci nadal szukają znanych smaków, ale chętniej wybierają ich lżejsze, bardziej nowoczesne wersje. Trend polega na odświeżaniu klasyków tak, by smak pozostał znajomy, a forma i wygląd zaskakiwały.

Jak wykorzystać trend, by zdobyć klientów:

- klasyczne ciasta w mniejszych porcjach lub w formie monoporcji
- lżejsze kremy i bardziej delikatne dekoracje
- niewielkie zmiany w strukturze i dodatkach

To sposób na odświeżenie oferty bez dużych zmian w recepturach — wystarczy zmiana formy lub wykończenia, by klasyka na nowo przyciągała uwagę.

Receptury zgodne z trendem:
Sernikowa Aleja str. 10
Marmurek Stracciatella str. 14

60%
konsumentów szuka prostoty i autentyczności składników

1 na 2
konsumentów chętniej wybiera nowoczesne interpretacje klasycznych receptur

+19%
wzrosła sprzedaż wypieków inspirowanych tradycją

Eksplozja doznań

Smak, który ożywia chwilę. Ten trend stawia na efekt – kolor, zapach, smak i strukturę. Klienci wybierają desery, które przyciągają wzrok, są świeże, lekkie i mają wyraźny akcent smakowy, nietuzinkową formę. Liczy się pierwsze wrażenie i chwila przyjemności, która zapada w pamięć.

Jak wykorzystać trend, by zdobyć klientów:

- ciasta i torty z kontrastem kolorów lub warstw
- dodatki cytrusowe, egzotyczne lub wyraziste aromaty
- połączenie lekkości z intensywnym smakiem
- struktury typu: mus i chrupiąca baza lub owocowy akcent

To dobry sposób na przyciągnięcie uwagi sezonem, kolorem i świeżością — idealne rozwiązanie w sprzedaży impulsowej.

Receptury zgodne z trendem:
Słoneczne Popołudnie str. 16
Japoński Zen str. 18

7 na 10
konsumentów oczekuje, że jedzenie dostarczy przyjemności i pozytywnych emocji

+22%
wzrósł udział w rynku produktów o wyraźnych kontrastach smakowych i teksturalnych

+15%
wzrosła sprzedaż smaków cytrusowych i egzotycznych

Inspiracja naturą – kwiatowe akcenty

Świeżość prosto z ogrodu. Wiosną klienci chętnie sięgają po desery, które wyglądają lekko, świeżo i naturalnie. Trend opiera się na kolorach, prostych dodatkach i delikatnych aromatach kojarzących się z wiosną – kwitnącą różą, lawendą czy pierwszymi owocami ogrodowymi.

Jak wykorzystać trend, by zdobyć klientów:

- pastelowe kolory, dekoracje z jadalnych kwiatów
- subtelne nuty kwiatowe lub owocowe
- delikatna forma zamiast masywnej dekoracji

To propozycja, która dobrze wygląda w witrynie i wzmacnia sezonową sprzedaż – bez skomplikowanych zmian w produkcji.

Receptury zgodne z trendem:
Malina i Cytryna str. 12

60%
konsumentów ceni produkty o delikatnym, wiosennym charakterze i atrakcyjnej formie

+24%
wzrosły smaki kwiatowe i botaniczne w nowościach cukierniczych

+17%
wzrosła popularność deserów inspirowanych pastelową kolorystyką i subtelną estetyką

Elegancka prostota – premium na co dzień

Subtelność, która przyciąga. Ten trend łączy minimalizm z jakością. Klienci coraz częściej wybierają wypieki, które wyglądają elegancko, ale nie są przesadnie dekorowane ani ciężkie. Chodzi o efekt „premium na co dzień” – czysta forma, równy kształt, ładne wykończenie.

Jak wykorzystać trend, by zdobyć klientów:

- prosta forma ciasta, równe porcje, dopracowane detale
- estetyka bez nadmiaru dekoracji
- wygląd, który kojarzy się z jakością, ale nie „luxe” od święta”

To dobry kierunek dla cukierni, które chcą wyglądać nowocześnie i spójnie – bez zwiększania kosztów produkcji.

Receptury zgodne z trendem:
Truskawkowy Romans str. 8

71%
konsumentów uważa, że estetyka produktu wpływa na postrzeganie jakości

+14%
wzrosła sprzedaż deserów premium gotowych do spożycia

Top 3
trend „codzienna elegancja w prostych formach” – pozostaje wśród TOP 3 trendów cukierniczych

Porady eksperta

Dr Marek Borowiński

Od ponad 26 lat wspiera firmy, pomagając im zwiększać sprzedaż, marżę i rentowność. Dzięki audytom, szkoleniom sprzedażowym i doradztwu biznesowemu sklepy działają skuteczniej i zarabiają więcej.

www.marekborowinski.com



Kurs online dla piekarni i cukierni „Skuteczny marketing w mediach społecznościowych”. Z kodem **zeelandia** 10% rabatu na zakup kursu.

Ekspozycja, która działa: główne zasady ekspozycji w cukierni.

Wyroby cukiernicze kupujemy oczami, oznacza to, że prezentacja wizualna ma kluczowe znaczenie dla sprzedaży. **Każdy detal ma znaczenie.** Mózg w ciągu 0,5 sekundy decyduje, czy dany deser wygląda „smakowicie” czy nie. Ta ocena opiera się na:

- ✔ **Kolorach i kontrastach**
- ✔ **Teksturach i fakturach**
- ✔ **Kompozycji i układzie**
- ✔ **Czystości prezentacji**

Błędy w ekspozycji wyrobów cukierniczych:

- ✘ **Przepełnione półki** – zbyt dużo produktów w jednym miejscu sprawia, że żaden nie wyróżnia się.
- ✘ **Brak rotacji** – nieświeże ciasta wyeksponowane z przodu odstrasza klientów. Wskazana jest kontrola co kilka godzin.
- ✘ **Złe oświetlenie** – żółte światło sprawia, że kremy wyglądają na nieświeże. Warto używać tylko zimnego LED.
- ✘ **Brak opisów** – klient często nie wie, co kupuje. Warto, by poza nazwą, cenówka zawierała też składniki.

Cenówki, co naprawdę działa?

- ✔ **Rozmiar i czytelność** – Czcionka minimum 14pt, kontrast min. 70%, najważniejsze informacje pogrubione.
- ✔ **Informacje specjalne** – „Bez glutenu”, „Wegańskie”, „Bez laktozy” – zwiększają sprzedaż o 23%
- ✔ **Składniki premium** „Wanilia bourbon”, „Czekolada belgijska” – podwyższają postrzeganą wartość.
- ✔ **Pochodzenie i tradycja** „Według staropolskiej receptury”, „Tradycyjnie wypieczony” – budują zaufanie.

Produkty impulsowe przy kasie.

Strefa przy kasie to jedna z najbardziej efektywnych przestrzeni sprzedażowych w sklepie. Klient zatrzymuje się tam na chwilę, jest bardziej uważny i otwarty na impulsy zakupowe. To idealne miejsce, by wyeksponować produkty, które mogą zwiększyć wartość paragonu.

Które z nich warto zaprezentować?

- ✔ **Słodczyce premium**
- ✔ **Małe ciastka, makaroniki**
- ✔ **Dodatki do kawy:** cukier, miód, syropy
- ✔ **Produkty na prezent:** ciastka w opakowaniach prezentowych
- ✔ **Karty podarunkowe, vouchery, ulotki z menu**

Jak załoga może zwiększać średnią wartość paragonu?

Świadoma sprzedaż to umiejętność proponowania klientom produktów w sposób naturalny i pomocny. Chodzi o doradzanie i subtelne wskazywanie możliwości, które mogły pozostać niezauważone. To podejście buduje zaufanie i pozytywne doświadczenie zakupowe.

Przykładowe techniki sprzedażowe:

- ✔ **Sprzedaż sugerowana** – delikatne zachęcenie, np. „Może coś słodkiego do kawy?”
- ✔ **Sprzedaż pakietowa** – łączenie produktów w atrakcyjne zestawy
- ✔ **Sprzedaż łączona** – oferowanie produktów uzupełniających prezentowych

Praktyczne przykłady dla załogi sklepu:

- ✔ **Do kawy:** „Do tej kawy idealnie pasują nasze świeże croissanty z dżemem domowej roboty.”
- ✔ **Do tortu:** „Mamy piękne świeczki i kartki urodzinowe, które świetnie dopełnią ten tort.”
- ✔ **Do chleba:** „Ten chleb doskonale smakuje z naszym masłem ziołowym — czy chciałaby Pani spróbować próbkę?”
- ✔ **Rano:** „Na drugie śniadanie polecam nasze babeczki — pozostają świeże i puszyste aż do wieczora.”

Spis treści

Szczegółowe opisy produktów znajdą Państwo odwiedzając stronę www.zeelandia.pl

str. 8 Truskawkowy Romans

Kruche Klasyczne
Perla
Fruitful Truskawka
Arabesque Blanc 29



str. 14 Marmurek Stracciatella

Sandia E limited
Sandia Czekoladowa E limited
Vankrem
Rosette
BT Wirki-mini czekolada deserowa
Satina Biała RSPO SG



str. 10 Sernikowa Aleja

Kruche Klasyczne
Q'ki
Sernik Mix
Zeesan Neutralny
Fruitful Jagoda
Arabesque Blanc 29



str. 16 Słoneczne Popołudnie

Babka E limited
Q'ki Owsiane
Fruitful Morela
Arabesque Blanc 29



str. 12 Cytryna i Malina

Lawendowy Ogród E limited
Satina o smaku malinowym RSPO SG



str. 18 Japoński Zen

Ciasto Zielona Herbata N
Zeesan Jogurtowy
Galaretka o smaku malinowym
Paletta Cold



Autor – Daniel Waliszewski

Wyjątkowa kompozycja na kruchym spodzie łączy aksamitne nadzienie marcepanowe z malinami oraz warstwą żelki truskawkowej. Wierzch pokryto białą czekoladą z zatopionymi malinami, co podkreśla elegancję deseru i intensywność smaku. Niewielki format i owocowo-marcepanowa kompozycja sprawiają, że to idealna porcja na cały rok — nie tylko na wyjątkowe okazje.

Poziom trudności ••••• Trend: **Tradycja z twistem / Elegancka prostota**

Czego potrzebujesz?

Błat kruchy
1000 g Kruche Klasyczne
450 g masło
50 g jaja
Nadzienie marcepanowo-malinowe

400 g Perla
200 g białko
100 g maliny mrożone
*maliny rozmrozić
Nadzienie truskawkowe

1600 g Fruitful Truskawka
50 g żelatyna
200 g woda
Ganache plastyczny z białej czekolady i malin:

600 g Arabesque Blanc 29
1350 g śmietanka (30% tłuszczu)
160 g syrop glukozowy
20 g żelatyna
60 g woda
14 g agar
200 g maliny mrożone
Polewa czekoladowa z malinami:

750 g Arabesque Blanc 29
75 g masło kakaowe
15 g maliny liofilizowane

Sposób przygotowania:

Błat kruchy: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Kruche ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,4 cm i wyłożyć nim blachę o wymiarach 60 x 40 cm.
Nadzienie marcepanowo-malinowe: Wszystkie składniki połączyć ze sobą za pomocą różgi. Gotową masę wyłożyć na kruche ciasto i wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 15 minut.
Nadzienie truskawkowe: Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, następnie rozpuścić i połączyć z Fruitful Truskawka. Przygotowane nadzienie wyłożyć na wcześniej wypieczony kruchy błat marcepanowo-malinowy. Całość pozostawić do zastygnięcia.
Ganache plastyczny z białej czekolady i malin: Śmietankę, syrop, maliny i agar zagotować, następnie dodać wcześniej namoczoną w zimnej wodzie żelatynę. Całość wymieszać do rozpuszczenia żelatyny i zalać czekoladę. Połączyć za pomocą blendera. Ganache wylać na wcześniej przygotowane ciasto, całość schłodzić. Pokroić na 16 kawałków (7 x 20 cm). Następnie zamrozić.
Polewa czekoladowa z malinami: Czekoladę Arabesque Blanc 29 rozpuścić razem z masłem kakaowym i wymieszać, następnie dodać maliny liofilizowane i ponownie wymieszać. Zamrożone porcje maczać w polewie czekoladowej, tak aby powierzchnia i boki zostały pokryte cienką warstwą polewy.
Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania: Błat kruchy — Nadzienie marcepanowo-malinowe — Nadzienie truskawkowe — Ganache plastyczny z białej czekolady i malin — Polewa czekoladowa z malinami — Dekoracja

Receptura na: 16 sztuk — 7,30 kg



Truskawkowy Romans





Sernikowa Aleja

Autor – Daniel Waliszewski

Bogaty sernik w popularnej formie z metra łączy delikatne, kremowe wnętrze z trzema warstwami przyjemności: kruchym spodem, ciasteczkową kruszonką oraz aksamitną masą serową. Całość przełamują jagody, które dodają świeżości i naturalnej słodyczy, podkreślając charakter deseru. To nowoczesna odsłona klasycznego sernika — idealna do porcjowania, ekspozycji i całorocznej sprzedaży.

Poziom trudności ••••• Trend: **Tradycja z twistem**

Czego potrzebujesz?

Kruchy korpus kakaowy:

670 g Kruche Klasyczne

315 g masło

35 g jaja

30 g kakao

Kruszonka:

250 g Q'ki

40 g masło

13 g woda

Nadzienie jagodowe:

400 g Fruitful Jagoda

Masa serowa:

900 g Sernik Mix

1500 g twaróg półtłusty

315 g jaja

180 g olej

450 g mleko (3,2% tłuszczu)

450 g woda

60 ml sok cytrynowy

180 g śmietanka (30% tłuszczu)

Krem mascarpone z białą czekoladą:

200 g Arabesque Blanc 29

200 g Zeesan Neutralny

1000 g śmietanka (30% tłuszczu)

500 g mascarpone

250 g woda

*schłodzoną śmietankę i mascarpone ubić

Sposób przygotowania:

Kruchy korpus kakaowy: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Kakaowe kruche ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,3 cm i wyłożyć nim 2 blachy o wymiarach 60 x 10 cm, do wysokości rantu.

Kruszonka: Wszystkie składniki połączyć ze sobą do konsystencji kruszonki, opcjonalnie można dodać skórkę z cytryny. Kruszonkę wysypać na blachę i wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 15 minut. Wystudzić. Podzielić na dwie części.

Nadzienie jagodowe: Nadzienie Fruitful Jagoda wysprycować punktowo, za pomocą rękawa cukierniczego, na wcześniej przygotowany kruchy korpus kakaowy.

Masa serowa: Sernik Mix połączyć z wodą i mlekiem, następnie dodać pozostałe składniki, wszystko razem wymieszać do uzyskania gładkiej masy serowej. Gotową masą serową wypełnić dwie wcześniej przygotowane blachy (ok. 2000 g na sztukę) z kruchym korpusem kakaowym i jagodą. Pierwszą część kruszonki wysypać na wierzch masy serowej i delikatnie wymieszać. Wypiekać w temperaturze 160°C przez ok. 80 min. Serniki wystudzić.

Krem mascarpone z białą czekoladą: Zeesan Neutralny dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietankę i delikatnie mieszać do połączenia składników, na końcu dodać rozpuszczoną czekoladę Arabesque Blanc 29. Gotowym kremem wysprycować powierzchnię serników i posypać pozostałą częścią kruszonki z Q'ki. Całość schłodzić.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania: Kruchy korpus kakaowy – Nadzienie jagodowe – Masa serowa – Kruszonka – Krem mascarpone z białą czekoladą – Dekoracja

Receptura na: 2 sztuki – 7,94 kg



Autor – Mirostaw Wawrzyniak

Babka, która łączy w sobie urok klasyki z nowoczesnym stylem. W efektownej, dekoracyjnej formie przyciąga wzrok eleganckim kształtem i subtelnym wykończeniem. Jej wnętrze zachwyca orzeźwiającym cytrynowym smakiem przełamany delikatną nutą lawendy, wpisując się w aktualne kwiatowe trendy kulinarne. Całość dopełnia malinowa polewa, która nadaje wypiekowi świeżości, koloru i wyjątkowego charakteru. To połączenie słodczy, lekkości i harmonii — idealne na wyjątkowe okazje i codzienne przyjemności.

Poziom trudności • • • •

Trend: Tradycja z twistem / Inspiracja naturą

Cytryna i Malina

Czego potrzebujesz?

Ciasto:
1000 g Lawendowy Ogród E limited

500 g olej
500 g jaja

Polewa:
600 g Satina o smaku malinowym RSPO SG
60 g olej

Sposób przygotowania:

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do trzech, spryskanych Carlexem, form silikonowych, po ok. 660 g ciasta na sztukę. Wypiekać w temperaturze 160°C przez ok. 60-65 minut. Wystudzić i delikatnie wyjąć z formy.

Polewa: Satina o smaku malinowym RSPO SG połączyć z olejem i rozpuścić. Zanurzyć schłodzone babki i odstawić do momentu stężenia polewy.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania: Ciasto – Polewa – Dekoracja

Receptura na: 3 sztuki – 2,53 kg





Marmurek Stracciatella

Autor – Mirosław Wawrzyniak

To ciasto w popularnym formacie z metra przyciąga uwagę efektownym przekrojem, w którym puszyste, marmurkowe warstwy łączą się z aksamitnym kremem śmietankowym w stylu stracciatella. To propozycja, która łączy klasyczny smak z nowoczesną prezentacją – idealna do porcjowania, ekspozycji i sprzedaży przez cały rok.

Poziom trudności •••• Trend: **Tradycja z twistem**

Czego potrzebujesz?

- Ciasto jasne:
450 g Sandia E limited
200 g jaja
200 g olej
Ciasto ciemne:
150 g Sandia Czekoladowa E limited
75 g jaja
75 g olej
Krem:
350 g Vankrem
300 ml Rosette
700 g woda
100 g BT Wirki-mini czekolada deserowa
Polewa:
Satina Biała RSPO SG
50 g olej

Sposób przygotowania:

Ciasto jasne: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę wyłożyć do formy o wymiarach 60 x 10 cm*.
Ciasto ciemne: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować na ciasto jasne (za pomocą rękawa cukierniczego) w formie pasków. Delikatnie przemieszać. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 40-45 minut. Po wypieczeniu wystudzić i przeciąć na dwa blaty o równej grubości.
Krem: Wszystkie składniki (z wyjątkiem BT Wirków – mini czekolada deserowa) mieszać na szybkich obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu różgi). Gotowy krem połączyć z BT Wirkami – mini czekolada deserowa delikatnie wymieszać i wyłożyć na pierwszy blat, równomiernie rozsmarować i przykryć drugim blatem. Delikatnie docisnąć i odstawić do schłodzenia.
Polewa: Satina Biała RSPO SG rozpuścić razem z olejem. Gotową polewą pokryć powierzchnię ciasta.
Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania: Blat – Krem – Blat – Polewa – Dekoracja

Receptura na: 1 sztukę – 2,85 kg

*Alternatywnie aplikację można wykonać korzystając z formy 60 x 40 cm.
O recepturę zapytaj swojego Przedstawiciela Handlowego lub Koordynatorkę.



Tort w słonecznej odsonie zachwyca nie tylko wyglądem, lecz także kompozycją warstw. Bazę stanowią delikatne ciasto o smaku waniliowym oraz cienka warstwa ciasteczkowa dodająca lekkiej chrupkości. Wnętrze skrywa wyrazistą żelkę cytrusową z akcentem morelowym oraz lekki mus czekoladowy z dodatkiem soli morskiej, która podbija smak i przełamuje słodycz. Całość została wykończona zamszem z białej czekolady w intensywnym, pomarańczowym odcieniu, nadając deserowi nowoczesny i efektowny charakter.

Poziom trudności ●●●●● Trend: **Eksplzja doznań**

Czego potrzebujesz?

Błat:

250 g Babka E limited

125 g jaja

125 g olej

Q'ki owsiane:

250 g Q'ki Owsiane

75 g masło

50 g migdały w płatkach

Żelka cytrusowa:

400 g Fruitful Morela

400 g sok pomarańczowy

30 g sok z limonki

8 g pektyna

10 g cukier

900 g mandarynki w puszcze

Mus czekoladowy karmelizowany:

690 g Arabesque Blanc 29

1575 g śmietanka (30% tłuszczu)

30 g żelatyna

135 g woda

15 g sól morska gruboziarnista

Zamsz:

200 g Arabesque Blanc 29

100 g olej

4 g barwnik spożywczy

Sposób przygotowania:

Błat: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do 5 rantów o średnicy 15 cm.

Q'ki owsiane: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować na blat po ok. 75 g na sztukę. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut.

Po wystudzeniu krążki ciasta przełożyć do czystych rantów wyłożonych folią rantową a następnie zamrozić.

Żelka cytrusowa: Na zamrożone krążki wyłożyć mandarynki po ok. 180 g na sztukę. Pektynę wymieszać z cukrem. Sok pomarańczowy i sok z limonki podgrzać, dodać mieszaninę pektyny z cukrem i zagotować. Na koniec dodać Fruitful Morela. Gotową żelkę wylać na mandarynki po ok. 160 g na sztukę. Całość zamrozić.

Mus czekoladowy karmelizowany: Czekoladę Arabesque Blanc 29 wyłożyć na matę silikonową, a następnie piec w temperaturze 180°C przez ok. 8 minut do skarmelizowania. Żelatynę namoczyć w wodzie. Śmietankę w ilości 400 g zagotować i rozpuścić w niej wcześniej namoczoną żelatynę. Gorącym płynem zalać skarmelizowaną czekoladę Arabesque Blanc 29. Całość połączyć za pomocą blendera i wystudzić. Pozostałą śmietankę w ilości 1175 g ubić i dodawać porcjami do przestudzonej masy. Gotowy mus dozować do 5 rantów o średnicy 17 cm, wyłożonych folią rantową, po ok. 480 g na sztukę. Docisnąć zamrożonymi krążkami z żelką. Całość zamrozić.

Zamsz: Czekoladę Arabesque Blanc 29 upłynnić z olejem, a następnie dodać barwnik do uzyskania pożądanego koloru. Mieszaninę nanosić na zamrożony produkt za pomocą kompresora, tworząc efekt zamszu.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania: Błat – Q'ki owsiane – Żelka cytrusowa
- Mus czekoladowy karmelizowany – Zamsz – Dekoracja

Receptura na: 5 sztuk – 5,35 kg



Słoneczne Popołudnie





Japoński Zen

Autor – Piotr Krysiak

Smaki inspirowane Azją są dziś jednym z najmodniejszych kierunków w cukiernictwie, Ciasto Zielona Herbata N, dzięki zawartości naturalnej zielonej herbaty, która nadaje mu charakterystyczny aromat, smak i wyrazisty kolor, idealnie się w nie wpisuje. Herbaciane blaty przełożono aksamitnym kremem śmietankowym oraz żelką malinową, które tworzą harmonijne, a jednocześnie kontrastowe zestawienie. Całość wieńczy polewa z yuzu, dodając cytrusowej świeżości i nowoczesnego stylu.

Poziom trudności • • • • • Trend: **Eksploracja doznań**

Czego potrzebujesz?

Blat:

1250 g Ciasto Zielona Herbata N

460 g jaja

460 g olej

Krem jogurtowy:

250 g Zeesan Jogurtowy

500 g śmietanka (30% tłuszczu)

250 g mascarpone

500 g woda

*schłodzoną śmietankę ubić z mascarpone

Galaretka malinowa:

400 g Galaretka o smaku malinowym

1000 g maliny mrożone

2000 g woda

Krem jogurtowy:

250 g Zeesan Jogurtowy

500 g śmietanka (30% tłuszczu)

250 g mascarpone

500 g woda

*schłodzoną śmietankę ubić z mascarpone

Polewa yuzu:

400 g Paletta Cold

400 g jogurt naturalny

30 g żelatyna

160 g woda

50 g pasta yuzu

Sposób przygotowania:

Blat: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do rantu o wymiarach 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 30 minut. Po wystudzeniu ciasto przeciąć na dwa równe blaty.

Krem jogurtowy: Zeesan Jogurtowy dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietankę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Masę wyłożyć na wcześniej schłodzony blat, schłodzić. Na schłodzony krem wysypać mrożone maliny.

Galaretka malinowa: Galaretkę o smaku malinowym rozpuścić w gorącej, przegotowanej wodzie.

Gdy zacznie gęstnieć wylać ją na wysypane maliny. Schłodzić.

Krem jogurtowy: Zeesan Jogurtowy dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietankę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Krem jogurtowy wyłożyć na zastygniętą galaretkę malinową i przykryć drugim blatem.

Polewa yuzu: Żelatynę namoczyć w wodzie, rozpuścić. Wszystkie składniki połączyć za pomocą blendera. Gotową polewę wylać na powierzchnię ciasta, schłodzić.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania: Blat – Krem jogurtowy – Galaretka malinowa

– Krem jogurtowy – Blat – Polewa yuzu – Dekoracja



Zeelandia Sp. z o.o.

ul. Sowia 6c
62-080 Tarnowo Podgórne
Polska

T + (48) 61 664 76 00
E info@zeelandia.pl

www.zeelandia.pl
explore.zeelandia.com/pl
moja.zeelandia.pl

Linked  facebook



Pobierz katalog.



keep**exploring.**