

Jesiennie-zimowe inspiracje



125 lat smaku. Jesień–zima z Zeelandią.

Z radością oddajemy w Państwa ręce nasz katalog cukierniczy na sezon jesień-zima, **pełen aromatycznych inspiracji, ciepłych smaków i wyjątkowych kompozycji**, które idealnie wpisują się w klimat chłodniejszych miesięcy. Wśród naszych propozycji znajdą Państwo wszystko to, co **najpiękniejsze w tradycji** świątecznych i jesiennych wypieków — delikatny sernik, klasyczne ciasto makowe w nowej odsłonie, a także wyjątkową Gwiazdę Świąteczną, która z pewnością zachwyci niejedno podniebienie.



keep
exploring

To wydanie katalogu ma dla nas szczególny wymiar. W tym roku Zeelandia globalnie obchodzi 125-lecie istnienia. Od 1900 roku towarzyszymy piekarzom i cukiernikom w całej Europie i na świecie, wspierając ich w rozwoju, oferując nie tylko wysokiej jakości składniki, ale przede wszystkim — **partnerskie podejście, innowacyjne rozwiązania i wiedzę opartą na doświadczeniu**. To właśnie dzięki Państwu — naszym Klientom, Partnerom i Pasjonatom Cukiernictwa — każde z tych 125 lat miało sens. Zeelandia to **więcej niż produkty**. To wspólna historia, pisana smakiem i pasją. Dziękujemy, że jesteście z nami. Niech ten sezon będzie dla Państwa czasem twórczej pracy, inspirujących smaków i pięknych tradycji — z Zeelandią jako sprawdzonym partnerem.



Moc inspiracji i smaków

Półka, która przyciąga zmysły i zwiększa sprzedaż!

Sezon jesienno-zimowy to wielka szansa dla branży cukierniczej. Wraz z chłodniejszą aurą rośnie apetyt na wypieki, **które często nie tylko smakują, ale również budują emocjonalne więzi**. Globalne analizy konsumenckie pokazują jednoznacznie: klienci chcą **wracać do smaków dzieciństwa**, ale pragną ich **w nowoczesnym, zaskakującym wydaniu**. Tradycja i innowacja już nie konkurują, **łączą siły**, tworząc ofertę, która skutecznie przyciąga uwagę każdej grupy wiekowej. Sukces jesienno-zimowej półki zależy od tego, jak umiejętnie połączymy **nostalgię z trendami, autentyczność z nowoczesną estetyką, a jakość premium z prostotą receptur**.

Smak wehikułem wspomnień

Szansą jest oferta, która wzrusza, oparta na **smakach dzieciństwa** – aromatycznym makowcu, pierniku z przyprawami, aksamitnym serniku – ale podanych w nowoczesnej formie. Propozycja taka szczególnie trafi do pokolenia 55+ i millenialsów, którzy poszukują **autentyczności i wspomnień zaklętych w smaku**. Zadbaj o **ciepłe barwy** w dodatkach – karmel, pomarańcza, burgund – aby budować atmosferę domowego ciepła. Pamiętaj, że **80% półki cukierniczej to tradycja, 20% to nowinki smakowe** i doznania sensoryczne. Receptury wyróżnij nazwami z duszą – „Sernik jak u Babci”, „Piernik z dawnych lat.”



1 na 2

konsumentów szuka smaków przypominających dawne czasy

Tradycja z nowoczesnością

Jesień i zima to idealny moment, by połączyć **tradycję z nowoczesnością** – co trzeci konsument sięga po **klasyczne smaki**, ale szuka ich w świeżym, zaskakującym wydaniu. Postaw na **reinterpretację znanych wypieków**: ciasto drożdżowe z makowo-serowym wnętrzem czy babkę w nowej formie. Taka oferta buduje zaufanie młodszego i starszego pokolenia, **nawiązuje do wspomnień**, jednocześnie kusząc **nową oprawą, formą i teksturą**. Wyróżnij ją elegancką estetyką: detalami w stylu premium lub podkreśl rzemieślniczy charakter. Komunikuj: „Znane smaki na nowo!”, „Tradycja, która inspiruje.” **Stwórz półkę, która łączy pokolenia i trafia prosto w serce**.

80% tradycja



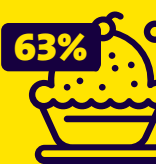
20% nowoczesność

to preferowane połączenie wypieków na Święta

Siła impulsu – siłą innowacji

Innowacja to kluczowy czynnik uruchamiający impulsową sprzedaż sezonowej półki – aż **63% konsumentów kupuje pod wpływem chwili**, jeśli zaskoczysz ich smakiem. Postaw na niestandardowe połączenia: pistacja z malinami, sernik z gruszką czy czekolada z kawą. **Przyciągaj uwagę formą** – małą porcją, nietypową dekoracją, warstwowym ciastem o bogatej teksturze. Mów do emocji: „Spróbuj czegoś nowego!”, „Zaskocz podniebienie!” Graj kolorem – mocca, głęboka wiśnia, złoto i intensywny brąz **przyciągają wzrok i wzmacniają decyzję zakupową**. Przygotuj aplikacje, które rozbudzą ciekawość i zachęcą do natychmiastowego wyboru!

63%



konsumentów na całym świecie kupuje impulsowo, jeżeli produkt ma innowacyjny smak

Znajdź inspiracje i pomysły w naszym katalogu. O więcej szczegółów zapytaj opiekuna handlowego!

Spis treści

Szczegółowy opis produktów znajduję Państwo odwiedzając stronę www.zeelandia.pl

str. 8 Jesienne Otulenie

Maestro Pistacja
Ciasto Toffee
Paletta Pasta Neutralna
Chocolatier Pistacchio RSPO MB **nowość**
Arabesque Lait 34
Paletta Cold



str. 10 Blask Wspomnień

Karotka
Satina Pro Biała
Zeesan Neutralny
Frugella Pomarańcza **nowość**
Galaretka o smaku pomarańczowym



str. 20 Figa z Makiem

Piernik
Nadzienie makowe
Jabłko Prażone
Fruitcream Figa **nowość**
ZEELAsoftSER
Paletta Pasta Neutralna



str. 22 Przy Kominku

Piernik
ZEELAsoftSER
Zeesan Neutralny
Nadzienie makowe
Frugella Pomarańcza **nowość**



str. 12 Duet Smaków

Ciasto Czekoladowe
Ciasto Karmelowe
Powidła śliwkowe
Vankrem
Q'ki Czekoladowe
Arabesque Noir 58



str. 14 Kiss Burger

Ciasto o smaku truflowym
Arabesque Blanc 29
ZEELAsoftSER
Fruitful Wiśnia
Arabesque Noir 58



str. 24 Makowy Czar

Ciasto Jogurtowe
Ciasto makowe
ZEELAsoftSER
Fruitful Wiśnia



str. 26 Pomarańcza w Czekoladzie

Ciasto Czekoladowo-Pomarańczowe
Frugella Pomarańcza **nowość**
Arabesque Blanc 29
Arabesque Lait 34
Paletta Cold



str. 16 Złota Jesień

Q'ki Owsiane
ZEELAsoftSER
Vankrem
Fruitful Gruszka



str. 18 Opera Mocca

Maestro Czekoladowe
Zeesan Cappucino
Arabesque Noir 58
Arabesque Blanc 29
Paletta Cold Choco



str. 28 Królowa Zimy

Babka E limited
Rosette



str. 30 Gwiazda Świąteczna

Berliner 2500
Nadzienie makowe
Powidła śliwkowe
ZEELAsoftSER





Jesienne Otulenie

Autor – Sławomir Kołodziejski

Harmonijne spotkanie wykwintnych smaków w formie eleganckiego tortu. Ciasta pistacjowe i toffi przełożone są lekkim kremem śmietanowym z pistacjową nutą, a całość dopełnia orzeźwiający żel z malin, który przełamuje słodycz i dodaje charakteru. Dekoracja zaskakuje teksturą, jak i głębią smaku. Tort stworzony na wyjątkowe chwile – elegancki, nietuzinkowy, pełen uroku.

Poziom trudności ••••

Czego potrzebujesz?

Błat pistacjowy:

250 g Maestro Pistacja

150 g jaja

35 g woda

Błat toffi

250 g Ciasto Toffee

105 g jaja

100 g olej

20 g woda

Żel owocowy:

100 g Paletta Pasta Neutralna

100 g maliny mrożone

Krem śmietanowy:

400 g Chocolatier Pistacchio RSPO MB

1000 g śmietanka (30% tłuszczu)

20 g żelatyna

80 g woda

Polewa:

113 g Arabesque Lait 34

350 g Paletta Cold

37 g woda

15 g żelatyna

87 g śmietanka (30% tłuszczu)

205 g syrop glukozowy

35 g cukier

Sposób przygotowania:

Błat pistacjowy: Wszystkie składniki mieszać na szybkich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu różgi). Masę równomiernie wyłożyć do trzech rantów o średnicy ok. 18 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 15 minut. Po wystudzeniu delikatnie wyrównać ścinając wierzchnią warstwę ciasta.

Błat toffi: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do trzech rantów o średnicy ok. 18 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 12 minut. Po wystudzeniu delikatnie wyrównać wierzchnią warstwę ciasta.

Żel owocowy: Maliny i Paletta Pasta Neutralna połączyć i zagotować. Całość wystudzić i ponownie wymieszać. Nanieść warstwę żelu na błat toffi za pomocą szpatułki i rozsmarować.

Krem śmietanowy: Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Schłodzoną śmietankę ubić. Nadzienie Chocolatier Pistacchio RSPO MB lekko upłynnić i dodać do śmietanki, całość wymieszać. Następnie dodać upłynnioną żelatynę i delikatnie wymieszać do połączenia składników. Krem śmietanowy w ilości ok. 250 g na sztukę wyłożyć na błat pistacjowy, następnie taką samą warstwę kremu wyłożyć na żel owocowy. Całość zamrozić.

Polewa: Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Śmietankę, syrop glukozowy i cukier zagotować. Gorącym płynem zalać żelatynę, dokładnie wymieszać i zalać czekoladę Arabesque Lait 34. Dodać Paletta Cold i zmiksować. Torty wybić z rantów i polewać zmrożone torty żelem o temperaturze ok. 35°C.

Dekoracja: Dekorować według uznania. Opcjonalnie torty dekorować zamszem.

Kolejność przyrządzania: Błat Pistacjowy – Krem śmietanowy – Błat toffi – Żel owocowy – Krem Śmietanowy – Polewa – Dekoracja

Receptura na: 3 sztuki – 3,45 kg



Elegancka propozycja łącząca aromat ciasta marchewkowego z chrupiącą prażynką migdałową i lekkim kremem śmietankowym. Całość zwieńczona jest delikatną żelką o smaku pomarańczowym, która nadaje kompozycji owocową świeżość. Warstwy tworzą harmonijną kompozycję smaków i tekstur, idealną na sezon jesienny.

Poziom trudności • • • • •

Czego potrzebujesz?

Ciasto:

2000 g Karotka

440 g olej

480 g woda

700 g marchew

Prażynka:

580 g Satina Pro Biała

180 g olej

600 g migdały w płatkach

Krem śmietanowy:

400 g Zeesan Neutralny

500 g woda

2000 g śmietanka (30% tłuszczu)

Polewa pomarańczowa:

1200 g Frugella Pomarańcza

160 g Galaretki o smaku pomarańczowym

600 g woda

10 g żelatyna

50 g woda

Sposób przygotowania:

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 5 minut (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do rantu o wymiarach 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 35 minut. Wystudzić. Przekroić na dwa blaty. Prażynka: Migdały w płatkach uprażyć w piecu. Satina Pro Biała upłynnić razem z olejem, następnie połączyć z wcześniej uprażonymi płatkami migdałowymi. Gotową prażynkę wyłożyć na pierwszy blat.

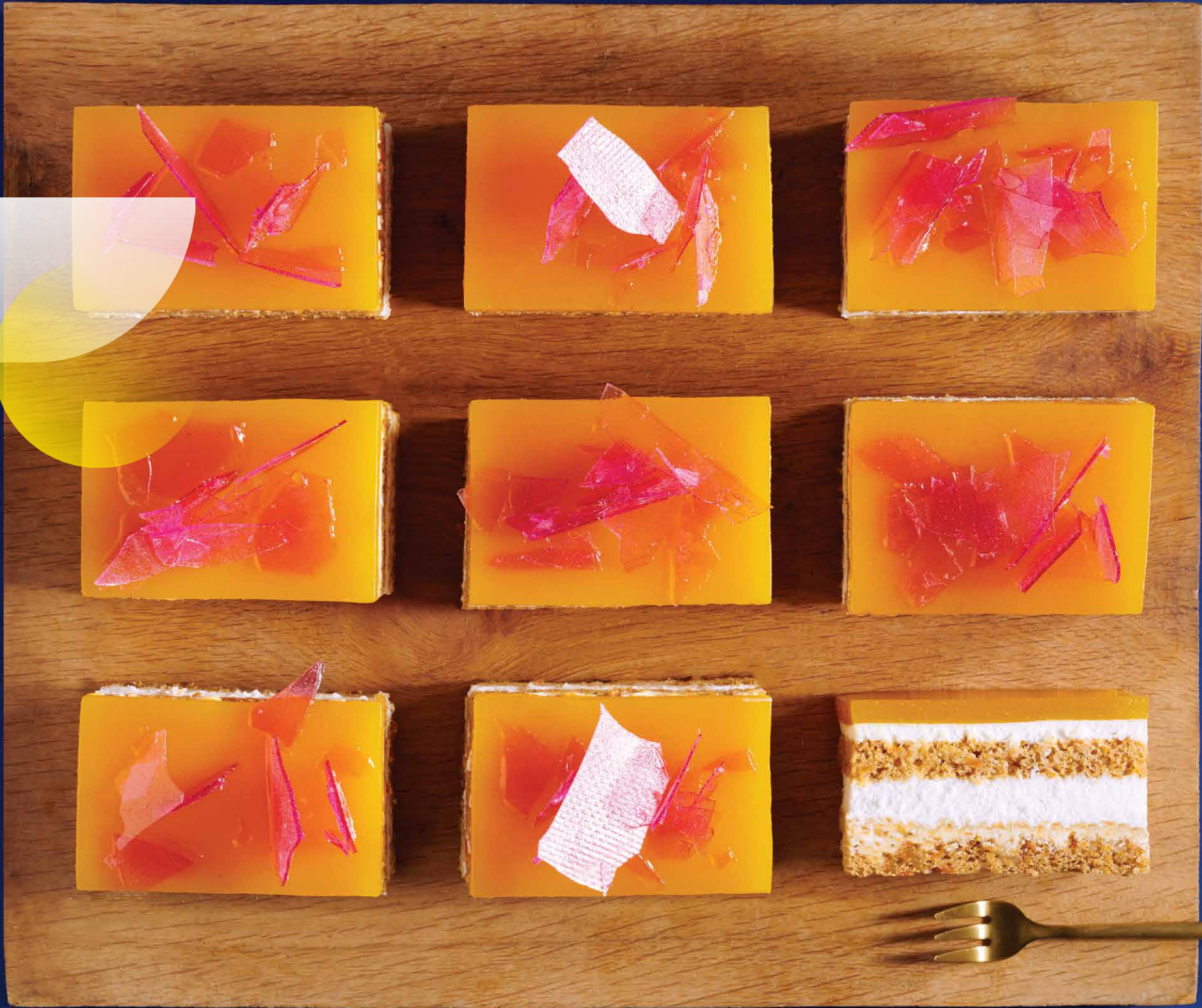
Krem śmietanowy: Schłodzoną śmietankę ubić. Zeesan Neutralny dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietankę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Krem wyłożyć na prażynkę w ilości ok. 2000 g, następnie przykryć drugim blatem i wyłożyć pozostały krem. Całość schłodzić.

Polewa pomarańczowa: Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie w ilości 50 g, następnie upłynnić. Galaretkę rozpuścić w gorącej, przegotowanej wodzie. Następnie połączyć z Frugella Pomarańcza i upłynnioną żelatyną. Żelkę owocową wyłożyć na powierzchnię ciasta. Całość schłodzić.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania: Ciasto – Prażynka – Krem śmietanowy – Ciasto – Krem śmietanowy – Polewa pomarańczowa – Dekoracja

Receptura na: 1 sztukę – 9,40 kg



Blask Wspomnień

Wyrafinowane połączenie głębokiego smaku czekoladowego ciasta i karmelowych akcentów, przełamane owocową intensywnością powideł śliwkowych. Delikatny krem budyniowy nadaje całości aksamitnej lekkości, a kruszonka z czekoladową polewą tworzy efektowną, rustykalną dekorację. Wszystko w popularnej, metrowej formie.

Poziom trudności • • • • •

Czego potrzebujesz?

Ciasto czekoladowe:

1000 g Ciasto Czekoladowe

500 g jaja

500 g olej

Ciasto karmelowe:

330 g Ciasto Karmelowe

170 g jaja

170 g olej

Powidła śliwkowe:

900 g Powidła Śliwkowe

Krem budyniowy:

225 g Vankrem

500 g woda

Śliwki:

1000 g śliwki mrożone

Kruszonka czekoladowa:

1000 g Q'ki Czekoladowe

150 g margaryna (80% tłuszczu)

25 g woda

Polewa:

400 g Arabesque Noir 58

200 g śmietanka (30% tłuszczu)

Sposób przygotowania:

Ciasto czekoladowe: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do rantu o wymiarach 60 x 40 cm.

Ciasto karmelowe: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować za pomocą worka cukierniczego w skośne pasy na wcześniej rozsmarowane ciasto czekoladowe.

Powidła śliwkowe: Powidła śliwkowe dozować za pomocą rękawa cukierniczego wzdłuż ciasta karmelowego.

Krem budyniowy: Wszystkie składniki mieszać na szybkich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu różgi). Gotowy krem dozować za pomocą rękawa cukierniczego wzdłuż Powideł śliwkowych.

Śliwki: Śliwki układać skórą do dołu na przygotowane ciasto z kremem.

Kruszonka czekoladowa: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach do uzyskania kruszonki. Tak przygotowaną kruszonką posypać przygotowane ciasto. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 70 minut.

Polewa: Śmietankę zagotować, zalać czekoladę Arabesque Noir 58, połączyć za pomocą blendera. Tak przygotowanym ganache czekoladowym dekorować wystudzone ciasto, tworząc cienkie paski.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania: Ciasto czekoladowe – Ciasto karmelowe – Powidła śliwkowe – Krem budyniowy – Śliwki – Kruszonka czekoladowa – Polewa – Dekoracja

Receptura na: 1 sztukę – 7,07 kg



Duet Smaków





Kiss Burger

Autor – Urszula Bartecka-Matuszewska

Zaskakująca forma i niesamowity smak – słodki burger jakiego jeszcze nie było. Truflowe ciastko skrywa aksamitny krem sernikowy, migdałową chrupkość i rozgrzewający duet wiśni z cynamonem. To nieoczywiste połączenie klasycznych składników w niebanalnej odsłonie. Zaskakuje od pierwszego kęsa.

Poziom trudności • • • • •

Czego potrzebujesz?

Ciasto:

500 g Ciasto o smaku truflowym

250 g olej

250 g jaja

35 g woda

Prażynka:

95 g Arabesque Blanc 29

100 g migdały w płatkach

30 g olej

Krem sernikowy:

206 g ZEELAsoftSER

100 g mascarpone

206 g śmietanka (30% tłuszczu)

Wiśnie:

340 g Fruitful Wiśnia

1,5 g cynamon mielony

Dekoracja:

150 g Arabesque Noir 58

15 g olej

Sposób przygotowania:

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 5 minut (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować w kształcie okrągłych ciasteczek (po ok. 30 g) na papier pergaminowy za pomocą rękawa cukierniczego - powinny wyjść 34 okrągłe ciasteczka. Wypiekać w temperaturze 190°C przez ok. 15 minut. Schłodzić.

Prażynka: Migdały w płatkach uprażyć w piecu. Czekoladę Arabesque Blanc 29 upłynnić razem z olejem, następnie połączyć z wcześniej uprażonymi płatkami migdałowymi. Gotową prażynkę wyłożyć na 17 ciasteczek od wewnętrznej strony po 20 g na sztukę.

Krem sernikowy: Schłodzoną śmietankę ubić, następnie połączyć z ZEELAsoftSER i mascarpone. Krem dozować za pomocą rękawa cukierniczego na prażynkę w ilości 30 g na sztukę.

Wiśnie: Fruitful Wiśnia wymieszać razem z cynamonem i wyłożyć na krem sernikowy w ilości po 20 g na sztukę. Następnie przykryć drugim ciasteczkiem tworząc malutkie burgery.

Dekoracja: Czekoladę Arabesque Noir 58 upłynnić razem z olejem i wykorzystać górę połowy z wypieczonych ciasteczek. Dekorować według uznania

Kolejność przyrządzania: Ciasto – Prażynka
– Krem sernikowy – Wiśnie – Ciasto – Dekoracja

Receptura na: 17 sztuk – 2,16 kg



Wyrafinowany sernik, czyli połączenie klasyki i sezonowych aromatów. Na delikatnym, owsianym spodzie króluje aksamitna masa serowa z nutą przypraw korzennych, w której skrywa się aromatyczne nadzienie gruszkowe z odrobiną kardamonu. Smak subtelnie otula podniebienie, przywołując ciepło jesiennych wieczorów i zapach domowych wypieków.

Poziom trudności • • • • •

Złota Jesień

Czego potrzebujesz?

Kruchy spód:

500 g Q’ki Owsiane

150 g masło

Masa serowa:

1000 g ZEELAsoftSER

100 g Vankrem

100 g mleko (2% tłuszczu)

250 g jaja

1000 g twaróg sernikowy

100 g masło

3 g przyprawa piernikowa

Nadzienie gruszkowe:

580 g Fruitful Gruszka

2 g kardamon mielony

Sposób przygotowania:

Kruchy spód: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 2 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła) do uzyskania kruszonki. Masę dozować do 4 rantów o średnicy 16 cm, po ok. 160 g na sztukę. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 10-12 minut.

Masa serowa: ZEELAsoftSER, mleko oraz twaróg sernikowy wymieszać razem (przy zastosowaniu różgi) do uzyskania gładkiej konsystencji. Następnie dodać rozpuszczone masło i mieszać dalej. W następnym etapie dodać jaja, a na końcu dodać Vankrem wraz z przyprawą piernikową. Mieszać do uzyskania gładkiej konsystencji. Gotową masę serową wyłożyć na wcześniej wypieczone spody, przy pomocy rękawa cukierniczego, w formie tzw. „ślimaka”, naprzemiennie w dwóch warstwach z nadzieniem gruszkowym – po ok. 750 g na sztukę. Wypiekać w temperaturze 175°C przez ok. 80 minut.

Nadzienie gruszkowe: Fruitful Gruszka połączyć z kardamonem. Następnie dozować nadzienie za pomocą rękawa cukierniczego, w formie tzw. „ślimaka”, naprzemiennie w dwóch warstwach z masą serową – po ok. 140 g na sztukę.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania: Kruchy spód – Masa serowa – Nadzienie gruszkowe – Dekoracja

Receptura na: 4 sztuki – 3,41 kg



Autor – Piotr Krysiak

Opera Mocca to finezyjna kompozycja czekoladowego spodu, musu cappuccino i intensywnego ganache z ciemnej i białej czekolady. Całość zwieńczona elegancką polewą, zachwyca harmonią smaków i wyrafinowaną formą – idealna na chłodne, jesienno-zimowe popołudnia.

Poziom trudności •••••

Czego potrzebujesz?

Biskopt czekoladowy:

1500 g Maestro Czekoladowe

1000 g jaja

100 g woda

Mus cappuccino:

300 g Zeesan Cappuccino

375 g woda

1500 g śmietanka (30% tłuszczu)

500 g mascarpone

Ganache czekoladowo-kawowy:

600 g Arabesque Noir 58

100 g Arabesque Blanc 29

530 g śmietanka (30% tłuszczu)

20 g kawa rozpuszczalna

120 g syrop glukozowy

Polewa:

600 g Paletta Cold Choco

25 g żelatyna

120 g woda

Sposób przygotowania:

Biskopt czekoladowy: Wszystkie składniki mieszać na szybkich obrotach przez ok. 8 minut (przy zastosowaniu różgi). Masę równomiernie wyłożyć do rantu o średnicy ok. 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 45 minut. Wystudzone ciasto przeciąć na trzy równe blaty.

Mus Cappuccino: Schłodzoną śmietankę ubić z mascarpone. Zeesan Cappuccino dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietankę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Masę wyłożyć w ilości około 1300 g na jeden z blatów, następnie docisnąć drugim blatem biskoptu.

Ganache czekoladowo-kawowy: Śmietankę, syrop glukozowy i kawę rozpuszczalną zagotować. Gorącym płynem zalać czekolady Arabesque, połączyć za pomocą blendera do jednolitej masy. Ganache wylać na blat biskoptu czekoladowego. Docisnąć ostatnim blatem, a następnie wyłożyć pozostałą ilość musu cappuccino. Schłodzić.

Polewa: Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, następnie rozpuścić i dodać do Paletta Cold Choco, połączyć za pomocą blendera. Polewę schłodzić do około 30°C i wykończyć nią ciasto.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania: Biskopt czekoladowy – Mus cappuccino

– Biskopt czekoladowy – Ganache czekoladowo-kawowy

– Biskopt czekoladowy – Mus cappuccino – Polewa – Dekoracja

Receptura na: 1 sztukę – 7,35 kg



Autor – Sławomir Kołodziejski

Smakowita gra figi i maku w nieoczywistym, zmysłowym duecie. Aromatyczny spód piernikowy skrywa głębię makowego nadzienia, przełamane naturalną słodyczą figi. Każdy kęs to ukłon w stronę tradycji, ale w nowoczesnej, zaskakującej odsłonie. Tarta idealna na chłodne wieczory – intryguje, rozgrzewa i zostaje w pamięci.

Poziom trudności • • • • •

Czego potrzebujesz?

Spód piernikowy:

350 g Piernik

150 g mąka pszenna typ 550

25 g jaja

225 g margaryna (80% tłuszczu)

Nadzienie makowe:

900 g Nadzienie makowe

150 g Jabłko Prażone

80 g jaja

80 g rodzyнки

Nadzienie figowe:

300 g Fruitcream Figa

Masa serowa:

1000 g ZEELAsoftSER

250 g twaróg sernikowy

Polewa figowa:

300 g Paletta Pasta Neutralna

200 g Fruitcream Figa

50 g woda

10 g pektyna NH

50 g cukier

50 g sok z cytryny

Sposób przygotowania:

Spód piernikowy: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach do uzyskania efektu kruszonki przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Ciasto wyłożyć do trzech rantów o wymiarach 20 cm.

Nadzienie makowe: Wszystkie składniki dokładnie połączyć. Gotową masę wyłożyć równomiernie do trzech rantów z ciastem kruchym.

Nadzienie figowe: Nadzienie Fruitcream Figa wyszprycować na masę makową w formie kratki.

Masa serowa: Składniki połączyć (za pomocą płaskiego mieszadła) do uzyskania jednolitej masy i wyłożyć do rantów. Całość wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 45 minut. Po wypieczeniu tarty wystudzić.

Polewa figowa: Pektynę połączyć z cukrem. Paleta Pasta Neutralna podgrzać razem z wodą, nadzieniem figowym Fruitcream Figa i sokiem z cytryny do 50°C, następnie dodać mieszaninę cukru z pektyną. Razem zagotować i wylać na tarty po ok. 220 g na sztukę.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania: Spód piernikowy – Nadzienie makowe – Nadzienie figowe – Masa serowa – Polewa figowa – Dekoracja

Receptura na: 3 sztuki – 3,96 kg



Figa z Makiem





Przy Kominku

Autor – Daniel Waliszewski

Wyjątkowa kompozycja, która łączy puszystą masę serowo-makową z korzennym piernikowym spodem i orzeźwiającą warstwą galaretki pomarańczowo-grejpfrutowej. Delikatna nuta migdałowa oraz kremowa struktura sprawiają, że każdy kęs to zmysłowa uczta. Doskonały wybór na świąteczne stoły i spotkania przy gorącej herbacie.

Poziom trudności • • • •

Czego potrzebujesz?

Błat piernikowy:

750 g Piernik

412 g olej

337 g jaja

75 g woda

Masa serowo-makowa:

800 g ZEELAsoftSER

900 g Zeesan Neutralny

800 g Nadzienie Makowe

4 g Aromat migdałowy AP004/T

1600 g śmietanka (30% tłuszczu)

800 g jogurt naturalny

800 g woda

400 g masło

Galaretka grejpfrutowo-pomarańczowa:

750 g Frugella Pomarańcza

30 g żelatyna

750 g sok grejpfrutowy

Sposób przygotowania:

Błat piernikowy: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 10 minut (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę wyłożyć do rantu o wymiarach 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut. Ciasto wystudzić i wyrównać.

Masa serowo-makowa: Śmietankę ubić. ZEELAsoftSER, Nadzienie makowe i masło połączyć ze sobą. Delikatnie napowietrzyć, następnie dodać jogurt naturalny i wymieszać. Zeesan Neutralny połączyć z wodą, wymieszać z ubitą śmietanką, następnie wszystko razem delikatnie połączyć. Na koniec dodać aromat migdałowy AP004/T. Masę wylać na blat piernikowy, całość schłodzić.

Galaretka grejpfrutowo-pomarańczowa: Żelatynę namoczyć w soku grejpfrutowym (100 g). Sok grejpfrutowy (650 g) połączyć z Frugella Pomarańcza, delikatnie podgrzać całość i zblendować. Dodać rozpuszczoną żelatynę, wymieszać galaretkę, wylać na wcześniej schłodzone ciasto.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania: Błat piernikowy – Masa serowo-makowa – Galaretka grejpfrutowo-pomarańczowa – Dekoracja

Receptura na: 1 sztukę – 8,75 kg





Makowy Czar

Autor – Sławomir Kołodziejcki

Eleganckie, warstwowe ciasto łączące lekkość jogurtowego spodu z intensywnym w smaku, wilgotnym blatem makowym. Aksamitna masa serowo-kokosowa nadaje całości kremowej lekkości i zaskoczenia, a żelka wiśniowa wnosi owocową świeżość i czarujący kolor. Znakomita propozycja na sezon jesienno-zimowy – smaczna i efektowna.

Poziom trudności • • • • •

Czego potrzebujesz?

Blat jogurtowy:

1000 g Ciasto Jogurtowe

300 g jaja

300 g olej

300 g woda

Blat makowy:

1000 g Ciasto makowe

450 g jaja

400 g olej

Masa serowo-kokosowa:

1200 g ZEELAsoftSER

500 g śmietanka (30% tłuszczu)

300 g mleko (2% tłuszczu)

100 g masło

300 g wiórki kokosowe

100 g cukier

30 g żelatyna

200 g woda

1000 g śmietanka (30% tłuszczu)

Żelka owocowa:

2400 g Fruitful Wiśnia

36 g żelatyna

200 g woda

Sposób przygotowania:

Blat jogurtowy: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 5 minut (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do rantu o wymiarach 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut.

Blat makowy: 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. 45 minut. Wystudzić. Przekroić na dwa blaty.

Masa serowo-kokosowa: Śmietankę w ilości 500 g, mleko i cukier zagotować. Zalać wiórki kokosowe i odstawić do wystudzenia na ok. 30 minut. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, pozostałą śmietankę w ilości 1000 g ubić i dodać wystudzoną masę kokosową oraz ZEELAsoftSER. Całość połączyć z żelatyną i dokładnie wymieszać. Masę podzielić na trzy części. Na blat jogurtowy wyłożyć pierwszą część kremu, przykryć blatem makowym, następnie wyłożyć drugą porcję kremu i przykryć blatem makowym i wyłożyć ostatnią część kremu. Całość schłodzić.

Żelka owocowa: Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, następnie podgrzać i połączyć z Fruitful Wiśnia. Całość wyłożyć na schłodzone ciasto.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania: Blat jogurtowy – Masa serowo-kokosowa – Blat makowy – Masa serowo-kokosowa – Blat makowy – Masa serowo-kokosowa – Żelka owocowa – Dekoracja

Receptura na: 1 sztukę – 10,11 kg



Pomarańcza w czekoladzie to wyrafinowany tort, który łączy aksamitny mus z białej i mlecznej czekolady, wzbogacony nutą rozmarynu, z intensywną żelką pomarańczową, doprawioną szczyptą goździków. Aromatyczne ciasto czekoladowo-pomarańczowe dodaje głębi i struktury każdemu kęsowi. Ten tort to harmonijna kompozycja smaków – idealna na świąteczne spotkania.

Poziom trudności ●●●●

Czego potrzebujesz?

Krażki czekoladowo-pomarańczowe:

500 g Ciasto Czekoladowo-Pomarańczowe

125 g jaja

125 g olej

125 g woda

Żelka pomarańczowa:

130 g Galaretka o smaku pomarańczowym

500 g Frugella Pomarańcza

330 g woda

2 g goździk mielony

Mus czekoladowy:

200 g Arabesque Blanc 29

260 g Arabesque Lait 34

1050 g śmietanka (30% tłuszczu)

20 g żelatyna

90 g woda

5 g kardamon mielony

2 g przyprawa piernikowa

5 g rozmaryn

Polewa czekoladowa:

420 g Arabesque Lait 34

240 g Paletta Cold

60 g masło

75 g woda

12 g żelatyna

360 g śmietanka (30% tłuszczu)

Sposób przygotowania:

Krażki czekoladowo-pomarańczowe: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do 4 rantów o średnicy 15 cm, po około 200 g na sztukę. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 25-30 minut. Wystudzone ciasto przekroić na dwa równe krażki. Po jednym kraszku ciasta włożyć do 4 rantów o średnicy 15 cm wyłożonych folią rantową. Zamrozić.

Żelka pomarańczowa: Galaretkę o smaku pomarańczowym rozpuścić w gorącej wodzie, dodać goździki oraz Frugella Pomarańcza. Gotową żelkę wylać na wystudzone cztery krażki, po 240 g na sztukę, docisnąć drugim kraszkiem. Zamrozić.

Mus czekoladowy: Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Schłodzoną śmietankę (750 g) ubić. Pozostałą śmietankę (300 g) zagotować dodając wszystkie przyprawy. W gorącym płynie rozpuścić namoczoną żelatynę, zalać czekoladą Arabesque. Połączyć z ubitą śmietanką tworząc mus. Mus dozować do czterech rantów o średnicy 17 cm po około 360 g, docisnąć zamrożonym kraszkiem ciasta z żelką. Całość zamrozić.

Polewa czekoladowa: Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Śmietankę i masło zagotować, w gorącym płynie rozpuścić namoczoną żelatynę i zalać czekoladę Arabesque Lait 34. Po chwili, gdy czekolada się rozpuści, dodać Paletta Cold, całość zblendować. Doprowadzić do temperatury 38°C. Oblewać zamrożone torty.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania: Krążek czekoladowo-pomarańczowy

– Żelka pomarańczowa – Krążek czekoladowo-pomarańczowy

– Mus czekoladowy – Polewa czekoladowa – Dekoracja

Receptura na: 4 sztuki – 4,06 kg



Autor – Mirosław Wawrzyniak

Klasyczna babka w niezwykle popularnej we Włoszech formie Pandoro. Lekkie ciasto o delikatnej waniliowo-śmietankowej nucie, wypiekane w charakterystycznej gwiazdastej formie. W tej odsłonie zachwyca subtelnym smakiem, eleganckim wyglądem i ciekawym podaniem.

Poziom trudności • • • • •

Królowa Zimy

Czego potrzebujesz?

Ciasto:

360 g Babka E limited

180 g jaja

180 g olej

Krem śmietanowy:

200 ml Rosette

200 g śmietanka (30% tłuszczu)

Sposób przygotowania:

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do formy do wypieku babek w kształcie gwiazdy, wysmarowanej wcześniej Carlex. Wypiekać w temperaturze 165°C przez ok. 60-65 minut. Po wypieczeniu schłodzić i przeciąć na 7 plastrów o równej grubości.

Krem śmietanowy: Obie śmietanki ubić razem (przy zastosowaniu różgi) do chwili uzyskania jednolitego, gładkiego kremu. Gotowy krem dozować za pomocą rękawa cukierniczego na każdy z plastrów ciasta, przykrywając i dociskając kolejnym. Całość schłodzić.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania:

Ciasto – Krem – Dekoracja

Receptura na: 1 sztukę – 1,06 kg





Gwiazda Świąteczna

Autor – Lesia Humenna

Słodka opowieść o zimowej magii, zamknięta w formie gwiazdy. Warstwy puszystego ciasta drożdżowego skrywają aromatyczne nadzienie z maku, powideł i bakalii, otulone delikatnym serem i skórką pomarańczową. To smak rodzinnych spotkań, domowego ogniska i chwil, które zatrzymują czas. Idealna na zimowe wieczory – piękna na stole, niezapomniana w smaku.

Poziom trudności • • • • •

Czego potrzebujesz?

Ciasto drożdżowe:

2000 g Berliner 2500

8200 g mąka pszenna typ 550

550 g olej

550 g drożdże

400 g cukier

3920 g woda

Masa makowa:

5700 g Nadzienie makowe

1400 g Powidla śliwkowe

Masa serowa:

6000 g ZEELAsoftSER

425 g kasza manna

Formowanie:

620 g rodzyнки

620 g skórka pomarańczowa
kandyzowana

Sposób przygotowania:

Ciasto drożdżowe: Wszystkie składniki mieszać 5 minut na wolnych i 5 minut na szybkich obrotach (przy zastosowaniu spiralnego mieszadła) Fermentacja wstępna: około 10 minut.

Masa makowa: Połączyć Nadzienie makowe z Powidłami śliwkowymi.

Masa serowa: Do ZEELAsoftSER dodać kaszę manną, pozostawić na 10 minut.

Formowanie: Ciasto podzielić na kęsy o wadze 150 g, zaokrąglić, rozwałkować na okrągłe placki o grubości 0,3 cm i średnicy 20-22 cm. Najlepiej formować produkt na podgrzanej blaszce. Na rozwałkowane ciasto rozsmarować 200 g masy makowej z powidłami, posypać skórką pomarańczową. Nałożyć drugi placek, rozsmarować 190 g masy serowej, posypać rodzynekami, całość przykryć trzecim plackiem ciasta. Zaznaczyć na placku 14 równych części po okręgu i naciąć je na 3/4 długości zostawiając nienacięty środek. Sąsiadujące ze sobą paski ciasta skrócić o pół obrotu do środka i złączyć ze sobą końcówkami – na środku ciasta powstanie kształt gwiazdy. Fermentacja końcowa: około 20-30 minut. Posmarować roztrzepanym jajkiem. Wypiekać w temperaturze 200°C, bez zaparowania komory. Czas wypieku: około 20-25 minut.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania: Ciasto drożdżowe – Masa makowa
– Masa serowa – Formowanie – Dekoracja

Receptura na: 35 sztuk – 26,74 kg



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

www.moja.zeelandia.pl

[LinkedIn](#) [facebook](#)



Pobierz katalog.



keep**exploring.**