

# Słodkie stoły





**Szanowni Państwo.** Przygotowaliśmy dla Was propozycję wyjątkowych stołów pełnych słodczy. Ich szczególną wartość tworzy wykorzystanie prezentowanych koncepcji w całości.

Odpowiednie **zestawienie wszystkich elementów** buduje właściwy odbiór przygotowanych przez Państwa aplikacji. Właściwa ekspozycja wszystkich produktów oraz zaaranżowanie ciekawej scenografii sprawi, że **klienci zachwycą się** Państwa propozycją od pierwszego wejrzenia.

Konsumenci oczekują rozwiązań **kompleksowych**, poszukują ciekawych inspiracji i **partnerów**, realizujących ich wizje.

# Konceptcja słodkiego stołu.

Słodkie Stoły, zwane też Candy Barami, są od niedawna nieodłącznym elementem różnych wydarzeń. Spychają na dalszy plan wszystkie inne atrakcje, stają się pierwszym i głównym elementem zauważanym przez gości, przykuwając uwagę, budząc podziw.

Pojęcie Słodkiego Bufetu, to coś więcej niż jedynie słodkości! Słodki stół to cała sztuka, **pięknych kompozycji, kolorów i kształtów**, które tworzą spójny aranż. Najważniejsze jest to, że wszystkie prezentowane aplikacje wyglądają równie dobrze, jak smakują! To istny raj dla oczu i podniebienia. Słodkie stoły są piękne, żaden z elementów nie znalazł się tam przypadkowo i **wszystko ma swoje określone miejsce**.

Słodki bufet jest bardzo uniwersalnym konceptem, pasującym do różnych okazji. **Idealnie podkreśla motyw przewodni przyjęcia**. Znajdziemy go na weselu, chrzcinach, Pierwszej Komunii, Baby Shower, urodzinach, garden party, eventach branżowych, czy bankietach.

Charakter stołu zmieniają w dużej mierze kolory i użyte dodatki, które można ze sobą zestawiać.

**Elementy słodkiego stołu** to bogactwo różnorodności. Tu nie ma ograniczeń! Ważne jest, aby kompozycja była **spójna kolorystycznie**. Do elementów słodkiego stołu mogą należeć: torty, ciasta, tarty, ciasteczka, mini torciki, deserki w kubeczkach, monoporcje, cupcakes'y (pięknie zdobione muffinki), cakepops'y (małe ciasteczka na patyku, najczęściej oblane czekoladą), icepops'y (lody na patyku) kremy na tyżeczkach, makaroniki, lizaki, ptysie, eklerki, pączki, donuty, pianki, bezy, pralinki, cukierki i wiele innych.

Pamiętać należy o formie bankietowej, założeniem jest, aby każdy z gości mógł obsłużyć się samodzielnie, wyjątek stanowi główny tort.

Z przyjemnością prezentujemy Państwu koncepcje słodkich stołów - **eleganckiej klasyki i artystycznej bohemy** - w dwóch wyjątkowych, choć jakże różnych stylach.

# Szansa rozwoju biznesu.

Obecnie około 10% cukierni rzemieślniczych oferuje produkty dedykowane pod słodki stół, w większości realizacji korzystają z usług firm zewnętrznych, które tworzą aranżację i realizują wyobrażenie klienta. **Trend rozwija się** w Polsce bardzo mocno od około 2 lat, ewoluował z prostego kącika kawowego do imponującego centralnego miejsca, wywołującego spektakularne wrażenie na gościach.

Prezentowane przez nas aplikacje idealnie komponują się na słodkich stołach oraz w **całorocznej i sezonowej ofercie** sprzedaży. Ich możliwości ekspozycyjne i aranżacyjne dają bardzo szeroką gamę zastosowania. **Mniejsze formy** doskonale wpisują się w **oczekiwania konsumentów** i trend sprzedaży na wynos.

Każdy z prezentowanych produktów można także oferować osobno, jednak wspólne ich wykorzystanie oraz kompleksowa realizacja, pozwoli Państwu na znaczne zwiększenie marży uzyskanej na realizacji stołu tematycznego.

Podczas realizacji słodkiego stołu ważne jest podejście projektowe. Jest ono elementem budowania relacji z Państwem klientami, kreowaniem własnej renomy na rynku jako specjalisty do **realizacji wyjątkowych wyzwań**.



**Symetria**

**Elegancja**

**Spójność**

**Lekkie ciasta**

**Lekkie kremy**

**Formy biżuteryjne**

**Elegancka klasyka**

str. 8



Pochodna stylu angielskiego w nowej odsłonie, charakteryzuje się przede wszystkim symetrią zarówno w kwestii ułożenia produktów, jak i aranżacji. Głównym bohaterem jest wielopiętrowy tort umieszczony centralnie, z każdej jego strony, symetrycznie układane są pozostałe aplikacje – od najwyższych i najwyżej eksponowanych do płaskich. Dużą rolę odgrywają naczynia i ekspozytory, patery, jak również eleganckie obrusy i żywe kwiaty. Aplikacje znajdujące się na stole przypominają małe, biżuteryjne dzieła sztuki. Ciasta i kremy są lekkie, smaki klasyczne a wykończenie całego stołu eleganckie i nowoczesne.

**Asymetria**

**Natura**

**Prostota**

**Naturalne ciasta**

**Tradycyjne smaki**

**Rustykalne formy**

**Boho**

str. 20



Styl czerpiący z artystycznej bohemy, wyróżnia się lekkością i naturalną kolorystyką. Nawiązuje do kolorów ziemi i elementów przyrody. W aranżacji wykorzystuje się naturalne materiały takie jak: drewno, płótno, koronki, pióra, polne kwiaty, naturalną zielen liści i trawy. W prezentowanym stylu przełamuje się symetrię ułożenia produktów i scenografii. Może wydawać się, że naczynia i patery nie odgrywają ważnej roli, jednak nic bardziej mylnego, w tej kwestii również nie może być mowy o przypadku. Podobnie jak w poprzednim stylu, bohaterem jest wielopiętrowy tort w wersji naked, stół uzupełnia wiele innych produktów pozornie wyglądających na domowe wypieki, pełne aromatu i smaku.

# Elegancka klasyka



Makaroniki

Tort

Monoporcje

Cake Pops

Tartaletki

Beziki

Praliny

Ice Pops

Ciasta



autor – Grzegorz Staszczuk

Elegancki tort weselny w nowej odsłonie. Zdobiony delikatnymi, jadalnymi kryształkami. Połączenie różnych faktur – aksamitnej czekolady, delikatnych ciast i zaskakującej chrupkości prażynki. Wyjątkowe zestawienie sezonowych smaków świeżych owoców osadzonych w cieście oraz w żelce.

**Poziom trudności** ●●●

#### Co potrzebujesz?

Kruchy krążek:

**130 g Kruche Klasyczne**

60 g Margaryna (80% tłuszczu)

10 g jaja

10 g mąka pszenna typ 550

Krażki z owocami:

**200 g Ciasto Wiedeńskie**

120 g jaja

80 g olej

20 g mąka pszenna typ 550

15 g sok z limonki

150 g maliny

150 g rabarbar

Krażek biszkoptowy:

**250 g Biszkopt Klasyczny**

150 g jaja

25 g woda

Syrop:

100 g cukier

100 g woda

10 g sok z cytryny

Prażynka:

**100 g Arabesque Blanc 29**

100 g prażynki Pailleté Feuilletine

20 g olej

Żelka:

**150 g Paletta Pasta Neutralna**

90 g pulpa truskawkowa

15 g pulpa malinowa

10 g sok z limonki

1 g mięta

\*żelkę rozprowadzić na krążkach biszkoptowych podczas składania tortu

Mus jogurtowy:

**400 g Arabesque Blanc 29**

400 g jogurt naturalny odtłuszczony

50 g masło kakaowe

6 szt. żelatyna-listki

400 g śmietana 30%

\*schłodzoną śmietanę ubić

\*\*żelatynę namoczyć w wodzie

Krem maślany:

**200 g Arabesque Blanc 29**

**100 g Fondant Ready**

100 g śmietana 30%

200 g masło



**Tort**

# Słodki Kryształ

#### Sposób przygotowania

Kruchy krążek: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach do momentu połączenia składników (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Wywałkować ciasto i wyłożyć nim rant o średnicy ok. 17 cm. Wypiekać w temperaturze 190°C przez ok. 10-12 minut. Schłodzić.

Krażki z owocami: Wszystkie składniki (oprócz malin i rabarbaru) mieszać na średnich obrotach przez ok. 5 minut (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę wyłożyć do dwóch rantów o średnicy ok. 17 cm (ok. 200 g/szt.). Maliny i rabarbar rozsypanie na powierzchni ciast. Wypiekać w temperaturze 170°C przez ok. 50 minut. Wystudzić.

Krażek biszkoptowy: Wszystkie składniki napowietrzać na szybkich obrotach przez ok. 6-8 minut (przy zastosowaniu różgi). Masę równomiernie wyłożyć do rantu o średnicy ok. 17 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 30-40 minut. Z rantu wykroić dwa krążki o grubości ok. 2 cm.

Syrop: Zagotować wodę z cukrem, po ostudzeniu dodać sok z cytryny.

Prażynka: Czekoladę Arabesque upłynić z olejem w kąpieli wodnej lub mikrofalówce. Dodać prażynki Pailleté Feuilletine, dokładnie wymieszać. Masę równomiernie rozprowadzić na krążku kruchym umieszczonym w rancie.

Żelka: Wszystkie składniki zagotować, schłodzić. Mus jogurtowy: Czekoladę Arabesque z masłem kakaowym rozpuścić. Podgrzać jogurt do temperatury ok. 45°C, odciśniętą żelatynę rozpuścić w kuchenke mikrofalowej. Połączyć jogurt z żelatyną i czekoladą. Wymieszać do jednolitej konsystencji. Ostudzić do temperatury ok. 30°C. Dodawać porcjami ubitą śmietanę i delikatnie wymieszać. Część masy (ok. 310 g) równomiernie rozprowadzić na prażynce, delikatnie docisnąć krążkiem biszkoptowym. Nasączyć syropem. Równomiernie rozprowadzić część żelki (ok. 130 g), ponownie wyłożyć mus jogurtowy (ok. 310 g). Delikatnie docisnąć krążkiem z owocami, rozprowadzić kolejną porcję musu (ok. 310 g). Przykryć krążkiem biszkoptowym nasączonym syropem. Rozprowadzić pozostałą część żelki. Równomiernie wyłożyć resztę musu jogurtowego, docisnąć krążkiem z owocami, nasączyć syropem.

\*krążki z owocami układać na musie jogurtowym owocami do dołu.

Krem maślany: Śmietanę zagotować i zalać czekoladę Arabesque, wymieszać. Ostudzić do temperatury ok. 20-25°C. Masło z Fondant Ready ubić (przy zastosowaniu różgi). Pod koniec ubijania dodać ganache (czekoladę ze śmietaną), kontynuować ubijanie przez ok. 2 minut. Kremem pokryć powierzchnię tortu.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

#### Kolejność przyrządzania

Kruchy krążek – Prażynka – Mus jogurtowy – Krążek biszkoptowy + syrop – Żelka – Mus jogurtowy – Krążek z owocami + syrop – Mus jogurtowy – Krążek biszkoptowy + syrop – Żelka – Mus jogurtowy – Krążek z owocami + syrop – Krem maślany – Dekoracja

#### Receptura na

1 sztuka – 3,72 kg

\*receptura na 1 piętro o średnicy 17 cm





## Monoporcja

# Lekka Chmurka

autor – Piotr Krysiak

Niebiańskie połączenie delikatnego musu na bazie białej czekolady z dodatkiem Prosecco, zamknięte w nowoczesnej formie lekkiej chmurki. Delikatny smak przetłumaczy żelka truskawkowa z akcentem octu balsamicznego.

**Poziom trudności** ●●●●

## Co potrzebujesz?

**Błat:**  
**250 g Ciasto Wiedeńskie**

125 g jaja  
125 g margaryna

**Żelka:**

200 g truskawki  
30 ml ocet balsamiczny  
10 g cukier

8 g pektyna NH

**Mus:**

**200 g Arabesque Blanc 29**

50 g mleko 3,2% tt.  
15 g żelatyna  
700 g śmietana 30%  
200 ml prosecco

\*schłodzoną śmietaną ubić

\*\*żelatynę namoczyć w mleku

**Zamsz:**

**200 g Arabesque Blanc 29**

100 g olej  
15 g biel tytanowa

**Dekoracja:**

**50 g Paletta Cold**

\*dekorować według uznania.

## Sposób przygotowania

**Błat:** Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 5 minut (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do rantu o wymiarach ok. 20 x 30 cm. Wypiekać w temperaturze 170°C przez ok. 20-25 minut. Wystudzić i wyciąć kwadraty o boku ok. 5 cm i grubości ok. 0,5 cm.

**Żelka:** Truskawki zagotować i zblendować na puree. Pektynę NH wymieszać z cukrem. Puree z truskawek zagotować, dodać ocet balsamiczny i pektynę z cukrem. Żelkę dozować do insertów form silikonowych (ok. 20 g/szt.). Zamrozić.

**Mus:** Prosecco zagotować, dodać namoczoną żelatynę i czekoladę Arabesque. Ostudzić do temperatury ok. 38°C i delikatnie połączyć z ubitą śmietaną. Mus dozować do form silikonowych Cloud Silikomart (ok. 90 g/szt.), docisnąć zamrożoną żelkę i zamknąć monoporcję białem. Zamrozić.

**Zamsz:** Czekoladę Arabesque i olej podgrzać do temperatury 45°C, dodać biel tytanową i zblendować. Zamsz nanosić na zamrożone monoporcje przy pomocy kompresora.

**Dekoracja:** Paletta Cold uplastycznić i wyszprycować (za pomocą rękawa cukierniczego) w formie matych kropelek rosy.

## Kolejność przyrządzania

Mus – Żelka – Błat – Zamsz – Dekoracja

## Receptura na

12 sztuk – 2,00 kg

autor – Daniel Waliszewski

Ciasteczka w formie lodów na patyku uwielbiają wszyscy. Na stałe wpisały się na listę obowiązkowej pozycji na słodkim stole. W zależności od wykończenia zmieniają swój charakter, dopasowując się do motywu przewodniego przyjęcia.

**Poziom trudności** ●●●●

## Lody na patyku

# Ice Pops

## Co potrzebujesz?

**Ciasto:**

**250 g Maestro Classic**

125 g jaja  
125 g olej

**Polewa:**

**350 g Arabesque Blanc 29**

50 g olej

**Dekoracja:**

Zeelandia poleca dekorację **Dobla Mini Perły**, **Dobla Kwiat Brzoskwini**, **Perelki w Białej Czekoladzie**.

## Sposób przygotowania

**Ciasto:** Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). 1/2 masy dozować do silikonowych foremek „Mini Ice Pops” w kształcie lodów (ok. 15 g/szt.). W masie zatopić patyczek, wyłożyć pozostałą część masy (ok. 10 g/szt.). Wypiekać w temperaturze 170°C przez ok. 15 minut. Schłodzić.

**Polewa:** Czekoladę z olejem upłynnić w kąpielii wodnej lub mikrofalówce. Polewą pokryć powierzchnię Ice Pops.

**Dekoracja:** Dekorować według uznania.

## Kolejność przyrządzania

Ciasto – Polewa – Dekoracja

## Receptura na

20 sztuk – 0,85 kg





## Cupcake

# Bezowy Zawrót Głowy

autor – Urszula Bardecka-Matuszewska

Klasyczne mini babeczki wypełnione po brzegi owocowym nadzieniem, wykończone bezą. Dekorowane eleganckimi perełkami czekoladowymi Dobra.

**Poziom trudności** • • • •

## Co potrzebujesz?

Ciasto:  
**230 g Muffiny Amerykańskie**  
100 g woda  
70 g olej  
Nadzenie:  
**150 g Frutafill Wiśnia**  
Krem bezowy:  
**70 g Bianca Meringue**  
70 g woda  
70 g cukier  
15 g woda  
3 g żelatyna  
1 g kwas cytrynowy  
5 g woda  
\*żelatynę namoczyć w wodzie (ok. 15 g)  
\*\*kwas cytrynowy rozpuścić w wodzie (ok. 5 g)  
\*\*\*woda do Bianca Meringue o temperaturze ok. 60°C  
Dekoracja:  
Zeelandia poleca dekorację **Dobra Mini Perły**.

## Sposób przygotowania

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na wolnych lub średnich obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do foremek (ok. 40 g/szt.).  
Nadzenie: Nadzienie szprycować na powierzchni ciasta (ok. 15 g/szt.). Wypiekać w temperaturze 170°C przez ok. 20-25 minut. Pozostawić do całkowitego wystudzenia.  
Krem bezowy: Bianca Meringue, wodę (ok. 70 g) i cukier napowietrzać na wysokich obrotach przez ok. 5 minut (przy zastosowaniu różgi). Na koniec ubijania dodać rozpuszczony kwas cytrynowy. Kontynuować ubijanie przez ok. 20 sekund. Rozpuszczoną żelatynę dodać do ubitej bezy, wymieszać. Od razu po ubiciu formować beżę (przy użyciu rękawa cukierniczego z gładką tyłką; ok. 20 g/szt.).  
Dekoracja: Dekorować według uznania.

## Kolejność przyrządzenia

Ciasto – Nadzienie – Krem bezowy – Dekoracja

## Receptura na

10 sztuk – 0,72 kg

## Cupcake

# Babeczka Klasycznie Kremowa

autor – Urszula Bardecka-Matuszewska

Klasyczne mini babeczki wypełnione po brzegi owocowym nadzieniem, wykończone delikatnym kremem. Dekorowane eleganckimi perełkami czekoladowymi Dobra.

**Poziom trudności** • • • •

## Co potrzebujesz?

Ciasto:  
**230 g Muffiny Amerykańskie**  
100 g woda  
70 g olej  
Nadzenie:  
**150 g Frutafill Morela**  
Krem:  
**80 g Soft Krem**  
**80 ml Rosette**  
200 g woda  
\*schłodzoną Rosettę ubić  
Dekoracja:  
Zeelandia poleca dekorację **Dobra Mini Perły**.

## Sposób przygotowania

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na wolnych lub średnich obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do foremek (ok. 40 g/szt.).  
Nadzenie: Frutafill Morela szprycować na powierzchni ciasta (przy użyciu rękawa cukierniczego; ok. 15 g/szt.). Wypiekać w temperaturze 170°C przez ok. 20-25 minut. Pozostawić do całkowitego wystudzenia.  
Krem: Soft Krem z wodą mieszać na szybkich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu różgi). Połączyć z ubitą Rosettą. Za pomocą worka cukierniczego szprycować rozetki (ok. 35 g/szt.).  
Dekoracja: Dekorować według uznania.

## Kolejność przyrządzenia

Ciasto – Nadzienie – Krem – Dekoracja

## Receptura na

10 sztuk – 0,87 kg





autor – Grzegorz Staszczuk

Lizaki z ciasta w czekoladzie to świetny pomysł na słodką przekąskę, idealnie komponują się na słodkich stołach oraz w całorocznej i sezonowej ofercie sprzedaży. Ich możliwości ekspozycyjne dają szeroką gamę zastosowania.

**Poziom trudności** ●●●●

**Ciasteczkowe lizaki**

# Cake Pops

**Co potrzebujesz?**

Ciasto:

**330 g Biszkopt Mix**

200 g jaja

30 g woda

Kulki:

**200 g Arabesque Blanc 29**

50 g śmietana 30%

20 g sok z cytryny

170 g mascarpone

200 g pralinyka czekoladowa

Polewa:

**430 g Arabesque Blanc 29**

70 g olej

Dekoracja:

Zeelandia poleca dekorację

**Dobla Kwiat Brzoskwini.**

**Sposób przygotowania**

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na wysokich obrotach przez ok. 10 minut (przy zastosowaniu różgi). Masę wyłożyć do rantu. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 35 minut. Wypieczone ciasto pokruszyć.

Kulki: Śmietanę zagotować, zalać czekoladę Arabesque, wymieszać. Dodać pokruszony biszkopt, sok z cytryny, serek mascarpone i pralinykę czekoladową. Całość wymieszać i schłodzić. Z masy formować kulki o masie ok. 25 g, w każdej umieścić patyczek. Schłodzić.

Polewa: Czekoladę z olejem upłynnić w kąpeli wodnej lub mikrofalówce. Polewą pokryć powierzchnie kulek.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

**Kolejność przyrządzania**

Ciasto – Kulki – Polewa – Dekoracja

**Receptura na**

48 sztuk – 1,64 kg

**Monoporcja**

# Podróż w Nieznane

autor – Piotr Krysiak

Niepozorna z wyglądu monoporcja, pełna zadziwiających smaków z najdalszych rejonów świata. Mus na bazie białej czekolady otaczający żelkę ananasową z Yuzu i kardamonem. Podana na delikatnym ciastku sablé z subtelną dekoracją czekoladową.

**Poziom trudności** ●●●●

**Co potrzebujesz?**

Ciasto kruche:

**500 g Kruche Special**

225 g masło

25 g jaja

Żelka:

350 g Puree Ananas Yuzu Kardamon

10 g pektyna NH

20 g cukier

40 g sok z cytryny

Mus:

**330 g Arabesque Blanc 29**

130 g mleko 3,2% tł.

65 g woda

15 g żelatyna

565 g śmietana 30%

\*schłodzoną śmietanę ubić (ok. 460 g)

\*\*żelatynę namoczyć w wodzie

Glazura:

**280 g Arabesque Blanc 29**

**160 g Paletta Cold Biała**

240 g śmietana 30%

40 g masło

50 g woda

8 g żelatyna

\*żelatynę namoczyć w wodzie

Dekoracja:

Zeelandia poleca dekorację **Dobla Turitella.**

**Sposób przygotowania**

Ciasto kruche: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Wywałkować kruche ciasto na grubość ok. 0,4 cm i wykroić z niego krążki o średnicy ok. 8 cm (20 szt.). Wypiekać pomiędzy matami perforowanymi w temperaturze 190°C przez ok. 10 minut.

Żelka: Pektynę NH wymieszać z cukrem. Puree Ananas Yuzu Kardamon i sok z cytryny zagotować, dodać pektynę z cukrem, wymieszać i zagotować. Żelkę dozować do insertów silikonowych (ok. 20 g/szt.). Zamrozić.

Mus: Pozostałą śmietanę (ok. 105 g) i mleko zagotować, dodać namoczoną żelatynę i czekoladę Arabesque. Wystudzić do temperatury 38-40°C. Dodać ubitą śmietanę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Mus dozować do 20 form silikonowych w kształcie półkuli do 3/4 ich wysokości. Do musu włożyć zamrożoną żelkę. Pozostałą część musu wyłożyć na żelkę, tak aby całkowicie wypełnić formę silikonową. Zamrozić.

Glazura: Śmietanę i masło zagotować, dodać namoczoną żelatynę i zalać czekoladę Arabesque. Po chwili, gdy czekolada się rozpuści dodać Paletta Cold Biała, zblendować. Doprowadzić do temperatury 38°C. Glazurą pokryć powierzchnie zamrożonych monoporcji. Gotowe desery ułożyć na kruchych krążkach.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

**Kolejność przyrządzania**

Mus – Żelka – Mus – Glazura – Ciasto kruche – Dekoracja

**Receptura na**

20 sztuk – 3,05 kg





### Mini tarta

# Lemon Tart

autor – Daniel Waliszewski

Wariacja na temat znanej i lubianej tarty. Elegancka forma, łącząca w sobie klasyczne kruche ciasto z delikatnym cytrynowym kremem Lemon Curd. Wykończona słdką, opalaną bezą.

Poziom trudności ●●●●

### Co potrzebujesz?

Korpus kruchy:  
**500 g Krucho Klasyczne**  
225 g masło  
25 g jaja

Lemon Curd:  
400 g jaja  
160 g żółtka jaj  
300 g cukier  
400 g sok z cytryny  
20 g skórka cytrynowa  
300 g masło

Beza włoska:  
**180 g Bianca Meringue**  
180 g cukier  
180 g woda  
4,2 g żelatyna  
48 g woda  
1,2 g kwas cytrynowy

\*żelatynę namoczyć w wodzie (ok. 48 g)

Dekoracja:  
**50 g Paletta Cold**  
\*dekorować według uznania.

### Sposób przygotowania

Korpus kruchy: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Wywałkować kruche ciasto na grubość ok. 0,3 cm i wyłożyć nim foremki do tartuletek o średnicy ok. 7 cm i wysokości ok. 2 cm (ok. 25 g/szt.). Wypiekać w temperaturze 190°C przez ok. 10-12 minut.

Lemon Curd: Wszystkie składniki połączyć. Masę cytrynową podgrzewać na małym ogniu cały czas mieszając do momentu zgęstnienia. Lemon curd dozować do kruchych korpusów (ok. 65 g/szt.). Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 6 minut.

Beza włoska: Żelatynę upłynnić. Bianca Meringue, cukier i wodę (ok. 180 g) mieszać na szybkich obrotach przez ok. 4-5 minut (przy zastosowaniu różgi). Pod koniec mieszania dodać kwas cytrynowy, a następnie upłynnioną żelatynę. Bezę wyszprycować (przy użyciu rękawa cukierniczego) na tartuletki z lemon curdem (ok. 20 g/szt.).

Dekoracja: Paletta Cold uplastycznić i wyszprycować (za pomocą rękawa cukierniczego) w formie małych kropelek rosy.

### Kolejność przyrządzenia

Korpus kruchy – Lemon Curd – Beza włoska – Dekoracja

### Receptura na

30 sztuk – 2,83 kg



autor – Urszula Bardecka-Matuszewska

Delikatnie maślany smak ciasta Wiedeńskiego z gruszkową pianką, udekorowane bezą włoską oraz ozdobami czekoladowymi Dobra. Kształt porcji można dowolnie modelować, w zależności od potrzeb.

Poziom trudności ●●●●

### Ciasto

# Wiedeńskie Popołudnie

### Co potrzebujesz?

Błat maślany:

**500 g Ciasto Wiedeńskie**  
250 g jaja  
250 g margaryna

Krem:

**140 g Zeesan Gruszkowy**  
700 g śmietana 30%  
175 g woda

\*schłodzoną śmietaną ubić

Dekoracja:

**60 g Bianca Meringue**  
60 g woda  
60 g cukier  
0,4 g kwas cytrynowy  
1,6 g żelatyna  
16 g woda

\*żelatynę namoczyć w wodzie (ok. 16 g)

**80 g Soft Krem**

**80 ml Rosette**

200 g woda

Zeealandia poleca dekorację **Dobra Perła, Dobra Mini Perły, Perelki w Białej Czekoladzie.**

### Sposób przygotowania

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

Krem: Zeesan dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietaną i delikatnie mieszać do połączenia składników. Krem równomiernie wyłożyć na blat maślany. Ciasto schłodzić i pokroić na kostki o wymiarach ok. 4 x 10 cm (ok. 30 szt.).

Dekoracja: Beza: żelatynę upłynnić. Bianca Meringue, wodę oraz cukier mieszać na szybkich obrotach przez ok. 4-5 minut (przy zastosowaniu różgi). Pod koniec mieszania dodać kwas cytrynowy, a następnie upłynnioną żelatynę. Bezę udekorować kostki ciasta, delikatnie opalić ją palnikiem. Krem: wszystkie składniki mieszać na szybkich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu różgi). Kostki ciasta wykończyć kremem waniliowym.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

### Kolejność przyrządzenia

Błat maślany – Krem śmietanowo-gruszkowy – Dekoracja

### Receptura na

30 sztuk – 2,44 kg



# Boho



Tort

Babeczki

Donuty

Ciasteczka Q'ki

Praliny

Desery w słoiczkach

Ciasta

Monoporcje

Muffiny

Cruffiny

Cupcakes

Cake Pops



autor – Grzegorz Staszczuk

Czas na piękne proste, formy. Wyróżniający się lekkością tort naked, czyli nagi tort. Jego wnętrze skrywa głęboki czekoladowy smak ciast oraz musu czekoladowego w połączeniu z jeżynową żelką. Słodycz kremu przełamuje smak maliny i kwaśnego liczi.

**Poziom trudności** ●●●

**Tort**

# Bohema

## Co potrzebujesz?

Krażek brownie:

**200 g Brownie**

50 g jaja  
40 g olej  
10 g woda

50 g maliny mrożone

Krażek czekoladowy:

**1000 g Ciasto Czekoladowe**

**500 g Marcepan 1:2**

500 g jaja  
500 g olej

Cremeux:

6 g żelatyna  
30 g woda  
80 g pulpa malinowa

60 g pulpa liczi

30 g żółtka jaj

30 g jaja

20 g cukier

60 g mascarpone

140 g śmietana 30%

\*schłodzoną śmietaną ubić

\*\*żelatynę namoczyć w wodzie

Owoce:

160 g maliny

Mus mleczny:

**125 g Arabesque Lait 34**

250 g śmietana 30%

8 g żelatyna

30 g woda

\*schłodzoną śmietaną ubić (ok. 190 g)

\*\*żelatynę namoczyć w wodzie

Kajmak:

**80 g Kajmak ml. masa cukier.**

Krem Maślany:

**100 g Arabesque Blanc 29**

**50 g Fondant Ready**

50 g śmietana 30%

100 g masło



## Sposób przygotowania

Krażek brownie: Wszystkie składniki (poza malinami) mieszać na wolnych obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę równomiernie wyłożyć do rantu o średnicy ok. 17 cm. Maliny ułożyć na powierzchni ciasta. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 25 minut. Schłodzić.

Krażek czekoladowy: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do czterech rantów o średnicy ok. 17 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 55 minut. Wystudzić i wykroić cztery krążki o równej grubości ok. 2 cm.

Cremeux: Żelatynę upłynnić. Pulpę malinową i liczi zagotować. Żółtka, jaja i cukier wymieszać, a następnie zahartować zagotowanym puree. Masę przelać z powrotem do rondla i podgrzać do temperatury 85°C (utworzyć krem angielski). Dodać upłynioną żelatynę i mascarpone. Zblendować do momentu uzyskania gładkiej konsystencji. Dodać ubitą śmietaną i delikatnie mieszać do połączenia składników. Cremeux podzielić na dwie równe części.

Owoce: Owoce rozłożyć na warstwy cremeux.

Mus mleczny: Pozostałą śmietaną (ok. 60 g) zagotować, dodać namoczoną żelatynę i czekoladę Arabesque. Wystudzić do temperatury 38-40°C. Dodać ubitą śmietaną i delikatnie mieszać do połączenia składników. Mus podzielić na dwie równe części.

Kajmak: Kajmak wyszprycować w mus mleczny (za pomocą worka cukierniczego) w formie nieregularnych pasków.

Krem maślany: Śmietaną zagotować, zalać czekoladę Arabesque, wymieszać. Wystudzić do temperatury ok. 20-25°C. Masło z Fondant Ready ubić (przy zastosowaniu różgi). Pod koniec ubijania dodać ganache, ubijać przez kolejne 2 minuty. Krem maślany wyszprycować na wszystkie krążki czekoladowe tylko przy rancie tworząc pierścieni o szerokości ok. 1 cm i wysokości ok. 2 cm.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

## Kolejność przyrządzania

Krażek brownie – Krem maślany - Cremeux + owoce – Krażek czekoladowy – Krem maślany - Mus mleczny + Kajmak – Krażek czekoladowy – Krem maślany - Cremeux + owoce – Krażek czekoladowy – Krem maślany - Mus mleczny + Kajmak – Krażek czekoladowy – Dekoracja

## Receptura na

1 sztuka – 4,05 kg

\*receptura na 1 piętro o średnicy 17 cm





autor – Grzegorz Staszczuk

Popularne pączki z dziurką, przedstawione w alternatywnej, wypieczonej formie. Wykonane na bazie delikatnego ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, efektu dodaje rozpluwający się w ustach smak czekolady.

**Poziom trudności** • • • •

## Maestro Donut

### Co potrzebujesz?

Ciasto:

**700 g Maestro Classic**

350 g jajka

350 g oleju

Polewa:

**350 g Arabesque Blanc 29**

50 g oleju

Dekoracja:

Zeelandia poleca dekorację **Dobla Złota Kruszonka**, **Perełki Czekoladowe**, **Perełki w Białej Czekoladzie**.

### Sposób przygotowania

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do form silikonowych w kształcie donutów o średnicy ok. 7 cm (ok. 35 g/szt.). Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 15 minut. Schłodzić.

Polewa: Czekoladę z olejem uptynić i dokładnie połączyć. Schłodzić. Polewą pokryć powierzchnie donutów (ok. 10 g/szt.).

Dekoracja: Dekorować według uznania.

### Kolejność przyrządzenia

Ciasto – Polewa – Dekoracja

### Receptura na

40 sztuk – 1,70 kg

\*receptura dotyczy Donutów w białej czekoladzie **Arabesque Blanc 29**

\*\*w ofercie dostępne również czekolady: **Arabesque Lait 34**, **Arabesque Noir 58**, **Arabesque Noir 72** oraz polewa **Satina PRO Toffee**

### Tartaletka

## Nieziemskie Jabłko

autor – Daniel Waliszewski

Eksplodują smaków wanilii, jabłka, pomarańczy i cynamonu. Zamknięta w kruchym maślanym korpusie, wypełnionym delikatnym kremem. Tartaletka skrywa w sobie wyjątkową, francuską prążynkę.

**Poziom trudności** • • • •

### Co potrzebujesz?

Korpus kruchy:

**500 g Kruche Klasyczne**

225 g masła

25 g jajka

Prażynka:

**130 g Arabesque Lait 34**

120 g pasta orzechowa

90 g prązynki Pailleté Feuilletine

Krem:

**225 g Delice Patisserie**

675 g mleko 3,2% tł.

Żelka:

**500 g Jabłko Prażone**

**600 g Paletta Pasta Neutralna**

100 g sok pomarańczowy

50 g cukier

5 g cynamon

40 g sok z cytryny

20 g pektyna NH

20 g cukier

Żel:

**120 g Paletta Pasta Neutralna**

**300 g Paletta Cold**

15 g woda

### Sposób przygotowania

Korpus kruchy: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Wywałkować kruche ciasto na grubość ok. 0,3 cm i wyłożyć nim foremki do tartałek o średnicy ok. 7 cm i wysokości ok. 2 cm. Wypiekać w temperaturze 190°C przez ok. 10-12 minut.

Prażynka: Czekoladę Arabesque i pastę orzechową uptynić, dodać prązynki, połączyć. Masą napęścić wypieczone korpusy (ok. 10 g/szt.).

Krem: Wszystkie składniki mieszać na szybkich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu różgi). Krem wyszprycować (za pomocą rękawa cukierniczego) na prążynkę (ok. 30 g/szt.).

Żelka: Część cukru (ok. 50 g) skarmelizować i połączyć z Jabłkiem Prażonym. Pektynę NH wymieszać z pozostałym cukrem (ok. 20 g). Sok pomarańczowy zagotować z Paletta Pasta Neutralna, dodać pozostałe składniki. Wszystkie składniki połączyć ze sobą i wylać do form silikonowych (ok. 40 g/szt.). Zamrozić.

Żel: Paletta Pasta Neutralna podgrzać, dodać Paletta Cold i wodę, połączyć. Żelem pokryć żelki – ułożyć je na kremie.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

### Kolejność przyrządzenia

Kruchy korpus – Prażynka – Krem – Żelka – Żel – Dekoracja

### Receptura na

30 sztuk – 3,57 kg





## Ciasto

# Lekkie Pióro

autor – Urszula Bardecka-Matuszewska

Pełna czekoladowych smaków propozycja, która spodoba się nawet najbardziej wytrawnym koneserom. Połączenie wykwiutnego ciasta z zaskakującą gładkością kremów.

Poziom trudności ●●●●

## Co potrzebujesz?

Błat czekoladowy:

**300 g Maestro Czekoladowe**

200 g jaja  
20 g woda

Krem:

**140 g Zeesan Czekoladowy**

700 g śmietana 30%  
175 g woda

\*schłodzoną śmietaną ubić

Dekoracja:

**250 g KremLine-krem czekoladowy**

150 g masło  
10 g spirytus

Zeelandia poleca dekorację **Dobla Piórko Elegance, Perelki Czekoladowe.**

## Sposób przygotowania

Błat czekoladowy: Wszystkie składniki mieszać na szybkich obrotach przez ok. 10 minut (przy zastosowaniu różgi). Masę dozować do rantu o wymiarach ok. 20 x 60 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut. Wystudzić.

Krem: Zeesan dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietaną i delikatnie mieszać do połączenia składników. Krem wyłożyć na błat czekoladowy. Ciasto schłodzić i pokroić na kawałki o wymiarach ok. 4 x 10 cm (ok. 30 szt.).

Dekoracja: Masło napowietrzyć (przy zastosowaniu różgi). Stopniowo dodawać uplastyczniony KremLine. Na końcu dodać spirytus, dokładnie połączyć. Wykończyć szprycując rozetę. Dekorować według uznania.

## Kolejność przyrządzenia

Błat czekoladowy – Krem – Dekoracja

## Receptura na

30 sztuk – 1,85 kg



autor – Piotr Krysiak

Zaskakująco delikatny deser w sześciennej formie, połączenie głębi smaku czekoladowego ciasta z aksamitnym musem z palonej białej czekolady, całość przełamana słodko-wytrawną konfiturą z czarnej porzeczki.

Poziom trudności ●●●●

## Monoporcja

# Boho Kostka

## Co potrzebujesz?

Błat:

**250 g Maestro Black**

150 g olej  
125 g jaja  
25 g woda

Konfitura:

**150 g Paletta Pasta Neutralna**

150 g czarna porzeczka  
35 ml ocet balsamiczny

Mus:

**600 g Arabesque Blanc 29**

600 g śmietana 30%  
10 g żelatyna  
20 g woda

\*schłodzoną śmietaną ubić (ok. 400 g)

\*\*żelatynę namoczyć w wodzie

Zamsz:

**200 g Arabesque Noir 58**

100 g olej

## Sposób przygotowania

Błat: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do rantu o wymiarach ok. 20 x 60 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 40 minut. Wystudzić i wyciąć kwadraty o boku ok. 4 cm i grubości ok. 0,5 cm (19 sztuk).

Konfitura: Wszystkie składniki zagotować. Gotować do momentu rozpuszczenia Paletta Pasta Neutralna. Zblendować. Konfiturę dozować do owalnych insertów (ok. 15 g/szt.). Zamrozić.

Mus: Czekoladę rozłożyć na silikonowej macie do pieczenia i rumienić ją w piecu w temperaturze 160°C przez ok. 10 minut. Pozostałą część śmietany (ok. 200 g) zagotować, dodać żelatynę i paloną czekoladę. Połączyć przy użyciu blendera. Wystudzić do temperatury 38-40°C. Dodać ubitą śmietaną i połączyć do uzyskania jednolitej konsystencji. Mus dozować do kwadratowych form silikonowych o boku 5 cm do 3/4 ich objętości (ok. 60 g/szt.). Do musu włożyć zamrożoną konfiturę i dociśnąć wyciętym blatem. Zamrozić.

Zamsz: Czekoladę Arabesque podgrzać z olejem do temperatury 45°C, zblendować. Zamsz nanosić na zamrożony produkt przy użyciu kompresora (ok. 15 g/szt.).

Dekoracja: Dekorować według uznania.

## Kolejność przyrządzenia

Mus – Konfitura – Błat – Zamsz – Dekoracja

## Receptura na

19 sztuk – 2,32 kg





autor – Grzegorz Staszczuk

Propozycja idealna dla smakoszy czekolady. Klasyczna czekoladowa mini muffinka, kryjąca w sobie delikatne jagodowe nadzienie, wykończona czekoladowym kremem. Podwójna intensywność!

**Poziom trudności** ● ● ● ●

## Babeczka Obłądnie Czekoladowa

### Co potrzebujesz?

Ciasto:

**210 g Muffiny Amerykańskie Choco**

95 g woda

95 g olej

Nadzienie:

**150 g Frutafill Jagoda**

Krem:

**250 g KremLine-krem czekoladowy**

150 g masło

10 g spirytus

Dekoracja:

Zeelandia poleca dekorację **Perełki Czekoladowe**

### Sposób przygotowania

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 5 minut (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do papilotek (ok. 40 g/szt.).

Nadzienie: Nadzienie wyszprycować na powierzchnię ciasta (ok. 15 g/szt.). Wypiekać w temperaturze 170°C przez ok. 20-25 minut. Wystudzić.

Krem: Masło napowietrzyć (przy zastosowaniu różgi). Stopniowo dodawać uplastyczniony KremLine. Na końcu dodać spirytus, dokładnie połączyć do momentu uzyskania jednolitej konsystencji. Krem szprycować (przy użyciu rękawa cukierniczego) w formie rozety na wypieczone korpusy czekoladowe (ok. 40 g/szt.).

Dekoracja: Dekorować według uznania.

### Kolejność przyrządzenia

Ciasto – Nadzienie – Krem – Dekoracja

### Receptura na

10 sztuk – 0,90 kg



## Cruffin Maślano Cynamonowy

autor – Daniel Waliszewski

Ciasto półfrancuskie w nowej odsłonie o wyrazistym maślano-cynamonowym smaku. Ciekawe połączenie muffina z croissantem – miękki w środku, kruchy na zewnątrz. Niepowtarzalna forma i swobodne układanie się fal pozwala uzyskać efekt różnorodności.

**Poziom trudności** ● ● ● ●

### Co potrzebujesz?

Ciasto drożdżowe:

**200 g Berliner 2000 Pasta**

1000 g mąka pszenna typ 550

20 g cukier

15 g sól

70 g drożdże

200 g jaja

310 g woda

Warstwa maślano-cynamonowa:

220 g masło

90 g cukier

10 g cynamon

Dekoracja:

**45 g Mont Blanc RSPO SG**

### Sposób przygotowania

Ciasto drożdżowe: Mieszać wszystkie składniki przez 5 minut na wolnych i 4 minuty na szybkich obrotach. Temperatura ciasta około 26°C. Ciasto podzielić na kęsy, 9 szt. o masie ok. 0,2 kg. Fermentacja wstępna ciasta 15 min. Następnie kęsy ciasta rozwałkować w formie prostokąta o grubości 2 mm.

Warstwa maślano-cynamonowa: Masło uplastyczyć w kuchenke mikrofalowej, cukier połączyć z cynamonem. Rozwałkowane kęsy ciasta przesmarować masłem i posypać mieszaniną cukrowo-cynamonową. Całość ciasto zrolować i schłodzić.

Schłodzone rolki ciasta przeciąć wzdłuż, następnie zwinąć w formie ślimaka, włożyć w papilotkę. Ciasto pozostawić do fermentacji na około 45 min. Wierzch cruffina przed wypiečeniami przesmarować jajkiem i wypiec w temp. 195°C przez około 35-40 min.

Dekoracja: Wypieczone i schłodzone Cruffiny posypać cukrem nietopliwym Mont Blanc.

### Kolejność przyrządzenia

Ciasto drożdżowe – Warstwa maślano-cynamonowa – Dekoracja

### Receptura na

18 sztuk – 2,07 kg







**Zeelandia Sp. z o.o.**

ul. Sowie 6c  
62-080 Tarnowo Podgórne  
Polska

T +(48) 61 664 76 00  
E [info@zeelandia.pl](mailto:info@zeelandia.pl)  
W [www.zeelandia.pl](http://www.zeelandia.pl)



keep**exploring.**