



**Jesienno-  
-zimowe  
inspiracje**

**Szanowni Państwo,**

zapraszamy do kolejnej odsłony **jesiennie-zimowych inspiracji**. Jesień to czas długich wieczorów, rodzinnych spotkań i wspólnych rozmów – niezbędnym ich elementem są **słodkie propozycje**, które dla Was przygotowaliśmy. Nasi bohaterowie pozwolą oderwać się od trudów dnia codziennego. Znane i **tradycyjne smaki** wzbogaciliśmy o **nowe, zaskakujące propozycje**.

Zimową i **święteczną atmosferę** ogrzejemy pełnymi przypraw ciastami, aromatycznymi powidłami, makiem i czekoladą. Prezentowane przez nas aplikacje cechuje przede wszystkim **modna symetria i kolorystyka**, łączenie wyrazistych smaków oraz **prostota wykonania**.

**Zapraszamy do wspólnego świętowania!**

 **Zeelandia**



W najbliższym sezonie jesienno-zimowym dominować będzie **trend powrotu do klasyki**. Znanie i lubiane smaki zawsze cieszą się niestabnym powodzeniem. Pomimo wielu wyzwań oraz dynamicznie zmieniającej się sytuacji zewnętrznej, konsumenci nieustannie **poszukują nowości**. Lada cukiernicza powinna składać się przede wszystkim ze **znanych propozycji oraz modnych i zaskakujących aplikacji**.

Kolejnym mocno oddziałującym trendem konsumenckim jest **cukierniczy Comfort Food** – jego głównym założeniem jest **odczuwanie przyjemności płynącej z jedzenia** oraz magiczna moc przenoszenia się do chwil, w których czuliśmy się błogo i bezpiecznie.



**Konsumenci zwracają coraz większą uwagę na skład oferowanych im produktów.** Rosnąca świadomość kupujących wpływa na podejmowane przez nich decyzje zakupowe. **Oferta cukierni powinna być na tyle zróżnicowana**, aby spełniać oczekiwania wszystkich klientów. Prezentowane przez nas aplikacje wykorzystują produkty w formule „E-limited”, których główną zaletą jest **krótka etykieta**. W recepturach wykorzystujemy również składniki uznawane za pozytywnie wpływające na zdrowie i dobre samopoczucie.



W trudnych, postpandemicznych czasach, niezwykle istotnymi czynnikami są **zapewnienie ciągłości produkcji, dostęp do wiedzy i kompetencje pracowników**. Rozwiązaniem jest oferta Zeelandii, tworzona i rozwijana od 30 lat w Polsce, w oparciu o wspólne doświadczenia. Zastosowanie naszych produktów gwarantuje **wysoką i powtarzalną jakość wyrobów**, wpływa pozytywnie na ograniczenie lub eliminację strat produkcyjnych – wpisując się tym samym w kolejny **globalny trend ochrony planety**.



Siłą naszej oferty jest odpowiedź na wiele różnych trendów. Nasze propozycje dają możliwość szerokiego ich wykorzystania, **zarówno w okresie świątecznym, jak i całym sezonie jesienno-zimowym**. W katalogu znajdują się inspirujące pomysły na wszechstronne zastosowanie produktów, **nowe połączenia smakowe oraz niespotykane dotąd formy i kształty**.

06



## Trufla z Metra

### Ciasto o Smaku Truflowym

Mieszanka do wypieku biszkoptowo-tłuszczowego ciasta czekoladowego o smaku truflowym. Wykwintny charakter ciasta podkreślają kawałki czekolady i kompozycja aromatów nadająca mu szczególny, truflowy smak. Soczysty i wilgotny miękisz długo zachowuje świeżość.

08



## Królewski Piernik

### Piernik

Mieszanka do wypieku biszkoptowo-tłuszczowego ciasta piernikowego. Receptura stworzona wyłącznie na mące żytniej, zawierającej więcej błonnika niż mąka pszenna. Produkt zawiera kompozycję przypraw: imbiru, czarnego pieprzu, cynamonu i kolendry.



10



## WuZeeta

### Ciasto o Smaku Truflowym

Mieszanka do wypieku biszkoptowo-tłuszczowego ciasta czekoladowego o smaku truflowym. Wykwintny charakter ciasta podkreślają kawałki czekolady i kompozycja aromatów nadająca mu szczególny, truflowy smak. Soczysty i wilgotny miękisz długo zachowuje świeżość.

12



## Baba jak się patrzy

### Babka o Smaku Waniliowym

Mieszanka do wypieku babek biszkoptowo-tłuszczowych. Zapewnia wysoką jakość i powtarzalność wypieków. Produkt charakteryzuje się wyraźnym waniliowym smakiem, delikatną strukturą oraz możliwością łączenia z wieloma składnikami. Sprawdzi się również w wypiekach w formie blatów, czy też rantów.

14



## Królowa Śniegu

### Biszkopt Klasyczny

Mieszanka do wypieku tradycyjnego biszkoptu. Wyjątkowy produkt, który smakiem i wyglądem nawiązuje do domowego, mocno jajecznego biszkoptu. Elastyczny miękisz ma delikatnie słodki, ciasteczkowy smak. Wykorzystanie mieszanki pozwala w znacznym stopniu skrócić i uprościć proces przygotowania ciasta.

16



## Czas na Piernik

### Piernik

Mieszanka do wypieku biszkoptowo-tłuszczowego ciasta piernikowego. Receptura stworzona wyłącznie na mące żytniej, zawierającej więcej błonnika niż mąka pszenna. Produkt zawiera kompozycję przypraw: imbiru, czarnego pieprzu, cynamonu i kolendry.



18



## Francja Elegancja

### Ciasto Toffee

Mieszanka do wypieku ciasta biszkoptowo-tłuszczowego o smaku toffee. Charakteryzuje się złocisto-brązowym, elastycznym miękiszem i delikatnym, mlecznym smakiem. Świetnie komponuje się z dodatkami, takimi jak kremy, nadzienia, galaretki czy owoce.

20



## Struclowe Ploty

### Berliner 10 Free

Mieszanka do wypieku z czystą etykietą do przygotowania szerokiej gamy asortymentu półcukierniczego. Znakomicie sprawdzi się w produkcji pączków i drożdżówek. Wypieki mają delikatny, wilgotny miękisz oraz długo utrzymują świeżość. Dozowanie 10%.



22



## Zgrany Duet

### Czekoladowe MAX E-limited

Mieszanka do wypieku biszkoptowo-tłuszczowego ciasta czekoladowego premium z linii produktów E-eliminowane i MAX. Główną zaletą ciasta jest wysoka zawartość czekolady (8%) i kakao (10%). Miękisz ma głęboki czekoladowy smak oraz ciemną barwę, długo zachowuje świeżość.



24



## Sen o Kukułce

### Kukułka

Mieszanka do wypieku ciasta biszkoptowo-tłuszczowego o smaku kakaowym z delikatną nutą alkoholu. Smak ciasta nawiązuje do znanych i lubianych cukierek „Kukułek”. Na bazie ciasta można opracować klasyczne receptury dla koneserów smaku lub ciastka w stylu cookie. Wypieki długo zachowują świeżość.

26



## Jagodowy Puch

### Babka E-limited

Mieszanka do wypieku znakomitych babek biszkoptowo-tłuszczowych o delikatnej waniliowej nucie. Gotowe produkty mają wilgotny miękisz o drobnej porowatości. Idealne połączenie najwyższej jakości gotowego wypieku oraz czystszej etykiety. Sprawdzi się również w wypiekach w formie blatów.



28



## Pociąg do Karmelu

### Ciasto Karmelowe

Mieszanka do wypieku biszkoptowo-tłuszczowego ciasta karmelowego. Można z niej przygotować smakowite babki, aromatyczne placki, modne tarty oraz wykwintne i dekoracyjne ciasta deserowe na specjalne okazje. Wypiek jest bardzo stabilny, doskonale łączy się z dodatkami.

# Trufla z Metra



Autor – Mirosław Wawrzyniak

Jesienno-zimowy smak prażonego jabłka z cynamonem, otulony ciastem truflowym z dodatkiem kawałków czekolady. Babka z metra łączy wilgotny miękisz z chrupkością delikatnej kruszonki. Propozycja skrojona na miarę potrzeb dzisiejszych konsumentów.

**Poziom trudności** ●●●●●

## Co potrzebujesz?

Ciasto truflowe:

### **1000 g Ciasto o Smaku Truflowym**

500 g jaja  
500 g olej  
100 g woda

Jabłko:

### **400 g Jabłko Prażone**

4 g cynamon mielony

Kruszonka:

### **360 g Kruche Klasyczne**

150 g margaryna (80% tłuszczu)  
50 g jaja

Polewa:

### **250 g Satina Pro**

150 g śmietanka (30% tłuszczu)

## Sposób przygotowania

Ciasto truflowe: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Gotowe ciasto wyłożyć do dwóch foremek 60 x 10 cm.

Jabłko: Jabłko Prażone wymieszać z cynamonem. Dozować na surowe ciasto przy wykorzystaniu rękawa cukierniczego.

Kruszonka: Wszystkie składniki wymieszać do uzyskania efektu kruszonki. Gotową kruszonkę wysypać na surowe ciasto z jabłkiem. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 55-60 minut. Po wypieczeniu ostudzić.

Polewa: Śmietanę zagotować i połączyć z polewą Satina Pro. Wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Gotową polewą dekorować ciasto.

## Kolejność przyrządzenia

Ciasto truflowe – Jabłko – Kruszonka – Polewa

## Receptura na

1 sztukę – 3,29 kg



Dziarski piernik pełen zimowych smaków: korzennych przypraw, jesiennych owoców, nadzienia makowego z dodatkiem rodzynek i chrupiącej kruszonki z płatkami migdałów. Prosta receptura oparta o wyjątkową jakość produktu. Zatrać się w świątecznej atmosferze na dłużej, jedząc piernik nie tylko od święta!

**Poziom trudności** ●●●●●

#### Co potrzebujesz?

Ciasto piernikowe wałkowane:

##### **1000 g Piernik**

200 g margaryna (80% tłuszczu)

225 g jaja

250 g mąka pszenna typ 550

Ciasto piernikowe:

##### **500 g Piernik**

175 g jaja

250 g olej

50 g woda

Nadzienie makowe:

##### **600 g Nadzienie Makowe**

100 g jaja

60 g margaryna (80% tłuszczu)

120 g rodzynek

Owoce:

600 g śliwki

400 g jabłka

Kruszonka:

150 g margaryna (80% tłuszczu)

150 g cukier

260 g mąka pszenna typ 550

60 g płatki migdałów

#### Sposób przygotowania

Ciasto piernikowe wałkowane: Wszystkie składniki mieszać (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła) do momentu uzyskania jednolitej konsystencji. Ciasto rozwałkować na blachę o wymiarach 60 x 40 cm.

Ciasto piernikowe: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę wyłożyć na ciasto piernikowe, równomiernie rozsmarowując.

Nadzienie makowe: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach do momentu dokładnego połączenia składników (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Szprycować punktowo na ciasto piernikowe za pomocą rękawa cukierniczego.

Owoce: Mrożone lub świeże owoce ułożyć na powierzchni ciasta.

Kruszonka: Wszystkie składniki, z wyjątkiem płatków migdałów, mieszać razem do uzyskania konsystencji kruszonki (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Posypać ciasto przygotowaną kruszonką i płatkami migdałów. Wypiekać przez ok. 40 minut w temperaturze 180°C.

#### Kolejność przyrządzania

Ciasto piernikowe wałkowane – Ciasto piernikowe – Nadzienie makowe – Owoce – Kruszonka

#### Receptura na

1 sztukę – 4,89 kg



# Królewski Piernik

# WuZeeta

Autor – Urszula Bartecka-Matuszewska

Klasyk w nowym stylu wjeżdża w cukiernicze lady. Odrestaurowana WZ – przełamanie tradycyjnego ciasta czekoladowego aromatycznym ciastem truflowym. Świąteczny charakter wprowadza bajeczne połączenie aromatycznej wiśni z soczystą śliwką.

**Poziom trudności** ●●●●

## Co potrzebujesz?

Błat ze śliwkami:

**500 g Ciasto o Smaku Truflowym**

250 g jaja

250 g olej

50 g woda

600 g śliwki mrożone

Błat czekoladowy:

**300 g Czekoladowe MAX E-limited**

100 g jaja

100 g olej

100 g woda

Galaretką:

**200 g Galaretki o Smaku Wiśniowym**

**400 g Powidła Śliwkowe**

1000 g woda

Mus śmietankowy:

500 g śmietanka (30% tłuszczu)

**100 g Zeesan Neutralny**

100 g woda

Dekoracja:

**250 g Marmolada Wielowocowa CL**

150 g śmietanka (30% tłuszczu)

**220 g Satina Pro**

## Sposób przygotowania

Błat ze śliwkami: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 5 minut (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do rantu o wymiarach 40 x 30 cm. Na wierzchu rozłożyć śliwki, skórką do dołu. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 40 minut. Po wypieczeniu blat mocno schłodzić.

Błat czekoladowy: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę wyłożyć do rantu o wymiarach ok. 40 x 30 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 17 minut.

Galaretką: Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie, następnie dodać do niej Powidła Śliwkowe. Powstałą masę schłodzić. Zimną i lekko tężejącą galaretkę wylać na wcześniej przygotowany i schłodzony blat ze śliwkami. Całość schłodzić.

Mus śmietankowy: Schłodzoną śmietanę ubić. Zeesan Neutralny dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietanę i delikatnie mieszać do połączenia się składników. Gotowy mus śmietankowy wyłożyć na schłodzony blat z galaretką. Mus przykryć wcześniej przygotowanym blatem czekoladowym.

Dekoracja: Marmoladę rozsmarować na wierzchu ciasta. Śmietanę zagotować i połączyć z Satina Pro. Gotowy ganache wylać na ciasto. Dekorować według uznania.

## Kolejność przyrządzania

Błat ze śliwkami – Galaretką – Mus śmietankowy – Błat czekoladowy – Dekoracja

## Receptura na

1 sztukę – 4,65 kg



Autor – Mirosław Wawrzyniak

Czas na erę babek w dobrej formie! Modny, niespotykany kształt klasycznej babki o smaku waniliowym z dodatkiem ziaren niebieskiego maku. Zderzenie tradycji z nowoczesnością. Słodki element każdego stołu, niezbędny do celebrowania wyjątkowych okazji i spotkań w gronie najbliższych.

**Poziom trudności** ●●●●●

#### Co potrzebujesz?

Ciasto:

##### **1000 g Babka o Smaku Waniliowym**

450 g jaja  
400 g olej  
100 g woda

##### **50 g Mak Mielony**

Polewa:

##### **250 g Satina Pro Biała**

50 g olej

##### **10g Mak Mielony**

#### Sposób przygotowania

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach, przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Gotową masę dozować do trzech forem silikonowych po ok. 660 g na sztukę. Wypiekać w temperaturze 165°C przez ok. 55-60 minut.

Polewa: Polewę rozpuścić z dodatkiem oleju i maku, następnie dekorować wystudzone babki.

#### Kolejność przyrządzania

Ciasto – Polewa

#### Receptura na:

3 sztuki – 2,12 kg



## Baba jak się patrzy

# Królowa Śniegu



Autor – Piotr Krysiak

Szlachetne połączenie puszystego, klasycznego biszkoptu z rozplywającym się w ustach, delikatnym musem kokosowym. Całość przełożona odrobiną szaleństwa w postaci prażonego jabłka i ananasa. Subtelna dekoracja z białej czekolady nadaje wysublimowanego charakteru.

**Poziom trudności** ●●●●

## Co potrzebujesz?

Błat biszkoptowy:

### 500 g Biszkopt Klasyczny

300 g jaja

50 g woda

Ganache:

### 300 g Arabesque Blanc 29

675 g śmietanka (30% tłuszczu)

80 g syrop glukozowy

10 g żelatyna

7 g agar

30 g woda

Żelka jabłkowo-ananasowa:

### 680 g Jabłko Prażone

400 g ananasy z puszki (w kostce)

20 g pektyna

20 g cukier

2 g kardamon mielony

Mus kokosowy:

### 500 g Arabesque Blanc 29

300 g pulpa kokosowa

700 g śmietanka (30% tłuszczu)

20 g żelatyna

60 g woda

70 g wiórki kokosowe

Paletta Cold:

### 300 g Paletta Cold

## Sposób przygotowania

Błat biszkoptowy: Wszystkie składniki mieszać na szybkich obrotach przez ok. 8 minut (przy zastosowaniu różgi). Masę równomiernie wyłożyć do rantu o wymiarach 40 x 30 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut.

Ganache: Śmietanę, syrop glukozowy i agar zagotować. Następnie dodać namoczoną żelatynę, całość wymieszać do rozpuszczenia się żelatyny, po czym zalać czekoladą. Wszystko połączyć za pomocą blendera. Wylewać na zmrożony biszkopt.

Żelka jabłkowo-ananasowa: Ananasy z puszki zblendować, podgrzać, po czym dodać pektynę z cukrem. Całość zagotować. Do całości dodać prażone jabłko. Całą żelkę wylać na zastygniętą ganache.

Mus kokosowy: Schłodzoną śmietanę ubić. Żelatynę namoczyć w wodzie. Pulpę kokosową zagotować i dodać do niej upłynioną żelatynę. Połączyć z czekoladą Arabesque Blanc 29. Całość połączyć z ubitą śmietaną i wiórkami kokosowymi. Gotowy mus wylewać na schłodzoną żelkę.

Paletta Cold: Uplastycznionym żelem pokryć powierzchnię ciasta.

Dekoracja: Dekorować według uznania. Zeelandia poleca dekorację Bon Ton Śnieżka.

## Kolejność przyrządzania

Błat biszkoptowy – Ganache – Żelka jabłkowo-ananasowa – Mus kokosowy – Paletta Cold – Dekoracja

## Receptura na

1 sztukę – 4,52 kg





Idealna propozycja na świąteczny czas, przepiętna uwielbianymi smakami aromatycznego piernika, powideł śliwkowych i pomarańczy. Harmonia wszystkich zmysłów przełożona kremową warstwą kremu budyniowego, zwieńczona czekoladowym ganache.

**Poziom trudności** ●●●●●

#### Co potrzebujesz?

Błat piernikowy:

##### **1400 g Piernik**

500 g jaja

700 g olej

200 g woda

Galaretka pomarańczowa z powidłami:

##### **400 g Galaretka o Smaku Pomarańczowym**

##### **1500 g Powidła Śliwkowe**

1000 g woda

10 g kwasek cytrynowy

Krem:

##### **500 g Vankrem**

1100 g woda

1500 g śmietanka (30% tłuszczu)

50 g żelatyna

150 g woda

Ganache:

##### **400 g Arabesque Blanc 29**

900 g śmietanka (30% tłuszczu)

20 g żelatyna

80 g woda

#### Sposób przygotowania

Błat piernikowy: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę wyłożyć do 2 rantów o wymiarach 60 x 40 cm (ok. 1400 g/szt.). Ciasto w rantach wyrównać. Wypiekać w temperaturze 190°C przez ok. 15 minut.

Galaretka pomarańczowa z powidłami: Powidła wymieszać płaskim mieszadłem. Galaretkę zalać gorącą wodą i połączyć z powidłami oraz kwaskiem cytrynowym. Całość wylać na wcześniej przygotowany i dobrze schłodzony blat. Odłożyć do stężenia.

Krem: Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Pozostałe składniki mieszać na szybkich obrotach (przy zastosowaniu różgi) do uzyskania puszystego kremu. Całość połączyć z rozpuszczoną żelatyną. Krem rozłożyć na powidła i wyrównać. Na całość położyć blat piernikowy i delikatnie docisnąć. Całość schłodzić.

Ganache: Śmietanę zagotować, następnie dodać namoczoną w wodzie żelatynę. Całość mieszać do rozpuszczenia się żelatyny, po czym zalać przygotowaną czekoladą. Połączyć za pomocą blendera. Ganache wylać na schłodzone ciasto. Równo rozsmarować.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

#### Kolejność przyrządzania

Błat piernikowy – Galaretka pomarańczowa z powidłami  
– Krem – Błat piernikowy – Ganache – Dekoracja

#### Receptura na

1 sztukę – 9,89 kg



# Czas na Piernik



# Francja Elegancja

Autor – Daniel Waliszewski

Nowoczesne, wielowarstwowe ciasto w formie bloku, przygotowane na bazie aromatycznego, mlecznego ciasta toffee. Skrywa w swoim wnętrzu pyszną warstwę nadzienia z białego maku z orzechami. Elegancji nadaje pionowe ułożenie warstw, tworzące symetrię. Wyjątkowa inspiracja w stylu najlepszych francuskich cukierników.

**Poziom trudności** ●●●●●

## Co potrzebujesz?

Blat toffee:

### 1250 g Ciasto Toffee

525 g jaja

512 g olej

95 g woda

Blat orzechowy z białym makiem:

### 1000 g Nadzienie Biały Mak z Orzechami

200 g białko

100 g cukier

100 g orzechy arachidowe siekane

Krem waniliowo-orzechowy:

### 600 g Vankrem

### 600 ml Rosette

300 g masło

900 g woda

150 g orzechy arachidowe siekane

### 50 g Arabesque Noir 58

Polewa:

### 500 g Arabesque Lait 34

100 g olej

75 g migdały – słupki

## Sposób przygotowania

Blat toffee: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do rantu o wymiarach 60 x 20 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 35 minut. Ciasto wystudzić i przeciąć na cztery równe blaty.

Blat orzechowy z białym makiem: Orzechy arachidowe uprażyć. Białko z cukrem ubić na sztywno, następnie delikatnie połączyć z nadzieniem z białego maku i orzechami. Masę dozować do rantu o wymiarach 60 x 20 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut.

Krem waniliowo-orzechowy: Orzechy arachidowe uprażyć. Wszystkie składniki, z wyjątkiem masła i czekolady, mieszać na szybkich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu różgi). Na koniec dodać uplastycznione masło i czekoladę. Całość połączyć do uzyskania delikatnego, jednorodnego kremu. Na pierwszy blat toffee wyłożyć krem waniliowo-orzechowy (350 g) i przykryć drugim blatem toffee. Ponownie wyłożyć krem waniliowo-orzechowy (350 g) i przykryć go blatem orzechowym z białym makiem. Na blat wyłożyć krem waniliowo-orzechowy (350 g) i przykryć trzecim blatem toffee, po czym wyłożyć ostatnią część kremu waniliowo-orzechowego (350 g) i przykryć czwartym blatem toffee. Całość schłodzić. Ciasto pokroić na dziewięć batonów o wymiarach 18 x 6 cm. Każdy baton obrócić na bok tak, aby uzyskać pionowe warstwy składania. Ponownie schłodzić.

Polewa: Migdały słupki uprażyć i delikatnie posiekać. Czekoladę mleczną Arabesque Lait 34 rozpuścić i połączyć z olejem. Do masy dodać przygotowane migdały. Tak przygotowaną polewą oblać boki batonów.

Dekoracja: Dekorować według uznania lub wcześniej przygotowanym kremem waniliowo-orzechowym.

## Kolejność przyrządzania

Blat toffee – Krem waniliowo-orzechowy – Blat toffee – Krem waniliowo-orzechowy – Blat orzechowy z białym makiem – Krem waniliowo-orzechowy – Blat toffee – Krem waniliowo-orzechowy – Blat toffee – Polewa – Dekoracja

## Receptura na

9 sztuk – 6,70 kg



Autor – Jarosław Matelski

Nowa odsłona klasycznej, drożdżowej strucli. Ciasto zaskakuje nieregularnym wzorem z kajmaku połączonego z rodzynkami w rumie. Powrót do przeszłości ze współczesnym wnętrzem i inspirującym akcentem dyniowego lukru.

**Poziom trudności** ●●●●●

#### Co potrzebujesz?

Ciasto drożdżowe:

1000 g mąka pszenna typ 550

**100 g Berliner 10 Free**

200 g jaja

60 g cukier

80 g olej

60 g drożdże

15 g sól

300 g woda

Nadzienie kajmak-malaga:

**720 g Kajmak CL**

**450 g Fruitful Malaga**

Kruszonka:

200 g margaryna (80% tłuszczu)

200 g cukier

300 g mąka pszenna typ 500

#### Sposób przygotowania

Ciasto drożdżowe: Wszystkie składniki mieszać przez ok. 6 minut na wolnych obrotach i ok. 5 minut na szybkich obrotach (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Temperatura ciasta powinna wynosić ok. 27°C. Podzielić ciasto na kęsy po ok. 200 g. Odstawić w ramach fermentacji na ok. 15 minut. Ciasto rozwałkować na prostokąty ok. 30 x 20 cm.

Nadzienie kajmak-malaga: Kajmak rozsmarować na rozwałkowanym cieście (ok. 80 g/szt.). Następnie na warstwę kajmaku wyłożyć Fruitful Malaga (ok. 50 g/szt.). Ciasto zwinąć w rulon krótszym bokiem. Naciąć środek i zwinąć w warkocz. Następnie przełożyć do formy.

Kruszonka: Z margaryny, cukru i mąki przygotować kruszonkę. Górną powierzchnię warkocza posmarować jajkiem i posypać kruszonką. Struclę umieścić w garowni na ok. 40 minut. Piec w temperaturze 190°C przez ok. 30 minut.

Inspiracja: Zamiast tradycyjnej kruszonki wykorzystaj lukier dyniowy.

#### Kolejność przyrządzania

Ciasto drożdżowe – Nadzienie kajmak-malaga – Kruszonka

#### Receptura na

9 sztuk – 3,50 kg



# Struclowe Ploty



# Zgrany Duet

Autor – Urszula Bartecka-Matuszewska

W długie jesienno-zimowe dni daj się ponieść czekoladowym endorfinom. Intensywne w smaku ciasto czekoladowe w towarzystwie dwóch delikatnych musów śmietankowych. Z każdym kęsem wrócisz wspomnieniami do ciepłych letnich dni, zanurzając się w smaku owocowej marmolady.

**Poziom trudności** ●●●●●

### Co potrzebujesz?

Błat czekoladowy:

**1000 g Czekoladowe MAX E-limited**

300 g jaja

300 g olej

300 g woda

Poncz:

100 g cukier

200 g woda

Mus kakaowy:

500 g śmietanka (30% tłuszczu)

**20 g Kakao Arabesque 10%-12%**

**100 g Zeesan Neutralny**

100 g woda

Mus śmietankowy:

500 g śmietanka (30% tłuszczu)

**100 g Zeesan Neutralny**

100 g woda

Dekoracja:

**200 g Marmolada Wieloowocowa CL**

150 g śmietanka (30% tłuszczu)

**150 g Arabesque Noir 58**

### Sposób przygotowania

Błat czekoladowy: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę wyłożyć do rantu o wymiarach ok. 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 30 minut. Gotowy blat przeciąć na pół tak, aby powstały dwa równe blaty.

Poncz: Wodę razem z cukrem zagotować. Gotować jeszcze na małym ogniu przez ok. 5 minut. Następnie wystudzić. Do gotowego ponczu można opcjonalnie dodać aromat pomarańczowy lub rumowy. Gotowym ponczem nasączyć blaty.

Mus kakaowy: Schłodzoną śmietanę ubić. Pod koniec ubijania dodać kakao. Zeesan Neutralny dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietanę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Gotowy mus przełożyć na jeden z blatów i wyrównać.

Mus śmietankowy: Schłodzoną śmietanę ubić. Zeesan Neutralny dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietanę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Gotowy mus wyłożyć na mus kakaowy. Całość przykryć drugim blatem.

Dekoracja: Marmoladę rozsmarować na wierzchu ciasta. Śmietanę zagotować i połączyć z Arabesque Noir 58. Gotowy ganache wylać na ciasto. Dekorować według uznania.

### Kolejność przyrządzania

Błat czekoladowy – Poncz – Mus kakaowy – Mus śmietankowy – Błat czekoladowy – Poncz – Dekoracja

### Receptura na

1 sztukę – 3,71 kg



Wspomnienie smaków z dzieciństwa nawiązujące do znanych i lubianych cukierków – „Kukułek”. Niezwykły torcik na bazie mieszanki o smaku kakaowym z delikatną nutą alkoholową. Głęboki smak kawy nadaje delikatny mus cappuccino, skrywający galaretkę kawową.

**Poziom trudności** ●●●●●

#### Co potrzebujesz?

Błat:

##### **1000 g Kukułka**

300 g jaja

300 g olej

100 g woda

Kruszonka czekoladowa:

##### **500 g Q'ki Czekoladowe**

75 g margaryna (80% tłuszczu)

35 g woda

Galaretka:

##### **230 g Galaretka neutralna**

1000 g woda

20 g kawa rozpuszczalna

Mus kawowy:

##### **250 g Zeesan Cappucino**

1000 g śmietanka (30% tłuszczu)

200 g woda

Polewa:

##### **500 g Arabesque Noir 58**

500 g śmietanka (30% tłuszczu)

#### Sposób przygotowania

**Błat:** Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do 4 rantów o średnicy 17 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 30 minut. Po wystudzeniu każdy przekroić na trzy blaty.

**Kruszonka czekoladowa:** Wszystkie składniki połączyć do powstania kruszonki. Rozsypać na blachę pokrytą papierem pergaminowym i wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 10 minut.

**Galaretka:** W gorącej wodzie rozpuścić kawę i galaretkę. Rozlać do blaszki z rantem i schłodzić. Następnie pokroić galaretkę w kostkę.

**Mus kawowy:** Schłodzoną śmietanę ubić. Zeesan Cappucino dokładnie rozpuścić w wodzie. Do roztworu dodawać porcjami ubitą śmietanę i delikatnie mieszać do połączenia składników. W przygotowanej masie zatopić wcześniej przygotowaną galaretkę kawową. Tak przygotowanym musem (po ok. 300 g) przekładać wcześniej przygotowane blaty. Na każdy z tortów będą przypadać trzy blaty i dwa przetozżenia musem. Pozostały mus równomiernie rozłożyć na wierzchu powstałych tortów. Całość schłodzić.

**Polewa:** Zagotować śmietanę i zalać nią przygotowaną czekoladę Arabesque Noir 58. Wymieszać do jednolitej konsystencji i oblać schłodzone wcześniej torty.

**Dekoracja:** Dekorować wcześniej przygotowaną kruszonką czekoladową lub według uznania.

#### Kolejność przyrządzania

Błat – Mus kawowy – Galaretka – Błat – Mus kawowy – Galaretka – Błat – Mus kawowy – Dekoracja

#### Receptura na:

4 sztuki – 5,41 kg



# Sen o Kukułce

# Jagodowy Puch



Autor – Grzegorz Staszczuk

Daj się zaskoczyć! Czas na nowe zastosowanie babki. Lekka jak puch propozycja, która osłodzi chłodne wieczory. Wnętrze kryje w sobie duet jagody i czarnego bzu. Kwasowa nuta przełamana delikatnym kremem śmietankowym. Chrupiąca beza jest elementem dekoracji, nadaje całości wyjątkowej słodyczy.

**Poziom trudności** ●●●●●

## Co potrzebujesz?

Spód kruchy:

### **1000 g Kruche Klasyczne**

450 g margaryna (80% tłuszczu)

50 g jaja

Galaretka z owocami:

### **400 g Galaretka Neutralna**

### **750 g Fruitful Jagoda**

1500 g woda

100 g pasta czarny bez

Błat:

### **600 g Babka E-limited**

300 g jaja

300 g olej

Krem:

### **300 g Zeesan Neutralny**

375 g woda

1500 g śmietanka (30% tłuszczu)

15 g żelatyna

100 g woda

Beza:

### **200 g Bianca Meringue**

200 g cukier

200 g woda

\*woda o temperaturze ok. 60°C

## Sposób przygotowania

Spód kruchy: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Wywałkować kruchy spód na blachę 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze ok. 190-200°C przez ok. 10-12 minut, do momentu uzyskania jasnozłocistej barwy. Ostudzić.

Galaretka z owocami: Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie. Ostudzić do temperatury ok. 20-30°C. Połączyć z Fruitful Jagoda i pastą czarny bez. Całość wyłożyć na kruchy spód.

Błat: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować na blachę 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez 15 minut.

Krem: Schłodzoną śmietaną ubić. Żelatynę rozpuścić w 100 g wody. Zeesan Neutralny połączyć z wodą, dodać rozpuszczoną żelatynę. Następnie stopniowo dodawać ubitą śmietaną. Delikatnie mieszać do połączenia składników. Gotowy krem (w ilości ok. 500 g) równomiernie rozsmarować na powierzchni galaretki z owocami. Docisnąć białem i rozsmarować pozostałą ilość kremu.

Beza: Napowietrzać Bianca Meringue z wodą i cukrem na wysokich obrotach przez ok. 5 minut (przy zastosowaniu różgi). Bezę rozsmarować na blachę 60 x 40 cm tworząc efekt fali na jej powierzchni. Wypiekać w temperaturze ok. 120°C przez 60 minut.

## Kolejność przyrządzenia

Spód kruchy – Galaretka z owocami – Krem – Błat – Krem – Beza

## Receptura na

1 sztukę – 7,51 kg



# Pociąg do Karmelu



Autor – Daniel Waliszewski

Regularna i geometryczna forma ciasta deserowego w trzech odstonach. Świąteczna propozycja przekładana kremem waniliowo-orzechowym, przygotowana na bazie ciasta karmelowego i biszkoptu z dodatkiem orzechów. Bogactwa smaku dodają powidła śliwkowe i słodki, mleczny kajmak.

Poziom trudności ●●●●●

## Co potrzebujesz?

Błat karmelowy:

**1000 g Ciasto Karmelowe**

500 g jaja

500 g olej

Biszkopt orzechowy:

**500 g Biszkopt Klasyczny**

300 g jaja

50 g woda

150 g orzechy arachidowe siekane

Kajmak:

**200 g Kajmak Mleczna Masa Cukiernicza**

Powidła:

**300 g Powidła Śliwkowe**

Krem waniliowo-orzechowy:

**400 g Soft Krem**

**400 ml Rosette**

600 g woda

200 g masło

100 g orzechy arachidowe siekane

Polewa:

**700 g Satina Pro**

140 g olej

105 g orzechy arachidowe siekane

## Sposób przygotowania

Błat karmelowy: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 5 minut (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do rantu o wymiarach 60 x 20 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 45 minut. Wypieczone ciasto schłodzić, a następnie przeciąć wzdłuż na dwa blaty.

Biszkopt orzechowy: Orzechy arachidowe uprażyć w piecu, następnie zmielić. Wszystkie składniki, z wyjątkiem orzechów arachidowych, mieszać na szybkich obrotach przez ok. 6 minut (przy zastosowaniu różgi). Masę połączyć z orzechami arachidowymi i równomiernie wyłożyć do rantu o wymiarach 60 x 20 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut. Po wypieczeniu ostudzić.

Kajmak: Masę uplastyczniić w mikrofali.

Powidła: Powidła śliwkowe podgrzać.

Krem waniliowo-orzechowy: Orzechy uprażyć w piecu, następnie zmielić. Wszystkie składniki, z wyjątkiem masła i orzechów arachidowych, mieszać na szybkich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu różgi). Następnie połączyć z masłem i orzechami, całość mieszać do uzyskania delikatnego jednorodnego kremu. Na pierwszy przygotowany blat karmelowy wyłożyć uplastyczniony kajmak (ok. 200 g) i krem waniliowo-orzechowy (ok. 400 g), przykryć biszkoptem orzechowym. Następnie wyłożyć powidła śliwkowe (ok. 300 g) i kolejną warstwę kremu waniliowo-orzechowego (ok. 400 g), po czym docisnąć drugim blatem karmelowym. Całość schłodzić. Pokroić na ok. 9 batonów o wymiarach 29 x 6 cm. Na powstałe batony równomiernie nałożyć krem waniliowo-orzechowy z każdej strony. Następnie schłodzić.

Polewa: Orzechy uprażyć. Satina Pro rozpuścić i połączyć z olejem, następnie dodać uprażone orzechy. Tak przygotowaną polewą, o temperaturze ok. 35°C, oblewać schłodzone batony.

Inspiracja: Wykorzystaj różne polewy i dodatki, aby zmienić wygląd ciasta.

## Kolejność przyrządzenia

Błat karmelowy – Kajmak  
– Krem waniliowo-orzechowy  
– Biszkopt orzechowy – Powidła  
– Krem waniliowo-orzechowy  
– Błat karmelowy – Polewa

Receptura na:

6 sztuk – 5,84 kg







**Zeelandia Sp. z o.o.**  
ul. Sowie 6c  
62-080 Tarnowo Podgórne  
Polska

**T** +(48) 61 664 76 00  
**E** info@zeelandia.pl  
**W** www.zeelandia.pl  
**LinkedIn**



keep**exploring.**