

# Wiosenno-letnie inspiracje





### **Witajcie w naszej cukierniczej bajce!**

Zapraszamy Państwa do świata doznań, który tworzony jest przez **smaki, kolory i tekstury**. Przed nami wiosenno-letni sezon pełen wyjątkowych świąt, wydarzeń i okazji do wspólnego celebrowania.

W trendach wybrzmiewa **powrót do korzeni, z jednoczesną chęcią odkrywania nowych smaków**. Nostalgicznie celebrujemy wspomnienia, aby jednocześnie odkrywać i bawić się zaskakującymi zestawieniami. Odważnie sięgamy po to, co sprawia, że czujemy radość i satysfakcję z każdego dnia. **Czerpiemy energię z kolorów natury i jej owoców. Doceniamy proste przyjemności.**

**Zmieniające się preferencje konsumentów wymagają** od cukierników **ciągłej uwagi i dostosowywania** swojej **oferty do oczekiwań klientów**. Wychodzimy naprzeciw tym potrzebom, tworząc dla Państwa **gotowe do implementacji rozwiązania**.

Nasze Wiosenno-letnie inspiracje to kombinacja egzotycznych i cytrusowych smaków, ale także **zaskakujące odsłony klasyki połączonej z owocowymi i kwiatowymi akcentami lawendy czy róży**.

**Zapraszamy na ucztę smaków i wizualnych doznań**, gdzie prym wiedznie zabawa kolorem i kształtem, dzięki którym tradycja nabiera nowego, zaskakującego wymiaru.

# Trendy 2024



## Proste przyjemności

**Rok 2023 był rokiem przemyślanych wydatków i zmiany nawyków konsumenckich.** Wyzwaniem dla części konsumentów była redukcja kosztów, aby móc sobie poradzić ze wzrostem cen. Konsumenty ograniczali wydatki na jedzenie poza domem, jednocześnie nie chcąc rezygnować z jakości restauracyjnej i kawiarnianej. Zmiana nawyków zmienia rynek. Poszukiwanie łatwo dostępnej rekompensaty sprawia, że dziś **prawie połowa konsumentów na całym świecie, wybiera asortyment premium z kategorii cukierniczej stawiając na proste przyjemności.** Prognozuje się utrzymanie tych zachowań w kolejnych latach.

77%

Konsumentów na świecie **ograniczyło wydatki** w restauracjach i kawiarniach w ostatnich 6 miesiącach.

46%

**Prawie połowa** z nich w ramach rekompensaty wybiera przysmaki premium.

Kategorie najczęściej kupowane przez konsumentów. 2023.

31%

Alkohol

32%

Gotowe dania

37%

Napoje

41%

Ciasta i ciasteczka

42%

Produkty świeże

## Tradycja z twistem

Najważniejszym czynnikiem dla konsumentów przy wyborze żywności i napojów, są znajome smaki. **Powrót do korzeni i wspomnień napędza konsumencki popyt** zarówno na **autentyczne, nostalgiczne smaki**, jak i bardziej **ekscytujące hybrydy, smaki sezonowe i edycje limitowane.** Konsumenty poszukują i chętnie sięgają po **tradycyjne smaki w nowoczesnym wydaniu.** Twista tradycji nadają nietypowe połączenia smakowe jak na przykład kwiaty, zioła i przyprawy dodane do owoców.

44%

**Konsumenty nieustannie odkrywają nowe odsłony znanej klasyki.** Dla 44% konsumentów wpływ na decyzje zakupowe mają tradycyjne, nostalgiczne smaki.

1 na 3

**1 na 3 konsumentów szuka kwiatowych smaków.** Wzrost zainteresowania: **+32%** rumianek **+21%** wiciokrzew **+13%** róża

**Jedzenie jest częścią ważnych momentów.** Główne okazje do przyjemności i nagrody to:

1

Kontakty z najbliższymi i rodziną.

2

Czas dla samego siebie.

## Eksplozja doznań

Wśród konsumentów widoczne jest **zainteresowanie intensywnymi doznaniem smakowymi** oraz jedzeniem, które pozytywnie **wpływa na ich nastrój.** Odpowiedzią na tę potrzebę konsumencką są nieoczekiwane **połączenia**, różnicowanie **tekstur**, nietypowe **kształty** czy **kolory przyciągające uwagę.** Dostarczające energii i pobudzające, pełne świeżości i orzeźwienia **owoce egzotyczne** czy postrzegane jako zdrowe, **owoce o kwaśnym profilu smakowym**, takie jak cytrusy i owoce lasu. Wzrasta **popularność nietypowych kolorów żywności** oraz sposób ich postrzegania przez konsumentów. Rosnące zainteresowanie proaktywnym podejściem do zdrowia sprawia, że niektóre kolory są synonimem zdrowia lub dobrego samopoczucia i nastroju. W szczególności dotyczy to kolorów **fioletowego, purpurowego, czerwieni, żółci oraz zieleni.**

66%

Konsumentów w całej Europie wyraża **zainteresowanie produktami o nowych, nietypowych i egzotycznych smakach.**

# Spis treści

Szczegółowy opis produktów znajdziecie Państwo, **klikając w nazwę** lub odwiedzając stronę [www.zeelandia.pl](http://www.zeelandia.pl)



## str. 8 Dookoła Świata

Ciasto Zielona Herbata  
Sandia Pomarańczowa E limited  
Mango Tropicana E limited  
**Lawendowy Ogród E limited NOWOŚĆ**



## str. 12 Królowa Stołu

Sandia Cytrynowa E limited  
Perla  
Nadzienie makowe  
Satina Pro Biała



## str. 10 Malinowy Król

Ciasto wiedeńskie  
ZEELAsoftSER  
Zeesan Neutralny  
Fruitful Jagoda  
FT-Maliny w żelu  
Zeesan Jogurtowy  
Paletta Cold



## str. 14 Zakrapiany Mak

Krucze Klasyczne  
Sandia E limited  
Presta Advocate  
ZeelaFix  
Arabesque Blanc 29  
Nadzienie makowe  
Paletta Cold



## str. 16 Koło Fortuny

Biskopt Klasyczny  
Nadzienie o smaku różanym  
FT-Maliny w żelu  
**Milano Krem NOWOŚĆ**



## str. 22 Mus to Mus

**Lawendowy Ogród E limited NOWOŚĆ**  
Fruitful Jagoda  
Arabesque Blanc 29  
Krucze Klasyczne  
Paletta Cold



## str. 18 Zaczarowany Ogród

Ciasto Jogurtowe  
Jabłko Prażone  
Arabesque Blanc 29  
Nadzienie o smaku różanym



## str. 24 Lawendowe Pole

**Lawendowy Ogród E limited NOWOŚĆ**  
Babka E limited  
Zeesan Neutralny  
**Fruitful Lemon NOWOŚĆ**  
Paletta Cold  
Paletta Pasta Neutralna  
Fruitful Lemon



## str. 20 Rant w Rant

Mango Tropicana E limited  
Zeesan Brzoskwinia-Maracuja  
Arabesque Blanc 29  
Galaretka neutralna



## str. 26 Skarb Tropików

Q'ki Owsiane  
**Galaretka o smaku owoców tropikalnych NOWOŚĆ**  
Rosette  
**Fruitful Tropical NOWOŚĆ**







Autor – Sławomir Kołodziejski

Królowa wielkanocnego stołu.  
Filigranowa babka cytrynowa w wersji deserowej z dodatkiem bogatego nadzienia makowo-migdałowego. Całość udekorowana wiosenną polewą. Propozycja nie tylko od święta.

**Poziom trudności** •••••

#### Co potrzebujesz?

Ciasto:

**1000 g Sandia Cytrynowa E limited**

460 g olej

460 g jaja

Krem:

**300 g Perla**

**100 g Nadzienie makowe**

100 g margaryna (80% tłuszczu)

Polewa:

**250 g Satina Pro Biała**

25 g olej

#### Sposób przygotowania

**Ciasto:** Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 4 minuty (przy użyciu płaskiego mieszadła). Masę dozować do 6 foremek po ok. 300 g na sztukę. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 40 minut.

**Krem:** Perla i Nadzienie makowe wymieszać, margarynę uplastycznic i całość połączyć do uzyskania jednolitej konsystencji. Masę nakładać na wystudzone babki za pomocą rękawa cukierniczego z okrągłą końcówką w ilości 80 g na sztukę. Całość schłodzić.

**Polewa:** Satina Pro Biała rozpuścić, dodać olej i całość połączyć do uzyskania jednolitej konsystencji. Tak przygotowaną polewą oblać wcześniej przygotowane babki.

**Dekoracja:** Dekorować według uznania.

#### Kolejność przyrządzenia

Ciasto – Krem – Polewa – Dekoracja

**Receptura na:** 6 sztuk – 2,43 kg



# Królowa Stołu



# Zakrapiany Mak



Autor – Daniel Waliszewski

Idealnie skomponowane smaki, na wyjątkowe uroczystości. Klasyka w nowym wydaniu. Połączenie waniliowego ciasta z delikatnym musem z białej czekolady z dodatkiem nadzienia makowego. Wyrazistości i charakteru dodaje krem o smaku adwokat.

**Poziom trudności** ••••

## Co potrzebujesz?

Kruchy krążek:

**250 g Kruche Klasyczne**

112 g masło

10 g jaja

Błat waniliowy:

**300 g Sandia E limited**

135 g olej

135 g jaja

Krem:

**300 g Presta Advocate**

**15 g ZeelaFix**

300 g śmietanka (30% tłuszczu)

15 g cukier

Mus makowy:

**450 g Arabesque Blanc 29**

**150 g Nadzienie makowe**

1050 g śmietanka (30% tłuszczu)

23 g żelatyna

90 g woda

Polewa:

**113 g Arabesque Blanc 29**

**350 g Paletta Cold**

37 g woda

15 g żelatyna

87 g śmietanka (30% tłuszczu)

205 g syrop glukozowy

35 g cukier

1 g barwnik spożywczy żółty

Dekoracja:

**100 g Arabesque Blanc 29**

## Sposób przygotowania

Kruchy krążek: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Wywałkować kruche ciasto na grubość ok. 3 mm, wykroić 4 okrągłe blaty o średnicy 16 cm. Wypiekać w temperaturze 190°C przez ok. 10 minut. Odstawić na później.

Błat waniliowy: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do 4 rantów o średnicy 15 cm w ilości ok. 140 g na sztukę. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 15 minut, wystudzić. Blaty waniliowe wyciąć z rantów, te same ranty wyłożyć folią rantową i umieścić w nich ponownie blaty waniliowe.

Krem: ZeelaFix połączyć z cukrem, dodać do śmietanki i ubić na  $\frac{3}{4}$ , następnie połączyć z Presta Advocate. Krem wyszprycować na wcześniej przygotowane w rantach blaty waniliowe w ilości ok. 150 g na sztukę, zamrozić.

Mus makowy: Żelatynę namoczyć w wodzie. Śmietankę 300 g zagotować z nadzieniem makowym dodać namoczoną żelatynę, następnie dodać do rozpuszczonej czekolady. Tak przygotowany ganache połączyć na dwa razy z ubitą śmietanką 750 g. Przygotowany mus makowy wylać do 4 rantów o średnicy 17 cm w ilości ok. 400 g na sztukę. Następnie w musie zatopić wcześniej przygotowane blaty waniliowe z kremem, delikatnie dociskając do wysokości rantu, całość ponownie zamrozić.

Polewa: Żelatynę namoczyć w wodzie. Śmietankę, syrop glukozowy i cukier zagotować. Gorącym płynem zalać żelatynę, dokładnie wymieszać i ponownie zalać czekoladę, dodać barwnik i Paletta Cold. Torty wybić z rantów, odwrócić. Polewać zamrożone torty w temperaturze ok. 35°C, następnie ułożyć na kruchych krążkach.

Dekoracja: Czekoladę zatemperować, wykonać dekoracje czekoladowe, następnie udekorować torty.

## Kolejność przyrządzenia

Kruchy Krążek – Błat waniliowy – Krem – Mus makowy – Polewa – Dekoracja

**Receptura na:** 4 sztuki – 4,28 kg





Autor – Urszula Bartecka-Matuszewska

Tradycja zataczająca koło. Inspiracja oryginalnym sękaczem i kulturą regionalną. Delikatne ciasto biszkoptowe z kremem twarogowo-budyniowym z wyraźnie wyczuwalnym nadzieniem malinowo-różanym. Nakładające się kolejne warstwy, tworzą imponujący efekt, prosty w przygotowaniu. Wyjątkowa kolekcja szlachetnych smaków.

**Poziom trudności** •••••

#### Co potrzebujesz?

Błat:

##### **300 g Biszkopt Klasyczny**

150 g jaja

60 g woda

Nadzenie owocowe:

##### **100 g Nadzienie o smaku różanym**

##### **400 g FT-Maliny w żelu**

25 g woda

5 g żelatyna

Krem:

##### **65 g Milano Krem**

415 g śmietanka (30% tłuszczu)

205 g twaróg sernikowy

30 g cukier

5 g sok z cytryny

#### Sposób przygotowania

**Błat:** Wszystkie składniki napowietrzać na szybkich obrotach przez ok. 6-8 minut (przy zastosowaniu różgi). Masę równomiernie rozprowadzić na blasze o wymiarach ok. 60 x 40 cm (wyłożonej matą silikonową lub papierem do wypieku). Wypiekać w temperaturze 220°C przez ok. 6-8 minut. Wystudzić.

**Nadzienie owocowe:** Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie.

**Nadzienie o smaku różanym** połączyć z FT-Maliny w żelu, a następnie z rozpuszczoną żelatyną. Gotową masę rozsmarować na wcześniej wypieczony blat. Delikatnie zamrozić.

**Krem:** Schłodzoną śmietankę ubić z cukrem. Ubitą śmietankę połączyć z twarogiem sernikowym i Milano Krem. Mieszać na szybkich obrotach (przy zastosowaniu różgi) do czasu połączenia składników. Gotowy krem rozsmarować na wcześniej delikatnie przymrożone ciasto. Ciasto pokroić na 6 równych pasków o długości ok. 55 cm i szerokości ok. 6,5 cm. Roladę zawijać w rulon o wysokości 6,5 cm doklejając kolejne paski ciasta. Całość schłodzić.

**Dekoracja:** Dekorować według uznania.

#### Kolejność przyrządzenia

Błat – Nadzienie owocowe – Krem – Dekoracja

**Receptura na:** 1 sztukę – 1,67 kg



# Koło Fortuny



# Zaczarowany Ogród

Autor – Urszula Bartecka-Matuszewska

Elegancki tort na bazie Ciasta Jogurtowego z żelką z Jabłką Prażonego wzbogaconą odświeżającą miętą. Wnętrze tortu otula delikatny mus czekoladowy o smaku hibiskusa z aromatycznym akcentem różanym.

**Poziom trudności** ••••

## Co potrzebujesz?

Błat:

**600 g Ciasto Jogurtowe**

180 g jaja

180 g olej

180 g woda

Żelka owocowa:

**800 g Jabłko Prażone**

12 g żelatyna

40 g woda

5 g mięta pieprzowa świeża

2 g starta skórka z pomarańczy

5 g sok z cytryny

5 g cukier waniliowy

5 g płatki róży

Mus herbaciany z różą:

**650 g Arabesque Blanc 29**

5 g hibiskus

30 g żelatyna

1350 g śmietanka (30% tłuszczu)

60 g woda

**60 g Nadzienie o smaku różanym**

## Sposób przygotowania

Błat: Wszystkie składniki mieszać na średnich 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. 20 minut. Wystudzić. Przekroić na dwa blaty.

Żelka owocowa: Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Miętę pokroić i dodać do Jabłko Prażone. Następnie dodać skórkę z pomarańczy, sok z cytryny i cukier waniliowy, na koniec połączyć z rozpuszczoną żelatyną. Całość wylać do 4 rantów o średnicy 15 cm. Jabłka przykryć białym jogurtowym. Zamrozić.

Mus herbaciany z różą: Żelatynę namoczyć w wodzie. Schłodzoną śmietankę w ilości 950 g ubić. Śmietankę w ilości 400 g zagotować z hibiskusem, odstawić na chwilę i przecedzić. Dodać Nadzienie o smaku różanym i dokładnie wymieszać. Dodać rozpuszczoną żelatynę i zalać czekoladą Arabesque Blanc 29. Całość dokładnie wymieszać. Następnie delikatnie połączyć z ubitą śmietanką. Mus dozować do rantu z wcześniej wypieczonym białym jogurtowym po ok. 300 g na sztukę. Docisnąć wcześniej zamrożonym białym ciastem jogurtowym z żelką jabłkową. Zalać resztą musu. Całość zamrozić.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

## Kolejność przyrządzania

Błat – Mus herbaciany z różą – Żelka owocowa

– Mus herbaciany z różą – Dekoracja

**Receptura na:** 4 sztuki – 3,96 kg



Autor – Urszula Bartecka-Matuszewska

Niespotykana propozycja. Tort o kryształowym wnętrzu pełen smaku egzotycznych owoców, otoczony delikatnym musem z białej czekolady.

**Poziom trudności** •••••

### Co potrzebujesz?

Błat:

**400 g Mango Tropicana E limited**

200 g jaja

200 g olej

Krem owocowy:

**155 g Zeesan Brzoskwinia-Maracuja**

140 g woda

700 g śmietanka (30% tłuszczu)

Mus czekoladowy:

**350 g Arabesque Blanc 29**

670 g śmietanka (30% tłuszczu)

13 g żelatyna

40 g woda

Owoce:

800 g brzoskwinie z syropu

Galaretka:

**200 g Galaretka neutralna**

1000 g woda

### Sposób przygotowania

Błat: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do 4 rantów o średnicy 18 cm po ok. 200 g na sztukę. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 15-20 minut. Po schłodzeniu ciast włożyć do rantów o średnicy 18 cm wyłożonych folią rantową.

Krem owocowy: Schłodzoną śmietankę ubić. Zeesan Brzoskwinia-Maracuja dokładnie rozpuścić w gorącej wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietankę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Masę dozować na wcześniej przygotowane ciasta po ok. 245 g na sztukę. Schłodzić. Na schłodzony mus ułożyć 4 ranty o średnicy ok. 12 cm wyłożone folią rantową od zewnętrznej strony. Szczelinę między rantami należy wypełnić musem czekoladowym po ok. 260 g na sztukę. Po zastygnięciu musu należy usunąć wewnętrzny rant i folię rantową. Uwaga! Nie mrozić z rantem wewnętrznym.

Mus czekoladowy: Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Schłodzoną śmietankę w ilości 470 g ubić. Śmietankę w ilości 200 g zagotować, zalać nią czekoladę Arabesque Blanc 29 i połączyć z upłynioną żelatyną. Całość delikatnie połączyć z wcześniej ubitą śmietanką.

Owoce: Brzoskwinie pokroić na ćwiartki i ułożyć na wcześniej przygotowane zagłębienia w musie.

Galaretka: Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie. Ostudzić do temperatury ok. 20°C. Galaretką zalać wcześniej rozłożone brzoskwinie. Schłodzić. Opcjonalnie między brzoskwinie poukładać jadalne kwiaty.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

### Kolejność przyrządzania

Błat – Krem owocowy – Mus czekoladowy – Owoce – Galaretka – Dekoracja

**Receptura na:** 4 sztuki – 4,63 kg



# Rant w Rant





## Mus to Mus

Autor – Piotr Krysiak

Nieoczywiste połączenie smaków oraz wyróżniająca się kolorystyka wnętrza i błyszczącej polewy. Tort musowy o lawendowo - cytrynowym smaku z subtelnym musem czekoladowym, wzbogaconym infuzją aromatycznej herbaty. Całość przełamana soczystą żelką jagodową.

**Poziom trudności** •••••

### Co potrzebujesz?

Błat:

**400 g Lawendowy Ogród E limited**

200 g jaja

200 g olej

Żelka owocowa:

**430 g Fruitful Jagoda**

15 g żelatyna

150 g woda

Mus herbaciany:

**400 g Arabesque Blanc 29**

10 g żelatyna

25 g woda

1000 g śmietanka (30% tłuszczu)

22 g herbata Earl Grey (liściasta)

Polewa:

**120 g Arabesque Blanc 29**

**350 g Paletta Cold**

40 g woda

18 g żelatyna

90 g śmietanka (30% tłuszczu)

36 g cukier

200 g syrop glukozowy

4 g barwnik spożywczy

Kruchy krążek:

**150 g Kruche Klasyczne**

75 g masło

7 g jaja

### Sposób przygotowania

Błat: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do 4 okrągłych rantów o średnicy 15 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 25 minut. Po wystudzeniu ciasto wyrównać i przekroić na dwa równe blaty. Jeden krążek ciasta wyłożyć do rantu wyłożonego folią rantową, zamrozić.

Żelka owocowa: Żelatynę namoczyć w wodzie. Masę żelatynową rozpuścić i dodać do Fruitful Jagoda, całość zmiksować. Gotową żelkę wylewać na wcześniej zamrożony krążek ciasta po ok. 145 g na sztukę i przykryć drugim krążkiem ciasta. Całość zamrozić.

Mus herbaciany: Żelatynę namoczyć w wodzie. Śmietankę w ilości 400 g zagotować z herbatą Earl Grey, odstawić na chwilę i przecedzić. Uplętnić i dodać namoczoną żelatynę a następnie zalać czekoladę Arabesque Blanc 29. Całość dokładnie połączyć, wystudzić do temperatury ok. 30°C i delikatnie połączyć z ubitą śmietanką. Mus dozować do formy silikonowej w ilości ok. 360 g na sztukę. Docisnąć wcześniej zamrożonym blatem ciasta z żelką. Całość zamrozić.

Polewa: Żelatynę namoczyć w wodzie. Śmietankę z syropem glukozowym i cukrem zagotować. Dodać namoczoną żelatynę, czekoladę Arabesque Blanc 29 i Paletta Cold. Połączyć przy użyciu blendera. Glazurę podzielić na dwie części. Każdą część glazury zabarwić na dowolny kolor używając barwników spożywczych. Wystudzić do ok. 36°C i polewać naprzemiennie zamrożone torty. Układać na kruchych krążkach.

Kruchy krążek: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Wywałkować kruche ciasto na grubość ok. 2 mm. Wyciąć krążki o średnicy 17 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 12 minut.

### Kolejność przyrządzenia

Błat – Żelka owocowa – Błat – Mus herbaciany

– Polewa – Kruchy krążek

**Receptura na:** 4 sztuki – 3,55 kg



Autor – Daniel Waliszewski

Kompozycja symetrycznych warstw w intensywnych barwach i nieoczywistych smakach. Eleganckie ciasto deserowe o lawendowo-cytrynowym smaku z orzeźwiającym nadzieniem. Kwiatową nutę nadaje nowość produktowa Ciasto Lawendowy Ogród E limited.

**Poziom trudności** ●●●●

#### Co potrzebujesz?

Błat lawendowo-cytrynowy:

**600 g Lawendowy Ogród E limited**

300 g olej

300 g jaja

Błat waniliowy:

**300 g Babka E limited**

150 g olej

150 g jaja

Krem:

**160 g Zeesan Neutralny**

800 g śmietanka (30% tłuszczu)

160 g mascarpone

200 g woda

Żelka owocowa:

**500 g Fruitful Lemon**

15 g żelatyna

50 g woda

Polewa:

**130 g Paletta Cold**

**150 g Paletta Pasta Neutralna**

**150 g Fruitful Lemon**

20 g woda

#### Sposób przygotowania

**Błat lawendowo-cytrynowy:** Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 4 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 przeciąć na pół uzyskując dwa blaty o wymiarach 60 x 20 cm.

**Błat waniliowy:** Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do rantu o wymiarach 60 x 20 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 15 minut. Ciasto wystudzić.

**Krem:** Schłodzoną śmietankę i mascarpone ubić. Zeesan Neutralny dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietankę z mascarpone i delikatnie mieszać do połączenia składników.

**Żelka owocowa:** Żelatynę namoczyć w wodzie. Fruitful Lemon połączyć razem z rozpuszczoną żelatyną, dobrze wymieszać. Na pierwszy blat lawendowo-cytrynowy wyłożyć 440 g kremu śmietankowego, przykryć blatem waniliowym. Na blat wyłożyć wcześniej przygotowaną żelkę. Schłodzić. Na żelkę wyłożyć 440 g kremu śmietankowego, przykryć drugim blatem lawendowo-cytrynowym, na blat wyłożyć 440 g kremu śmietankowego, całość wyrównać i dobrze schłodzić.

**Polewa:** Paletta Pasta Neutralna zagotować razem z wodą. Następnie zalać Paletta Cold i Fruitful Lemon. Całość zblendować. Polewę o temperaturze ok. 35°C pokryć powierzchnię schłodzonego ciasta.

**Dekoracja:** Dekorować według uznania. Zeelandia poleca dekorację czekoladową Bon Ton Cygaretki Małe – mix kolorów.

#### Kolejność przyrządzenia

Błat lawendowo-cytrynowy – Krem – Błat waniliowy – Żelka owocowa  
– Krem – Błat lawendowo-cytrynowy – Krem – Polewa – Dekoracja

**Receptura na:** 1 sztukę – 3,93 kg



## Lawendowe Pole

# Skarb Tropików

Autor – Urszula Bartecka-Matuszewska

Egzotyczny klimat zamknięty w tropikalnej tarcie. Chrupiący spód owsiany przełamany puszystą pianką o smaku owoców tropikalnych z ukrytym nadzieniem owocowym Fruitful Tropical – nowością w portfolio Zeelandia.

**Poziom trudności** •••••

## Co potrzebujesz?

Spód ciasteczkowy:

**680 g Q'ki Owsiane**

100 g margaryna (80% tłuszczu)

60 g woda

200 g masło

Pianka:

**210 g Galaretka o smaku owoców tropikalnych**

900 g woda

**400 ml Rosette**

400 g śmietanka (30% tłuszczu)

90 g cukier puder

10 g sok z cytryny

Żelka owocowa:

**144 g Fruitful Tropical**

**110 g Galaretka o smaku owoców tropikalnych**

360 g woda

## Sposób przygotowania

Spód ciasteczkowy: Wszystkie składniki (za wyjątkiem masła) mieszać na średnich obrotach (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła) do momentu uzyskania kruszonki. Kruszonkę wyłożyć na blachę 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 15 minut. Wystudzić. Po wystudzeniu pokruszyć i połączyć z roztopionym masłem. Gotową masę wyłożyć do rantu o średnicy 17 cm i delikatnie ubić (starając się uzyskać nierównomierną powierzchnię). Odstawić do schłodzenia.

Pianka: Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie, ostudzić do temperatury ok. 18-20°C. Schłodzoną śmietankę, Rosette, cukier puder i sok z cytryny ubić na sztywno. Masę połączyć z tężejącą galaretką i delikatnie wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Masę wylewać porcjami, naprzemiennie z żelką owocową na ciasteczkowe spody. Schłodzić.

Żelka owocowa: Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie, dodać Fruitful Tropical, wymieszać. Schłodzić.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

## Kolejność przyrządzania

Spód ciasteczkowy – Pianka – Żelka owocowa  
– Pianka – Dekoracja

**Receptura na:** 4 sztuki – 3,48 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.**