

Muffiny jogurtowe

z borówkami amerykańskimi

Ciasto:

Jogurtowe MAX E-limited	1000 g
jaja	400 g
olej	300 g
woda	300 g
borówka amerykańska	200 g

Wszystkie składniki za wyjątkiem borówki mieszać na wolnych obrotach przez około 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). W końcowej fazie mieszania dodać borówkę amerykańską. Masę dozować do 18 form w kształcie tulipana o wymiarach 5 cm w podstawie i wysokości 9 cm. Naważka ciasta 120 g na sztukę. Wypiekać w temperaturze 180 °C przez około 40 minut.

Przyrządzenie:

1. Ciasto.

Receptura na:

18 sztuk, 2,2 kg



Jogurtowy przekładaniec

z białą czekoladą i orzechami

Błat kruchy:

Kruche Klasyczne	800 g
margaryna	360 g
jaja	40 g

Ciasto:

Jogurtowe MAX E-limited	1000 g
jaja	300 g
olej	300 g
woda	300 g

Krem maślano-czekoladowy:

Arabesque Blanc 29	500 g
śmietana 30%	250 g
masło	330 g
cukier puder	50 g

Dekoracja:

Arabesque Blanc 29	300 g
olej	60 g
orzech arachidowy	100 g

Przyrządzenie:

1. Błat kruchy, 2. Ciasto, 3. Krem maślano-czekoladowy, 4. Dekoracja.

Receptura na:

34 sztuki, 4,22 kg

Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez około 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Wywałkować kruche ciasto na grubość około 0,4 cm w formie blatu o wymiarach 60/40 cm. Wypiekać w temperaturze 190 °C przez około 10 minut. Błat wystudzić i przeciąć wzdłuż na dwie połowy.

Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez około 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do rantu o wymiarach 60/20 cm. Wypiekać w temperaturze 180 °C przez około 30 minut. Błat wystudzić.

Zagotować śmietanę, następnie zalać nią czekoladę i wymieszać do połączenia się składników. Całość zblendować. Tak przygotowany ganache włożyć do chłodni i pozostawić do zastygnięcia. Masło połączyć razem z cukrem pudrem i z pomocą płaskiego mieszadła je napowietrzyć. Do masła dodać etapami wystudzony ganache z białej czekolady, całość ponownie napowietrzyć. Krem podzielić na trzy części. Pierwszą część kremu wyłożyć na jedną z połówek blatu kruchego, docisnąć białym jogurtowym. Wyłożyć drugą część kremu maślano - czekoladowego i przykryć drugą połówką blatu kruchego. Schłodzić i pokroić ciasto na 34 porcje o wymiarach 3 cm na 9 cm. Dekorować pozostałą częścią kremu maślano - czekoladowego według uznania. Całość schłodzić.

Czekoladę białą Arabesque Blanc 29 upłynnić razem z olejem. Dodać orzechy arachidowe. Tak przygotowaną polewą czekoladowo-orzechową pokryć schłodzone porcje ciasta, zanurzając w niej ich powierzchnię.



Keks jogurtowy

z żurawiną i jabłkiem

Ciasto:

Jogurtowe MAX E-limited	1000 g
jaja	300 g
olej	300 g
woda	300 g

Owoce:

żurawina suszona	300 g
Jabłko Prażone	300 g

Dekoracja:

Arabesque Blanc 29	360 g
olej	30 g
żurawina suszona	10 g
piستacje	10 g

Przyrządzenie:

1. Ciasto, 2. Owoce, 3. Dekoracja.

Receptura na:

8 sztuk, 2,6 kg

Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez około 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła).

Owoce dodać do ciasta pod koniec mieszania. Ciasto dozować do foremek keksowych po 320 g. Wypiekać w temperaturze około 180 °C przez 40 min.

Dekorować według uznania. Czekoladę Arabesque Blanc 29 upłynnić razem z olejem, następnie pokryć nią wierzch ciasta. Posypać suszoną żurawiną i pokruszonymi piستacjami.



Zeelandia sp. z o.o.
ul. Sowia 6c
62-080 Tarnowo Podgórze
Polska

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

keepexploring.

Jogurtowe MAX E-limited

Mieszanka do
wypieku ciasta
jogurtowego

z polskiego
mleka



 **Zeelandia**

Zeelandia E-eliminowane to linia produktów, w których ograniczamy liczbę substancji „E”, skracamy etykiety, upraszczamy składy.

Produkty oznaczone symbolem **MAX** cechuje maksymalizacja wrażeń smakowych i właściwości technologicznych. W składach tych produktów substancje niepożądane są ograniczane na rzecz pożądaných.

■ **Cukier nie jest na pierwszym miejscu w składzie etykiety produktu**

■ **Nie zawiera syropu glukozowego**

■ **Nie zawiera syropu glukozowo-fruktozowego**

■ **Nie zawiera barwnika**

■ **Nie zawiera syntetycznych aromatów**

■ **Nie zawiera emulgatorów**

Korzyści

Produkty z linii **E-eliminowane** i **MAX** wpisują się w trendy związane ze świadomym odżywianiem. Wprowadzenie tych produktów wyróżni Państwa asortyment na tle konkurencji, pozwoli pozyskać nowych Klientów, dla których etykieta produktu ma znaczenie.



Jogurtowe MAX E-limited

Jogurtowe MAX E-limited to wysokiej jakości mieszanka do wyrobu ciasta jogurtowego z linii produktów E-eliminowane i MAX. Używając mieszanki, można przygotować doskonałe ciasto o delikatnym, wilgotnym miększu, które stanowi bazę dla wielu aplikacji. Główną zaletą ciasta Jogurtowego MAX E-limited jest krótka etykieta. Ciasto ma niepowtarzalny domowy smak oraz naturalną barwę. Idealna baza do wypieku ciast z dodatkami, takimi jak: owoce, kruszonka, krem, galaretka. Doskonale sprawdzi się w formie babki lub warstwy tortu.

Zalety

- Krótka etykieta
- Wysoka zawartość polskiego jogurtu w proszku
- Wilgotny miększ utrzymujący owoce (60%)
- Duży przyrost ciasta
- Uniwersalność
- Struktura o małej porowatości
- Szybkie i proste przygotowanie masy - 4 minuty
- Gładka powierzchnia wypieków

Prezentujemy Państwu tradycyjne receptury, przywołujące na myśl domowe smaki. Małe porcje w ekologicznych opakowaniach, wpisują się w obecnie najpopularniejsze trendy, spełniając oczekiwania konsumentów.

Jogurtowe MAX E-limited receptura podstawowa

Ciasto jogurtowe:
Jogurtowe MAX E-limited 1000 g
jaja 300 g
olej 300 g
woda 300 g

Receptura na: 1 sztukę, 1,7 kg

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



Tort jogurtowy z galaretką

Błat jogurtowy:
Jogurtowe MAX E-limited 500 g
jaja 150 g
olej 150 g
woda 150 g

Krem śmietanowy:
Zeesan Neutralny 120 g
śmietana 30% 600 g
woda 150 g
* schłodzoną śmietanę ubić

Owoce:
truskawki 480 g
czerwona porzeczka 240 g

Dekoracja:
Galaretka o smaku truskawkowym 160 g
woda 800 g

Przyrządzenie:

Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez około 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozwalać do 4 rantów o średnicy 17 cm. Wypiekać w temperaturze 180 °C, przez około 20 minut. Po wystudzeniu, każdy z blatów przeciąć na dwie warstwy, następnie pierwszą warstwą ciasta jogurtowego wyłożyć rant o średnicy 17 cm.

Zeesan dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodać porcjami ubitą śmietanę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Tak przygotowany krem wyłożyć na pierwszy blat jogurtowy w ilości 110 g, na szt. Przykryć drugą warstwą ciasta jogurtowego i ponownie wyłożyć krem śmietanowy w ilości 80 g na szt. Schłodzić.

Na schłodzone torciki wyłożyć owoce w ilości 240 g truskawek i 60 g czerwonej porzeczki na jedną sztukę.

Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie i pozostawić do ostygnięcia. Na schłodzone torciki z owocami wylać równomiernie tężącą galaretkę w ilości 215 g na sztukę i pozostawić do zastygnięcia.

1. Błat jogurtowy, 2. Krem śmietanowy, 3. Owoce, 4. Dekoracja.

Receptura na: 4 sztuki, 3,15 kg



Placek jogurtowy z owocami i kruszonką

Ciasto:
Jogurtowe MAX E-limited 1000 g
jaja 300 g
olej 300 g
woda 300 g

Owoce:
rabarbar 200 g
porzeczki czerwone 120 g
truskawki 80 g

Kruszonka:
margaryna 50 g
cukier 30 g
mąka pszenna typ 450 100 g

Przyrządzenie:

Receptura na:

Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez około 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozwalać do rantu o wymiarach 18 cm.

Owoce rozsypać na powierzchni ciasta.

Wszystkie składniki wymieszać do konsystencji kruszonki, posypać ciasto. Całość wypiekać przez około 50 minut w temperaturze około 180 °C.

1. Ciasto, 2. Owoce, 3. Kruszonka.

4 sztuki, 2,25 kg

