

Jesienno- -zimowe inspiracje





Najnowsza odsłona jesienno-zimowych inspiracji jest **pełna propozycji** bazujących na **retro smakach**, stworzonych **w nowoczesnej formie** oraz **egzotycznych, tropikalnych odmianach** – nawiązujących do podróży i przyjemności płynącej z odkrywania.

Oddajemy w Państwa ręce **katalog pełen nowości produktowych**, niekonwencjonalnych, **odważnych kolorów** oraz **symboliki kształtów**. Przedstawiamy nową **narrację roku 2023 pisaną przez kolor** – **energetyczną i wzmacniającą**.

Stworzone przez nas receptury są **sztuką łączenia** niosącą za sobą **prześlanie**, którym jest **radosna, pełna optymizmu celebrowanie życia**.

Zapraszamy Państwa **w niecodzienną podróż po smakach**.

 **Zeelandia**

Trendy 2023



Powodem dla którego sięgamy po słodkości jest potrzeba zaspokojenia **uczucia przyjemności i komfortu** – nagradzamy się za swoje osiągnięcia, pocieszamy, **celebrujemy czas** spędzony z najbliższymi i **ważne wydarzenia**. Wybieramy **produkty, które pozwalają nam na oderwanie się od rzeczywistości**, ucieczkę od rutyny i **chwilę zapomnienia, przenoszą nas w czasie lub miejscu**. Pozwalają **znaleźć motywację**, aby pójść dalej, co jest szczególnie istotne **w nadchodzącym sezonie jesienno-zimowym**, w który właśnie wkraczamy.

W ofercie Zeelandii znajdziecie Państwo nie tylko kilkanaście nowych receptur cukierniczych **inspirowanych obowiązującymi trendami**, ale przede wszystkim wyjątkowe **nowości produktowe** w uwielbianych przez Konsumentów kolorach i smakach: polskiego sadu, lasu i owoców tropikalnych.



Celebracja życia

Trend retro i nostalgii jest wiodącym od kilku lat i będzie obowiązywał również w nadchodzącym sezonie. Największą sztuką cukierniczą jest łączenie smaków tak, aby nadać im nowoczesny charakter. **Najistotniejsze w najbliższym sezonie** będą innowacyjne, ciekawe fuzje smakowe, które wywołują emocje, **intensywną przyjemność**, przywołują i **tworzą nowe wspomnienia**.



Podróże przez smakowanie

Jest wiele sposobów na poznawanie świata, jednym z nich jest **podróżowanie przez smakowanie**. Świat jest mały, a jego granice coraz częściej się zacierają. **W cukiernictwie widoczny jest ogromny wpływ kuchni świata**. **Łączenie technik cukierniczych** i składników z najdalszych zakątków **daje możliwość stworzenia ekscytujących wariacji** i kombinacji tekstur.



Przyjemność z odkrywania

Wielu Konsumentów deklaruje chęć **sięgnięcia** po słodkie przekąski **impulsowo**. Chętniej i częściej kupują **produkty o nietypowych właściwościach, niespodziewanym i nieznanym** im dotąd **smaku**, równie zaskakującym, co **nieoczywistym w kolorze, formie czy kształcie**.

Spis treści

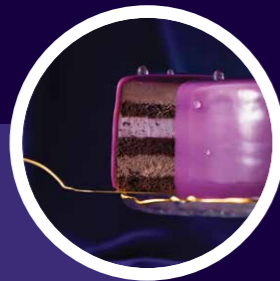
Szczegółowy opis produktów znajdziecie Państwo, **klikając w nazwę** lub odwiedzając stronę www.zeelandia.pl



str. 8

Purpurowy Deszcz

Maestro Czekoladowe
ZeelaFix Czekolada NOWOŚĆ
Fruitful Jagoda
Powidła Śliwkowe
Arabesque Blanc 29
Paletta Cold



str. 10

Śliwka w Czekoladzie

Ciasto Suszona Śliwka E limited NOWOŚĆ
Babka E limited
Arabesque Noir 58
Milano Krem NOWOŚĆ



str. 12

Viva Magenta

Maestro Black
Q'ki Czekoladowe
Galaretka o smaku owoców leśnych NOWOŚĆ
Rosette
Koncentrat soku czarnej marchwi
Arabesque Noir 58



str. 14

Zapleciona Jagoda

Berliner 1500 NOWOŚĆ
Fruitful Jagoda
Koncentrat soku czarnej marchwi
Bind It



str. 16

To Ci Piernik

Piernik
Milano Krem NOWOŚĆ
Powidła Śliwkowe
Arabesque Noir 58



str. 18

Kwintesencja Zimy

Ciasto Suszona Śliwka E limited NOWOŚĆ
Krucze Klasyczne
Arabesque Blanc 29
Arabesque Lait 34
Arabesque Noir 58
Paletta Cold



str. 20

Pora na Mak

Biszkopt Klasyczny
Milano Krem NOWOŚĆ
Nadzienie makowe
Arabesque Noir 58
Rosette
Satina Pro
Paletta Pasta Neutralna



str. 22

Święta w Tropikach

Mango Tropicana E limited
Q'ki Owsiane
Fruitful Tropical NOWOŚĆ
Arabesque Blanc 29
Paletta Cold
Krucze Klasyczne



str. 24

Czekoladowy Kopiec

Muffiny Amerykańskie Choco
Fruitful Wiśnia
Vankrem
Arabesque Noir 58
Rosette



str. 26

Złota Jesień

Ciasto Pieczone Jabłko E limited NOWOŚĆ
Zeesan Gruszkowy
Jabłko Prażone
Galaretka Neutralna



str. 28

Słodko Mi!

Ciasto Miodowe
Ciasto Karmelowe
Milano Krem NOWOŚĆ
Kajmak Mleczna Masa Cukiernicza
Rosette
Sesamki



Autor – Urszula Bartecka-Matuszewska

Idealne połączenie na jesienno-zimowy czas. Tort na bazie intensywnie czekoladowego, wykwintnego ciasta biszkoptowego z dodatkiem rozpuływających się w ustach kremów – czekoladowego i jagodowego. Całość dopełnia wpleciona warstwa powideł śliwkowych. Receptura przygotowana w zgodzie z trendem mniejszych porcji, na bazie nowości w portfolio stabilizatora do śmietany na bazie skrobi ZeelaFix Czekolada.

Poziom trudności ●●●●●

Co potrzebujesz?

Błat:

600 g Maestro Czekoladowe

400 g jaja

40 g woda

Krem czekoladowy:

180 g ZeelaFix Czekolada

1000 g śmietanka (30% tłuszczu)

250 g mascarpone

Powidła:

240 g Powidła śliwkowe

Krem jagodowy:

300 g Fruitful Jagoda

300 g śmietanka (30% tłuszczu)

15 g żelatyna

50 g woda

100 g mascarpone

Dekoracja:

115 g Arabesque Blanc 29

350 g Paletta Cold

90 g śmietanka (30% tłuszczu)

35 g cukier

200 g syrop glukozowy

18 g żelatyna

40 g woda

2 g barwnik spożywczy

Sposób przygotowania

Błat: Wszystkie składniki mieszać na szybkich obrotach przez ok. 10 minut (przy zastosowaniu różgi). Masę równomiernie wyłożyć do 4 rantów o średnicy ok. 15 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 40 minut. Po wystudzeniu przekroić na 3 równe części.

Krem czekoladowy: ZeelaFix Czekolada wsypać do śmietanki i ubijać do momentu lekkiego podbicia kremu, następnie połączyć z mascarpone do konsystencji kremu. Wyłożyć gotowy krem w ilości ok. 180 g na sztukę na wcześniej przygotowane blaty w rantach. Krem docisnąć kolejnym blatem.

Powidła: Powidła podgrzać i rozsmarować na blat po ok. 60 g na sztukę.

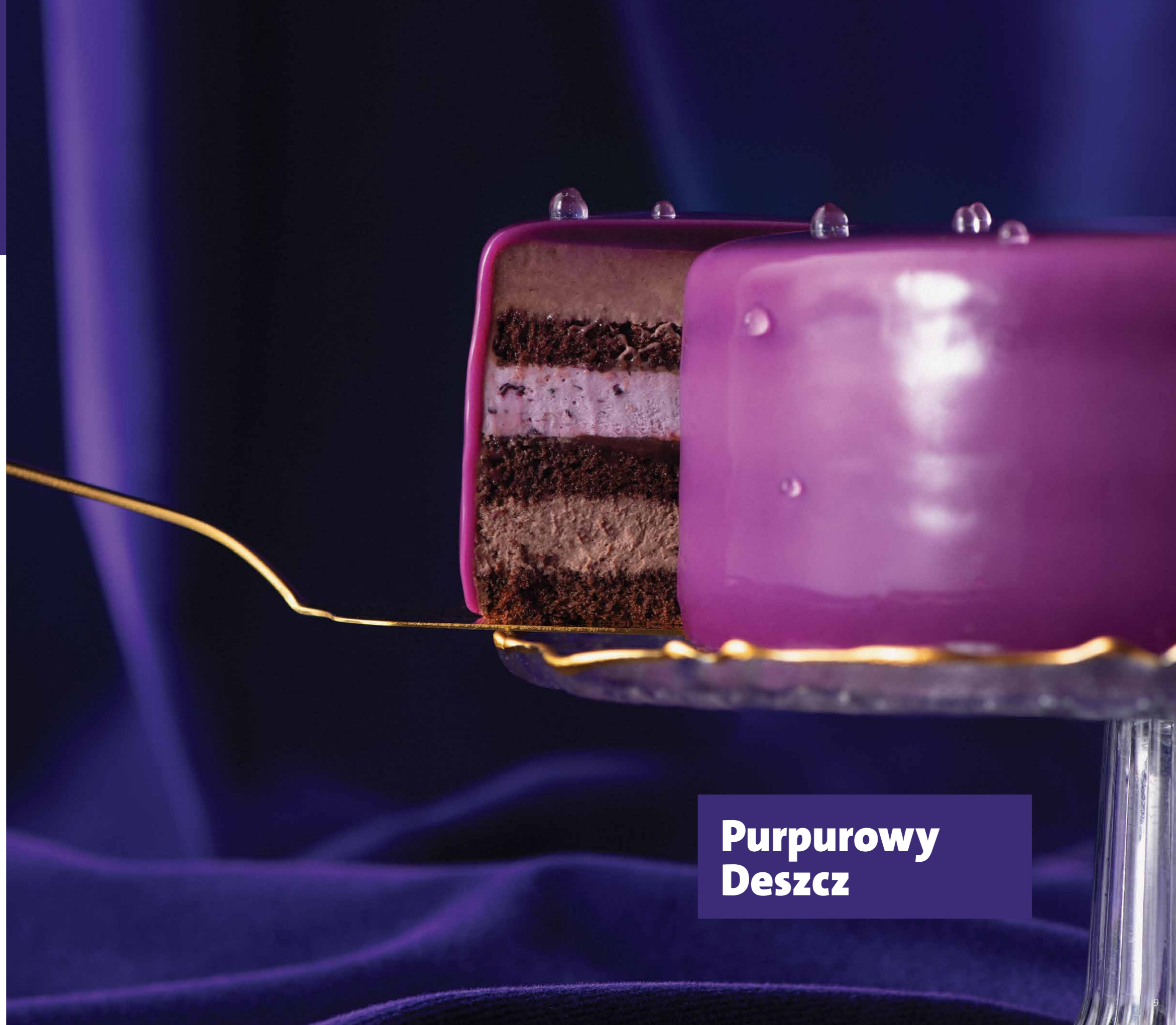
Krem jagodowy: Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Śmietankę ubić i połączyć z mascarpone oraz Fruitful Jagoda. Następnie całą masę wymieszać z rozpuszczoną żelatyną. Masę dozować na blat po ok. 180 g na sztukę. Krem jagodowy przykryć blatem. Blat posmarować pozostałymi powidłami ok. 60 g na sztukę, na powidła wyłożyć pozostałą porcję kremu czekoladowego ok. 150 g na sztukę. Całość schłodzić.

Dekoracja: Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Śmietankę z syropem glukozowym i cukrem zagotować. Dodać namoczoną żelatynę, czekoladę Arabesque Blanc 29 oraz Paletta Cold. Połączyć przy użyciu blendera. Zabarwić na dowolny kolor używając barwników spożywczych. Żelem oblewać zmrożone torty. Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzenia

Błat – Krem czekoladowy – Błat – Powidła – Krem jagodowy
– Błat – Powidła – Krem czekoladowy – Dekoracja

Receptura na: 4 sztuki – 4,12 kg



Purpurowy Deszcz

Śliwka w Czekoladzie

Autor – Sławomir Kołodziejcki

Receptura w uznaniu i hołdzie tradycji, która nawiązuje do wspomnień o smaku znanych i lubianych cukierków. Nasza interpretacja połączenia suszonej śliwki z rumem i czekoladą zamknięta w cieście o oszałamiającym, głębokim odcieniu fioleto, opracowana na podstawie nowości produktowej Ciasto Suszona Śliwka E limited.

Poziom trudności ●●●●●

Co potrzebujesz?

Ciasto:

750 g Ciasto Suszona Śliwka E limited

375 g jaja

375 g olej

Ciasto:

750 g Babka E limited

375 g jaja

375 g olej

Krem budyniowy:

100 g Milano Krem

75 g Arabesque Noir 58

250 g woda

Polewa:

100 g Arabesque Noir 58

10 g olej

Sposób przygotowania

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Następnie ciasto wyłożyć do 10 foremek po 150 g na sztukę.

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Następnie ciasto wyłożyć do foremek z Ciastem Suszona Śliwka E limited. Całość delikatnie przemieszać w celu uzyskania struktury marmurka. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 45 minut.

Krem budyniowy: Czekoladę Arabesque Noir 58 uptynić. Pozostałe składniki mieszać na szybkich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu różgi). W końcowej fazie dodać rozpuszczoną czekoladę i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Przygotowanym kremem smarować wierzch wypieczonej babki. Schłodzić.

Polewa: Czekoladę rozpuścić razem z olejem. Polać babkę.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania

Ciasto – Ciasto – Krem budyniowy – Polewa czekoladowa – Dekoracja

Receptura na: 10 sztuk – 3,18 kg

Autor – Urszula Barteczka-Matuszewska

Elektryzująca energetycznym kolorem i przyciągająca uwagę. Tarta wykonana z ciasteczkowego, czekoladowego spodu z warstwą intensywnie czekoladowego ciasta. Zróżnicowania tekstur i smaku dodaje delikatna, owocowa pianka o smaku owoców leśnych, przygotowana na bazie nowego produktu Galaretka o smaku owoców leśnych.

Poziom trudności ●●●●●

Co potrzebujesz?

Spód ciasteczkowy:

600 g Q'ki Czekoladowe

90 g margaryna (80% tłuszczu)

45 g woda

180 g masło

Błat:

260 g Maestro Black

160 g olej

130 g jaja

20 g woda

Ganache:

250 g Arabesque Noir 58

150 g śmietanka (30% tłuszczu)

Pianka:

35 g Galaretka o smaku owoców leśnych

190 ml Rosette

190 g śmietanka (30% tłuszczu)

140 g woda

Galaretka:

100 g Galaretka o smaku owoców leśnych

300 g woda

180 g mleko (3,2% tłuszczu)

1,5 g Koncentrat soku czarnej marchwi

Sposób przygotowania

Spód ciasteczkowy: Q'ki Czekoladowe mieszać z margaryną na wolnych obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Stopniowo dolewać wodę i zwiększać obroty. Mieszać do uzyskania kruszonki. Całość wyłożyć na blachę i wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 12 minut. Roztopić masło. Kruszonkę wystudzić, rozdrobnić, połączyć z upłynnionym masłem. Masę ok. 220 g na sztukę wyłożyć do 4 rantów o średnicy ok. 17 cm w taki sposób, aby obrzeża były wyższe niż środek. Zamrozić.

Błat: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do 2 rantów o średnicy 15 cm po ok. 280 g na sztukę. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 30 minut. Po wystudzeniu blaty przekroić na dwie części.

Ganache: Śmietankę zagotować, połączyć z czekoladą, a następnie wylać na wcześniej przygotowane spody ciasteczkowe. Do ganache przytwierdzić wcześniej wypieczone blaty z Maestro Black.

Pianka: Rozpuścić galaretkę we wrzątku i schłodzić do ok. 25°C. Śmietankę razem z Rosette ubić i połączyć z wcześniej schłodzoną galaretką. Masę wylać na spód ciasteczkowy po ok. 130 g na sztukę. Schłodzić.

Galaretka: Rozpuścić galaretkę we wrzątku, połączyć z mlekiem i barwnikiem. Delikatnie schłodzić i wylać na wcześniej przygotowane ciasta.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania

Spód ciasteczkowy – Ganache – Błat – Pianka – Galaretka – Dekoracja

Receptura na: 4 sztuki – 2,87 kg



**Viva
Magenta**



Zapleciona Jagoda



Autor – Sławomir Kołodziejcki

Współczesne wyobrażenie o wypełnionej po brzegi nadzieniem jagodowym tradycyjnej drożdżowej chałce w nietypowym fioletowym kolorze. Kolorze roku, wykorzystywanym w kulinarnym świecie przez szefów kuchni i cukierników z całego świata. Kolor ma znaczenie!

Poziom trudności ●●●●●

Co potrzebujesz?

Ciasto drożdżowe:

375 g Berliner 1500

2500 g mąka pszenna typ 550

200 g jaja

175 g olej

162 g drożdże

140 g cukier

18 g Koncentrat soku czarnej marchwi

800 g woda

Nadzienie jagodowe:

1600 g Fruitful Jagoda

40 g Bind It

Sposób przygotowania

Ciasto drożdżowe: Wszystkie składniki mieszać 5 minut na wolnych obrotach i 6 minut na szybkich obrotach (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Temperatura ciasta powinna wynosić ok. 27-28°C. Fermentacja wstępna ok. 15 minut. Podzielić ciasto na kęsy o masie 300 g i rozwałkować prostokąty ok. 30 x 20 cm.

Nadzienie jagodowe: Fruitful Jagoda wymieszać z Bind It. Nałożyć nadzienie jagodowe na rozwałkowane ciasto ok. 80 g na sztukę i zwinąć. Naciąć wzdłuż na trzy części i uformować jak chałkę. Odłożyć do foremek. Fermentacja końcowa ok. 35-40 minut. Posmarować jajkiem, wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 40 minut bez zaparowania komory.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzenia

Ciasto drożdżowe – Nadzienie jagodowe – Dekoracja

Receptura na: 14 sztuk – 5,41 kg



Autor – Piotr Krysiak

Ciasto przekładane na bazie szlachetnego ciasta Piernik o wyraźnej zimowej nucie, pełne przypraw korzennych, z wyczuwalną ostrością prażonej cykorii, kolendry i pieprzu, które doskonale podkreślają śliwkową nutę. Intensywne w smaku ciasto, połączone z delikatnym kremem śliwkowym, wykonanym na bazie nowości w portfolio Milano Krem.

Poziom trudności ●●●●●

Co potrzebujesz?

Ciasto:

2000 g Piernik

900 g jaja
1100 g olej
200 g woda

Powidła:

800 g Powidła śliwkowe

200 g sok pomarańczowy

Krem śliwkowy:

800 g Milano Krem

2000 g woda
600 g masło
400 g śliwki suszone
300 g sok pomarańczowy

Ganache:

300 g Arabesque Noir 58

300 g śmietanka (30% tłuszczu)

Sposób przygotowania

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do rantu o wymiarach 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 50 minut. Schłodzić. Ciasto po wystudzeniu przekroić na dwa blaty.

Powidła: Powidła podsmażyć wraz z sokiem pomarańczowym. Gotową masę rozsmarować na wcześniej wystudzony blat, dociskając drugim blatem.

Krem śliwkowy: Śliwki suszone zagotować z sokiem pomarańczowym, zmiksować. Masło ubić. Krem Milano z wodą ubić na jednolitą masę. Wszystkie składniki połączyć. Gotową masę rozsmarować na blat piernikowy.

Ganache: Śmietanę zagotować, zalać czekoladę Arabesque Noir 58.

Wszystkie składniki połączyć za pomocą blendera na jednolitą masę. Ganache wylać na wystudzony krem i rozsmarować.

Dekoracja: Dekorować według uznania. Zeelandia poleca dekorację czekoladową Bon Ton Azurowy Liść.

Kolejność przyrządzenia

Ciasto – Powidła – Ciasto – Krem śliwkowy – Ganache – Dekoracja

Receptura na: 1 sztukę – 8,91 kg

To Ci Piernik



Kwintesencja Zimy

Autor – Daniel Waliszewski

Wysublimowana receptura cukiernicza. Tort musowy o smaku suszonej śliwki z rumem z delikatną korzenno-mleczną nutą, przełamany lekko kwaskową, pomarańczową żelką owocową. Wyjątkowa i niepowtarzalna świąteczna propozycja.

Poziom trudności ●●●●●

Co potrzebujesz?

Błat:

400 g Ciasto Suszona Śliwka E limited

200 g olej

200 g jaja

Żelka owocowa:

300 g sok pomarańczowy

250 g śliwka suszona

2 g rozmaryn

10 g skórka z pomarańczy

10 g żelatyna

40 g sok pomarańczowy

Mus czekoladowy:

450 g Arabesque Lait 34

1050 g śmietanka (30% tłuszczu)

20 g żelatyna

90 g woda

1 g goździk mielony

1 g cynamon mielony

1 g przyprawa piernikowa

Wiórki czekoladowe:

60 g Arabesque Noir 58

Glasage:

113 g Arabesque Blanc 29

350 g Paletta Cold

15 g żelatyna

87 g śmietanka (30% tłuszczu)

205 g syrop glukozowy

35 g cukier

Dekoracja:

250 g Kruche Klasyczne

112 g masło

10 g jaja

Sposób przygotowania

Błat: 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. 20 minut. Wystudzić. Wyciąć 4 krążki o średnicy 15 cm.

Żelka owocowa: Żelatynę namoczyć w 40 g soku pomarańczowego. Sok pomarańczowy 300 g, śliwki, rozmaryn i startą skórkę zagotować, dodać namoczoną żelatynę. Całość zblendować na gładką pulpę. Tak przygotowaną masę w ilości 150 g wyłożyć do 4 ringów o średnicy 15 cm, a następnie docisnąć wcześniej wyciętymi blatami. Całość zamrozić.

Wiórki czekoladowe: Czekoladę zatemperować, wylać na blat marmurowy i cienko rozsmarować. Kiedy czekolada zacznie krystalizować, skrobać szpachelką tworząc płatki lub wiórki. Schłodzić.

Mus czekoladowy: Żelatynę namoczyć w wodzie. Śmietankę 300 g zagotować razem z przyprawami, dodać namoczoną żelatynę, wymieszać, zalać czekoladę. Całość zblendować. Ubić 750 g śmietanki. Przygotowany ganache połączyć na dwa razy z ubitą śmietanką. Musem w ilości ok. 400 g na sztukę wylać 4 ranty do ok. 3/4 wysokości i posypać na środku przygotowanymi wcześniej wiórkami czekoladowymi w ilości 15 g na sztukę. Następnie zatopić wcześniej przygotowane zmrożone krążki – delikatnie dociskając do wysokości rantów. Zamrozić.

Glasage: Śmietankę, syrop glukozowy i cukier zagotować. Gorącym płynem upłynnić żelatynę i zalać czekoladę, dodać barwnik i Paletta Cold. Miksować. Torty wybić z rantów, odwrócić. Polewać zamrożone torty w temperaturze ok. 35°C.

Dekoracja: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Wywałkować kruche ciasto na grubość ok. 0,4 cm, wykroić 4 krążki o średnicy 16 cm. Wyciąć w nich fantazyjnie gwiazdki różnej wielkości. Wypiekać w temperaturze 190°C przez ok. 10 minut. Wystudzić. Kruche dyski dekoracyjne ułożyć na wierzchu tortu.

Kolejność przyrządzenia

Błat – Żelka owocowa – Wiórki czekoladowe – Mus czekoladowy – Glasage – Dekoracja

Receptura na: 4 sztuki – 4,08 kg



Autor – Sławomir Kołodziejcki

Czas na propozycję pełną świątecznego charakteru. Ciasto deserowe na bazie biszkoptu z warstwą bogatego nadzienia makowego i kremu budyniowego. Słodki smak przełamuje delikatnie kwaśna żelka porzeczkowo-pomarańczowa.

Poziom trudności ●●●●●

Co potrzebujesz?

Błat:

750 g Biszkopt Klasyczny

375 g jaja

375 g woda

Masa makowa:

1000 g Nadzienie makowe

180 g Arabesque Noir 58

200 g Milano Krem

660 g woda

Żelka owocowa:

600 g Paletta Pasta Neutralna

600 g czerwona porzeczka

50 g woda

80 g sok pomarańczowy

Krem budyniowy:

400 g Milano Krem

500 ml Rosette

1000 g woda

20 g żelatyna

80 g woda

Polewa:

500 g Satina Pro

100 g olej

Sposób przygotowania

Błat: Wszystkie składniki mieszać na szybkich obrotach przez ok. 6 minut (przy zastosowaniu różgi). Masę równomiernie wyłożyć na dwie blachy 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut.

Masa makowa: Krem Milano połączyć z wodą i ubić. Czekoladę Arabesque Noir 58 rozpuścić i dodać do nadzienia makowego. Masę czekoladowo-makową dodać do wcześniej przygotowanego kremu budyniowego. Wymieszać obydwie masy do uzyskania jednolitego kremu. Na wystudzony blat wyłożyć masę makową i przykryć drugim blatem. Całość schłodzić.

Żelka owocowa: Porzeczki zagotować razem z sokiem pomarańczowym i wodą, dodać Paletta Pasta Neutralna i ponownie zagotować.

Żelkę owocową wylać na schodzony blat. Ponownie schłodzić.

Krem budyniowy: Żelatynę namoczyć w wodzie. Krem Milano, Rosette, wodę połączyć i ubijać na wysokich obrotach przez ok. 6 minut. Rozpuszczoną żelatynę dodać do ubitego kremu. Przygotowany krem wyłożyć na żelkę owocową. Schłodzić.

Polewa: Satina Pro upłynnić razem z olejem. Wylać na schłodzone ciasto. Całość schłodzić.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzenia

Błat – Masa makowa – Błat – Żelka owocowa

– Masa budyniowa – Polewa – Dekoracja

Receptura na: 1 sztuka – 7,47 kg



Pora na Mak



Święta w Tropikach

Autor – Piotr Krysiak

A gdyby tak święta spędzić w tropikach? W podróż przez smaki zabierze Państwa tort musowy na bazie białej czekolady z dodatkiem soczystej pomarańczy i kardamonu z bogatą w smaku żelką tropikalną. Egzotyczny charakter podkreślą ciasto Mango Tropicana E limited o intensywnej, żółtej barwie i pełnym smaku mango i maraku oraz nowość w portfolio, nadzienie owocowe Fruitful Tropical.

Poziom trudności ●●●●●

Co potrzebujesz?

Błat:

330 g Mango Tropicana E limited

166 g jaja

166 g olej

Żelka owocowa:

750 g Fruitful Tropical

25 g żelatyna

250 g woda

Kruszonka:

100 g Mango Tropicana E limited

150 g Q'ki Owsiane

37 g masło

22 g woda

Mus czekoladowy:

500 g Arabesque Blanc 29

300 g sok pomarańczowy

750 g śmietanka (30% tłuszczu)

80 g woda

25 g żelatyna

2 g kardamon mielony

Glazura:

120 g Arabesque Blanc 29

350 g Paletta Cold

40 g woda

18 g żelatyna

35 g cukier

90 g śmietanka (30% tłuszczu)

200 g syrop glukozowy

2 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. 20 minut. Po wystudzeniu ciasto wyrównać. Krążki ciasta wyłożyć do 4 rantów wyłożonych folią rantową, zamrozić.

Żelka owocowa: Żelatynę namoczyć w wodzie. Masę żelatynową rozpuścić, dodać do Fruitful Tropical, wymieszać. Gotową żelkę dozować na wcześniej zamrożony blat po ok. 250 g na sztukę.

Kruszonka: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach (przy zastosowaniu różgi) do uzyskania kruszonki. Kruszonkę wysypać na blachę wyłożoną papierem. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 15 minut. Przystudzoną kruszonkę dozować na żelkę tropikalną po ok. 70 g na sztukę. Całość zamrozić.

Mus czekoladowy: Żelatynę namoczyć w wodzie. Śmietankę ubić. Sok pomarańczowy i kardamon zagotować, upłynnić w nim namoczoną żelatynę. Gorącym płynem zalać czekoladę Arabesque Blanc 29, wystudzić. Czekoladę z sokiem pomarańczowym połączyć delikatnie z ubitą śmietaną. Mus dozować do form silikonowych po ok. 400 g na sztukę. Docisnąć wcześniej zamrożonym blatem z kruszonką i żelką. Całość zamrozić.

Glazura: 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. Zabarwić glazurę na dowolny kolor używając barwników spożywczych. Wystudzić do ok. 36°C, polewać 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 – Kruszonka – Mus Czekoladowy – Glazura – Kruchy krążek

Receptura na: 4 sztuki – 4,08 kg



Autor – Urszula Bartecka-Matuszewska

Bogata w smak czekolady propozycja dla koneserów smaku. Ciasto czekoladowe z kawałkami czekolady z jedwabistą warstwą kremu z dodatkiem nadzienia wiśniowego. Dekoracje wykonane z deserowej, belgijskiej czekolady. Warstwa ciasta przygotowana w popularnej na rynku formie do wypieku babki z metra.

Poziom trudności ●●●●●

Co potrzebujesz?

Ciasto:

1000 g Muffiny Amerykańskie Choco

450 g olej

450 g woda

Krem:

450 g Vankrem

500 ml Rosette

1000 g woda

Nadzienie owocowe:

720 g Fruitful Wiśnia

Polewa*:

300 g Arabesque Noir 58

300 g śmietanka (30% tłuszczu)

Dekoracja:

300 g Arabesque Noir 58

Sposób przygotowania

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do 2 form o wymiarach 60 x 10 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 40 minut. Po wystudzeniu każde z ciast pokroić na trzy równe kawałki, każdy po ok. 18 cm.

Krem: Wszystkie składniki mieszać na szybkich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu różgi). Krem dozować na wcześniej przygotowane ciasta po ok. 150 g na sztukę. Na krem wyszprycować wiśnie ok. 120 g na sztukę i kolejną warstwę kremu 150 g na sztukę, zakrywając wiśnie. Całość schłodzić.

Nadzienie owocowe: Wiśnie wyszprycować za pomocą rękawa cukierniczego pomiędzy warstwy kremu.

Polewa: Śmietankę zagotować i rozpuścić w niej czekoladę Arabesque Noir 58. Gotową polewą oblewać ciasta, a następnie obsypać grubymi wiórkami czekoladowymi.

*Rada: należy przygotować większą ilość polewy.

Dekoracja: Czekoladę upłynnić, zatemperować, następnie na marmurowym blacie przygotować grube wiórki.

Kolejność przyrządzenia

Ciasto – Krem – Nadzienie owocowe – Krem – Polewa – Dekoracja

Receptura na: 6 sztuk – 5,20 kg



Czekoladowy Kopiec



Złota Jesień



Autor – Mirosław Wawrzyniak

Przywołująca na myśl wspomnienia beztrudnego dzieciństwa spędzonego na wsi. Propozycja pełna jesiennych smaków i owoców z sadu. Jabłko prażone z cynamonem w połączeniu z delikatnym kremem gruszkowym. Aplikacja stworzona na bazie nowej mieszanki cukierniczej Ciasto Pieczone Jabłko E limited.

Poziom trudności ●●●●●

Co potrzebujesz?

Błat:

1400 g Ciasto Pieczone Jabłko E limited

700 g jaja

700 g olej

Krem śmietanowy:

1600 g śmietanka (30% tłuszczu)

400 g Zeesan Gruszkowy

400 g woda

400 g Jabłko Prażone

4 g cynamon mielony

Owoce:

500 g jabłka

Galaretka:

350 g Galaretka neutralna

1800 g woda

Sposób przygotowania

Błat: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 3-4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Ciasto wyłożyć na blachę o wymiarach 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 45 minut. Schłodzić. Po wystudzeniu podzielić na trzy blaty o równej grubości.

Krem śmietanowy: Śmietankę ubić. Zeesan Gruszkowy rozpuścić w wodzie i dodać do śmietanki. Delikatnie wymieszać dodając Jabłko Prażone i cynamon. Gotowy krem podzielić na 3 części. Pierwszą część kremu wyłożyć na pierwszym blacie umieszczonym w rancie 60 x 40 cm, rozsmarować i przykryć drugim blatem. Następnie wyłożyć drugą część kremu i rozsmarować, przykryć ostatnim blatem. Pozostałą część kremu rozsmarować na powierzchni blatu. Schłodzić.

Owoce: Jabłka umyć i pokroić w cienkie plastry. Ułożyć na ostatniej warstwie kremu i delikatnie docisnąć.

Galaretka: Galaretkę rozpuścić w przegotowanej gorącej wodzie i odstawić do schłodzenia. Tężejącą galaretkę wylać na schłodzone ciasto z jabłkami.

Kolejność przyrządzania

Błat – Krem śmietanowy – Błat – Krem śmietanowy – Błat
– Krem śmietanowy – Owoce – Galaretka

Receptura na: 1 sztukę – 7,92 kg



Autor – Sławomir Kołodziejcki

Receptura dla prawdziwych fanów słodyczy. Połączenie ciasta miodowego z ciastem karmelowym z dodatkiem kremu budyniowego i kajmaku. Słodycz przełamana dodatkiem soli morskiej. Wykończenie nietuzinkową, chrupiącą kruszonką sezamkową.

Poziom trudności ●●●●●

Co potrzebujesz?

Błat miodowy:

250 g Ciasto Miodowe

125 g jaja

125 g olej

Błat karmelowy:

1000 g Ciasto Karmelowe

500 g jaja

500 g olej

Krem budyniowy:

400 g Milano Krem

500 ml Rosette

150 g masło

1000 g woda

Masa kajmakowa:

750 g Kajmak mleczna masa cukiernicza

100 g masło

5 g sól

Kruszonka sezamkowa:

500 g Sezamki

125 g masło

50 g woda

Sposób przygotowania

Błat miodowy: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do rantu o wymiarach 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 10 minut. Błat wyrównać i schłodzić.

Błat karmelowy: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do 2 rantów o wymiarach 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 15 minut. Błaty wyrównać i schłodzić.

Krem budyniowy: Masło uplastyczyć. Pozostałe składniki mieszać na szybkich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu różgi). W końcowej fazie ubijania dodać masło i połączyć do uzyskania delikatnego kremu. Krem budyniowy podzielić na dwie części. Na błat miodowy wyłożyć pierwszą część kremu i przykryć białem karmelowym. Następnie wyłożyć drugą część kremu i przykryć kolejnym białem karmelowym. Całość schłodzić.

Masa kajmakowa: Kajmak uplastyczyć, dodać miękkie masło i połączyć do uzyskania jednolitej konsystencji. Tak przygotowaną masę wyłożyć na błat karmelowy. Schłodzić.

Kruszonka sezamkowa: Wszystkie składniki połączyć za pomocą płaskiego mieszadła do uzyskania kruszonki. Kruszonkę wysypać na blachę i piec w temperaturze 180°C przez ok. 15 minut. Upieczoną kruszonkę schłodzić i wysypać równomiernie na powierzchnię kajmaku, ponownie schłodzić.

Kolejność przyrządzenia

Błat miodowy – Krem budyniowy – Błat karmelowy – Krem budyniowy
– Błat karmelowy – Masa kajmakowa – Kruszonka sezamkowa

Receptura na: 1 sztukę – 5,47 kg



Słodko Mi!



Dekoracje



Oferta sezonowa

Nowość

<p>Posypka Halloween 2 kg</p>	<p>Złote Gwiazdki 132 szt = 0,25 kg</p>	<p>Ostrokrzew 190 szt = 0,45 kg</p>	<p>Koronka 216 szt = 0,32 kg</p>	<p>Ażurowy Liść 180 szt = 0,45 kg</p>	<p>Zawinięty Liść 96 szt = 0,17 kg</p>
--	--	--	---	--	---

<p>Pajęczyna 110 szt = 0,31 kg</p>	<p>Duch 128 szt = 0,55 kg</p>	<p>Nietoperz 192 szt = 0,51 kg</p>	<p>Jesienny Liść 210 szt = 0,50 kg</p>	<p>Liść Klonu 90 szt = 0,17 kg</p>	<p>Szyszka 18 szt = 0,18 kg</p>	<p>Sosnowa Gałązka 80 szt = 0,15 kg</p>	
<p>Czapka Mikołaja 218 szt = 0,45 kg</p>	<p>Gwiazdka Dekoracyjna 304 szt = 0,3 kg</p>	<p>Gwiazdka Dekoracyjna – żółta 304 szt = 0,3 kg</p>	<p>Piernikowe Ludki 2 x 100 szt = 200 szt = 0,28 kg</p>	<p>Płatek Śniegu 88 szt = 0,36 kg</p>	<p>Prezent 250 szt = 0,62 kg</p>	<p>Choinka 165 szt = 0,35 kg</p>	<p>Śnieżka 40 szt = 0,3 kg</p>
<p>Czerwona Kruszonka 486 szt = 0,38 kg</p>	<p>Złota Kruszonka 486 szt = 0,37 kg</p>	<p>Renifer 40 szt = 0,27 kg</p>	<p>Mikołaj 90 szt = 0,20 kg</p>	<p>Świąteczna Laska 120 szt = 0,4 kg</p>	<p>Świąteczna Pieczęć 154 szt = 0,43 kg</p>	<p>Gwiazdki Białe – p.t 0,6 kg</p>	<p>Gwiazdki Ciemne – p.t 0,6 kg</p>

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.**