

**Letnie
inspiracje**

Smak lata, który przyciąga.

Lato to czas prostych przyjemności — słońca, świeżych owoców i spotkań w radosnej, swobodnej atmosferze. W tym okresie **konsumenci szukają lekkości, orzeźwienia** i smaków, które przywołują wakacyjne wspomnienia. Liczy się nie tylko smak, ale też wygląd produktów — świeży, kolorowy i pełen letniej energii. W tym materiale pokazujemy **propozycje, które odpowiadają na te oczekiwania** — lekkie, świeże i idealne na lato. Pokazujemy też, jak nasze nadzienia owocowe, wykorzystywane na co dzień w cukierniach, mogą stać się bazą do koktajli i innych letnich propozycji. To prosty sposób, by odświeżyć ofertę i **w pełni wykorzystać potencjał sezonu.**



Trendy lato 2026

Eksploracja doznań

Słońce w każdym kąsie. Letnie wypieki przyciągają kolorem, zapachem i strukturą – mają pobudzać zmysły i kojarzyć się z relaksem oraz wakacyjną energią. Konsumenti chętnie sięgają po produkty, które wyglądają świeżo, pachną owocami i mają wyrazisty smak. W tym trendzie liczy się efekt: lekkość i kolor, które budują nastrój lata.

Jak wykorzystać trend, by zdobyć klientów:

- lekka struktura połączona z orzeźwiającym aromatem
- wypieki z intensywnymi kolorami i owocowymi akcentami

Receptury zgodne z trendem:
Echo Tropików str. 8
Limonkowa Bryza str. 12
Tropikalna Siesta str. 14

7 na 10

+19%

konsumentów deklaruje, że latem częściej sięga po desery dla przyjemności i relaksu niż z potrzeby sytości

wzrosła liczba wprowadzanych produktów o smaku cytrusowym i tropikalnym

Snacking – wygoda przede wszystkim

W biegu, ale z przyjemnością. W cieplejszych miesiącach konsumenci częściej jedzą poza domem – w pracy, w podróży, na spacerze czy między spotkaniami. Rosną wtedy oczekiwania wobec produktów, które można zjeść szybko i wygodnie, bez konieczności siadania przy stole. Liczy się wygoda, forma „do ręki” i smak, sprawdzający się w ruchu.

Jak wykorzystać trend, by zdobyć klientów:

- poręczne, łatwe do zapakowania produkty, które można jeść bez sztućców
- opcje wytrawne lub słodkie, idealne do lunchboxa

Receptury zgodne z trendem:
Wakacyjne Gniazdko str. 22

7 na 10

+12%

konsumentów wybiera produkty, które można zjeść w biegu lub poza domem

rocznie rosną produkty na wynos typu „Grab & Go”

Tradycja z twistem

Chwila przyjemności w letnim rytmie. Latem konsumenci chętnie sięgają po dobrze znane smaki, w lżejszej, sezonowej odsłonie. Klasyka zyskuje świeżość, kolor i wakacyjny charakter, a tradycyjne wypieki towarzyszą chwilom relaksu i spotkaniom z bliskimi. Liczy się naturalność, lekkość i nowa energia w dobrze znanych formach.

Jak wykorzystać trend, by zdobyć klientów:

- klasyczne ciasta w nietypowych, sezonowych odsłonach smakowych (np. truskawka, malina, jagoda)
- modyfikacja formy, struktury lub dodatków w tradycyjnych propozycjach

Receptury zgodne z trendem:
Truskawkowy Chill str. 10

6 na 10

+21%

konsumentów wybiera produkty, które łączą tradycyjne smaki z nowoczesną formą

wzrosła sprzedaż klasycznych deserów w nowoczesnym wydaniu

Podróżowanie przez smakowanie

Letnie inspiracje z dalekich kierunków. Lato sprzyja odkrywaniu nowych smaków i sięganiu po produkty, które kojarzą się z podróżą, swobodą i odpoczynkiem. Konsumenti chętnie wybierają wypieki inspirowane kuchniami świata – egzotyczne akcenty, cytrusowe nuty i nietypowe połączenia nadają produktom lekko wakacyjny charakter. Taki kierunek pozwala wyróżnić się bez rezygnowania z przystępnej formy.

Jak wykorzystać trend, by zdobyć klientów:

- smakowe inspiracje krajami śródziemnomorskimi, tropikalnymi lub azjatyckimi,
- dodatek egzotycznych nut (np. yuzu, mango, marakuja, matcha)

Receptury zgodne z trendem:
Kolorowe All Inclusive str. 16

6 na 10

+22%

konsumentów „poznaje świat poprzez smaki”

wzrosła liczba nowych produktów inspirowanych Azją i tropikami

Nowy sposób na pełne wykorzystanie potencjału produktów owocowych

Wartość dodana dla cukierni

Latem orzeźwienie sprzedaje się równie dobrze jak słodycz. **Koktajle i moktajle to prosty sposób, by wzbogacić ofertę cukierni i przyciągnąć uwagę młodszych konsumentów** – zwłaszcza Millenialsów i Gen Z, którzy cenią lekkie, kolorowe napoje pełne świeżości. **Ich wprowadzenie nie wymaga inwestycji** – wystarczą nadzienia owocowe używane do wypieków.

W kilka minut można przygotować świeży napój – wystarczy blender, mleko, napój roślinny lub herbata i nadzienie. Koktajl robiony na oczach klienta staje się częścią doświadczenia: lekki, efektowny i pełen smaku. Można go serwować w szklankach, kubkach na wynos lub butelkach, w zależności od profilu lokalu.

Przygotowanie trwa około 5 minut, a warianty smakowe są niemal nieograniczone. To łatwy sposób na zwiększenie wartości paragonu i zatrzymanie klienta na dłużej, zwłaszcza w cieplejsze dni, gdy szuka on czegoś lekkiego zamiast deseru.

Receptury na koktajle i moktajle: str.18-21

74%

konsumentów wybiera napoje, które poprawiają nastrój i kojarzą się z relaksem

7 na 10

badanych uważa, że napoje przygotowywane na świeżo budują większe zaufanie i pozytywny wizerunek miejsca

Nadzienia owocowe Zeelandia idealne nie tylko do wypieków, lecz także do koktajli, moktajli i letnich deserów.

W ofercie:

Fruitful Truskawka

Fruitful Wiśnia

Fruitful Jagoda

Fruitful Lemon

Fruitful Tropical

Fruitful Morela

Fruitful Gruszka

Fruitful Malaga

Fruitful Powidła Śliwkowe

Trendy smakowe w zimnych napojach

Najpopularniejsze smaki:

Truskawka
Mango
Cytryna
Brzoskwinia
Marakuja
Wiśnia
Banan

Smaki zyskujące na popularności:

Lemoniada
Jogurt
Werbena
Różowy grapefruit
Tutti Frutti

Nowe inspiracje dla młodszych konsumentów (Millenials i Gen Z):

Yuzu
Liczi
Czarny bez
Jaśmin

Spis treści

Szczegółowe opisy produktów znajdują
Państwo odwiedzając stronę www.zeelandia.pl

str. 8 Echo Tropików

Mango Tropicana E limited
Zeesan Brzoskwinia-Maracuja
Rosette
Galaretka o smaku pomarańczowym
Fruitful Tropical
Arabesque Blanc 29



str. 12 Limonkowa Bryza

Babka E limited
ZEELAsoftSER
Fruitful Lemon
Zeesan Neutralny
Paletta Cold



str. 16 Kolorowe All Inclusive

Ciasto Zielona Herbata N
Ciasto Jogurtowe
Zeesan Jogurtowy
Fruitful Truskawka
Zeesan Cytrynowy
Zeesan Truskawkowy
Arabesque Blanc 29
Paletta Cold



str. 20 Moktajle

Moktajl Wiśnia z Herbatą Rooibos
Fruitful Wiśnia

Moktajl Jagoda z Zieloną Herbatą
Fruitful Jagoda



str. 10 Truskawkowy Chill

Ciasto Jogurtowe
Zeesan Czekoladowy
Galaretka o smaku truskawkowym
Satina Biała RSPO SG
Satina RSPO SG



str. 14 Tropikalna Siesta

Sandia Cytrynowa E limited
Galaretka o smaku cytrynowym
Fruitful Tropical
Paletta Cold
Presta Mango



str. 18 Koktajle

Koktajl Truskawka z Miętą
Fruitful Truskawka

Koktajl Koko Tropicana
Fruitful Tropical



str. 22 Wakacyjne Gniazdko

Mix Jagielloński Free
Farsz Pieczarkowy
Sos Piri Piri
Posypka SpiceUP Piccante



Autor – Tomasz Korolczuk

Tropikalne połączenie soczystego ciasta o smaku mango z chrupiącą warstwą migdałową tworzy apetyczną bazę o interesującej strukturze. Krem brzoskwiniowo-marakujowy wnosi lekkość i owocowe orzeźwienie, a zwieńczenie w postaci żelki o nutach egzotycznych podkreśla słoneczny charakter deseru. To kompozycja smaków i faktur, która działa na zmysły już od pierwszego spojrzenia.

Poziom trudności ••••• Trend: **Eksploracja doznań**

Czego potrzebujesz?

Blat:

750 g Mango Tropicana E limited

375 g olej

375 g jaja

200 g skórka pomarańczowa kandyzowana

10 g skórka cytrynowa

Chrupka:

100 g płatki migdałowe

150 g wiórki kokosowe

80 g olej

250 g Arabesque Blanc 29

Mus brzoskwinia – marakuja:

240 g Zeesan Brzoskwinia-Marakuja

200 ml Rosette

240 g woda

1000 g śmietanka (30% tłuszczu)

Żelka tropikalna:

1000 g woda

320 g Galaretka o smaku pomarańczowym

2000 g Fruitful Tropical

Sposób przygotowania:

Blat: Wszystkie składniki mieszać na wolnych lub średnich obrotach przez ok. 5 minut (przy użyciu płaskiego mieszadła). Masę wylać do rantu o wymiarach 60 x 40 cm. Posypać delikatnie kandyzowaną skórką pomarańczy. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 25 minut.

Chrupka: Płatki migdałowe oraz wiórki kokosowe uprażyć w piecu. Arabesque Blanc 29 wraz z olejem rozpuścić i połączyć z płatkami i wiórkami. Gotową chrupkę równomiernie rozsmarować na blacie ciasta.

Mus brzoskwinia-marakuja: Śmietankę ubić razem z Rosette. Zeesan Brzoskwinia-Marakuja dokładnie połączyć z wodą i delikatnie wymieszać z ubitą śmietanką. Mus równomiernie rozprowadzić na warstwie chrupki.

Żelka tropikalna: Galaretkę o smaku pomarańczowym rozpuścić w gorącej, przegotowanej wodzie. Wystudzić i połączyć z nadzieniem Fruitful Tropical. Wylać na schłodzoną warstwę musu.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania: Blat – Chrupka
– Mus brzoskwinia-marakuja – Żelka tropikalna – Dekoracja

Receptura na: 1 sztukę – 6,56 kg

Echo Tropików





Truskawkowy Chill

Autor: Urszula Bartecka – Matuszewska

Kuszące spotkanie letniej świeżości i czekoladowej przyjemności. Połączenie ciasta jogurtowego z aksamitnym akcentem czekolady tworzy harmonijną słodycz. Całość dopełnia truskawkowe wykończenie, które przyciąga wzrok kolorem, a smakiem budzi skojarzenia z ochłodą, słońcem i beztroskim relaksem.

Poziom trudności • • • • • Trend: Tradycja z twistem

Czego potrzebujesz?

Błat:

1500 g Ciasto Jogurtowe

450 g jaja

450 g woda

450 g olej

Krem czekoladowy:

200 g Zeesan Czekoladowy

750 g śmietanka (30% tłuszczu)

200 g woda

*schłodzoną śmietankę ubić

Ganache:

100 g Satina Biała RSPO SG

600 g Satina RSPO SG

530 g śmietanka (30% tłuszczu)

120 g syrop glukozowy

Mus czekoladowy z truskawkami:

200 g Zeesan Czekoladowy

750 g śmietanka (30% tłuszczu)

200 g woda

400 g truskawki

*truskawki pokroić na małe kawałki

*schłodzoną śmietankę ubić

Galaretka truskawkowa:

2000 g woda

400 g Galaretka o smaku truskawkowym

500 g truskawki

* truskawki pokroić w plasterki

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. 45-50 minut. Po wypieczeniu wystudzić i przeciąć na dwa blaty o równej grubości.

Krem czekoladowy: Zeesan Czekoladowy dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietankę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Gotowy krem czekoladowy wyłożyć na wystudzony blat umieszczony w rancie o wymiarach 60 x 40 cm. Rozsmarować równomiernie po całej powierzchni.

Ganache: Śmietankę zagotować razem z syropem glukozowym, a następnie w gorącym płynie rozpuścić Satiny. Gotowy ganache przestudzić, a następnie wylać na krem czekoladowy.

Całość przykryć drugim blatem.

Mus czekoladowy z truskawkami: Zeesan Czekoladowy dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietankę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Do kremu dodać pokrojone truskawki i wymieszać razem. Gotowy krem wyłożyć na blat. Rozsmarować równomiernie po całej powierzchni.

Galaretka truskawkowa: Galaretkę o smaku truskawkowym rozpuścić w gorącej, przegotowanej wodzie. Truskawki ułożyć na musie czekoladowym, następnie ciasto zalać przestudzoną galaretką. Schłodzić.

Dekoracja: Dekorować według uznania

Kolejność przyrządzania: Błat – Krem czekoladowy – Ganache – Błat – Mus czekoladowy z truskawkami – Galaretka truskawkowa – Dekoracja

Receptura na: 1 sztukę – 9,31 kg

Autor: Piotr Krysiak

Sernik limonkowy oparty na delikatnym spodzie o waniliowym aromacie, który stanowi subtelne tło dla cytrusowej masy serowej. Aksamitna struktura o cytrynowym profilu smakowym została zestawiona z wyrazistą polewą cytrynowo-limonkową, dodającą świeżości i charakteru. Całość tworzy harmonijną kompozycję o kremowej konsystencji i orzeźwiającym wykończeniu, wpisującą się w aktualne preferencje smakowe rynku.

Poziom trudności ●●●●● Trend: **Eksplozja doznań**

Czego potrzebujesz?

Błat:

750 g Babka E limited

375 g jaja

375 g olej

Masa limonkowa:

500 g ZEELAsoftSER

400 g Fruitful Lemon

400 g Zeesan Neutralny

500 g woda

500 g twaróg półtłusty

1100 g śmietanka (30% tłuszczu)

Polewa cytrynowo-limonkowa:

330 g Paletta Cold

330 g Fruitful Lemon

26 g woda

130 g żelatyna

5 g skórka z limonki

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 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 25 minut. Po wystudzeniu wyciąć 6 okrągłych blatów o średnicy 17 cm. Krążki włożyć do rantów wyłożonych folią.

Masa limonkowa: Śmietankę, ZEELAsoftSER oraz twaróg połączyć, następnie delikatnie ubić. Zeesan Neutralny wymieszać z wodą i połączyć z masą twarogowo-śmietanową do uzyskania jednolitej konsystencji, na koniec dodać Fruitful Lemon. Gotową masę dozować po ok. 500 g na sztukę do wcześniej przygotowanych rantów z ciastem. Całość schłodzić.

Polewa cytrynowo-limonkowa: Żelatynę namoczyć w wodzie. Rozpuszczoną dodać do Paletta Cold i Fruitful Lemon. Całość połączyć za pomocą blendera uważając, aby nie napowietrzyć polewy. Na koniec dodać otartą skórkę z limonki. Gotową polewę wylewać na wystudzoną masę serową, w ilości ok. 135 g na sztukę.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania: Błat – Masa limonkowa
– Polewa cytrynowo-limonkowa – Dekoracja

Receptura na: 6 sztuk – 5,70 kg



Limonkowa Bryza





Tropikalna Siesta

Autor: Piotr Krysiak

Energetyczne połączenie cytrynowej świeżości i egzotycznych nut owocowych nadaje tej propozycji lekki charakter. Cytrynowy spód zestawiono z żelką o smaku owoców tropikalnych, która wnosi soczystość i intensywny aromat. Delikatna pianka cytrynowa podkreśla rzeźkość kompozycji, a polewa mango dopełnia całość słonecznym kolorem i słodko-owocowym wykończeniem.

Poziom trudności • • • • • Trend: **Eksplozja doznań**

Czego potrzebujesz?

Błat:

750 g Sandia Cytrynowa E limited

450 g jaja

450 g olej

Żelka tropikalna:

200 g Galaretka o smaku cytrynowym

1200 g Fruitful Tropical

600 g woda

50 g mięta

50 g sok z limonki

Pianka cytrynowa:

260 g Galaretka o smaku cytrynowym

1000 g woda

110 g cukier puder

1000 g śmietanka (30% tłuszczu)

15 g sok z cytryny

Polewa mango:

400 g Paletta Cold

400 g Presta Mango

200 g woda

40 g żelatyna

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 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 25 minut.

Po wystudzeniu blat ciasta wyrównać. Schłodzić

Żelka tropikalna: Galaretkę o smaku cytrynowym rozpuścić w gorącej, przegotowanej wodzie. Dodać Fruitful Tropical, posiekaną miętę i sok z limonki. Tężejącą galaretkę wylać na schłodzony blat ciasta i wyrównać. Schłodzić.

Pianka cytrynowa: Galaretkę o smaku cytrynowym rozpuścić w gorącej, przegotowanej wodzie, wystudzić. Śmietankę, cukier puder i sok z cytryny ubić, następnie połączyć z wystudzoną galaretką cytrynową. Gotową piankę wylać na wystudzoną żelkę. Całość wyrównać. Schłodzić.

Polewa mango: Żelatynę namoczyć w wodzie. Rozpuszczoną żelatynę dodać do Paletta Cold i Presta Mango, następnie połączyć za pomocą blendera. Gotową polewę wylać na powierzchnię ciasta. Schłodzić.

Dekoracja: Dekorować według uznania

Kolejność przyrządzania: Błat – Żelka tropikalna
– Pianka cytrynowa – Polewa mango – Dekoracja

Receptura na: 1 sztukę – 7,17 kg



Aromatyczne połączenie ciasta z dodatkiem zielonej herbaty z lekkim ciastem jogurtowym tworzy nowoczesną bazę smakową. Warstwa żelki truskawkowej z pastą z yuzu dodaje owocowej świeżości i egzotycznego akcentu, a krem o jogurtowym charakterze podkreśla lekkość kompozycji. Całość zwieńczono kremem truskawkowo-cytrynowym z białą czekoladą, łącząc słodycz, rześkość i eleganckie wykończenie.

Poziom trudności • • • • •

Trend: **Eksploracja doznań / Podróżowanie przez smakowanie**

Czego potrzebujesz?

Błat Zielona Herbata:

750 g Ciasto Zielona Herbata N

340 g jaja

340 g olej

Błat jogurtowy:

800 g Ciasto Jogurtowe

240 g olej

240 g jaja

240 g woda

Krem jogurtowy:

250 g Zeesan Jogurtowy

200 g jogurt naturalny

300 g woda

500 g śmietanka (30% tłuszczu)

*schłodzoną śmietankę ubić

Żelka truskawka z yuzu:

1600 g Fruitful Truskawka

50 g pasta yuzu

60 g żelatyna

200 g woda

*żelatynę namoczyć w wodzie

Krem truskawkowo-cytrynowy:

160 g Zeesan Cytrynowy

160 g Zeesan Truskawkowy

160 g Arabesque Blanc 29

1600 g śmietanka (30% tłuszczu)

400 g woda

*schłodzoną śmietankę ubić

Glaze jogurtowy:

400 g Paletta Cold

400 g jogurt naturalny

32 g żelatyna

160 g woda

10 g skórka z limonki

*żelatynę namoczyć w wodzie i rozpuścić

Sposób przygotowania:

Błat Zielona Herbata: 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. 40 minut. Ciasto wystudzić.

Błat jogurtowy: Wszystkie składniki mieszać na średnich 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. 20 minut. Ciasto wystudzić.

Krem jogurtowy: Zeesan Jogurtowy dokładnie rozpuścić w jogurcie i wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietankę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Krem jogurtowy wyłożyć na błat Zielona Herbata.

Żelka truskawka z yuzu: Namoczoną żelatynę rozpuścić, dodać do Fruitful Truskawka i pasty yuzu, wymieszać do połączenia składników. Gotową żelkę wylać na krem jogurtowy, delikatnie przemieszać i docisnąć białem jogurtowym. Schłodzić.

Krem truskawkowo-cytrynowy: Zeesany dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietankę i delikatnie mieszać do połączenia składników, na końcu dodać rozpuszczoną czekoladę Arabesque Blanc 29 i wymieszać do uzyskania delikatnego, jednorodnego kremu. Gotowy krem wyłożyć na błat jogurtowy. Całość schłodzić.

Glaze jogurtowy: Paletta Cold i jogurt wymieszać ze sobą, dodać rozpuszczoną żelatynę, otartą skórkę z limonki i połączyć za pomocą blendera. Gotowy glaze jogurtowy wylać na schłodzone ciasto.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania: Błat Zielona Herbata – Krem jogurtowy – Żelka Truskawka z yuzu – Błat jogurtowy – Krem truskawkowo-cytrynowy – Glaze jogurtowy – Dekoracja

Receptura na: 1 sztukę – 9,60 kg



Kolorowe All Inclusive





Kremowe Koktajle

Koktajle przygotowane z wykorzystaniem owocowych nadziei to doskonały sposób na stworzenie orzeźwiających, kolorowych napojów, które przyciągają uwagę i zachwycają smakiem. Wystarczy kilka prostych składników, by w kilka chwil uzyskać efektowny deser. Można je łatwo dopasować do różnych potrzeb klientów, oferując wersje z mlekiem, lub napojem roślinnym.

Truskawka z Miętą

Koktajl na bazie mleka, maślanki i nadzienia truskawkowego nawiązuje do dobrze znanych smaków z dzieciństwa. Klasyczną kremowo-owocową kompozycję dopełnia delikatny akcent mięty, który wnosi lekkość i subtelną świeżość.

Poziom trudności • • • •

Trend: **Tradycja z twistem**

Czego potrzebujesz?

- Koktajl:
150 g Fruitful Truskawka
200 ml maślanka
100 g mleko (3,2% tłuszczu)
2 g mięta świeża

Sposób przygotowania:

Koktajl: Wszystkie składniki umieścić w wysokim naczyniu i zblendować do uzyskania gładkiej konsystencji. Podawać w wysokiej szklance od razu po przygotowaniu. Opcjonalnie można dodać kostki lodu i udekorować napój według uznania.

Receptura na: 1 sztukę – 0,45 kg

Koko Tropicana

Połączenie owoców tropikalnych z mlekiem kokosowym i napojem owsianym tworzy koktajl o nowoczesnym, roślinnym profilu. Kremowa konsystencja, egzotyczny smak i brak laktozy sprawiają, że to lekka propozycja odpowiadająca współczesnym trendom i oczekiwaniom klientów.

Poziom trudności • • • •

Trend: **Eksplozja doznań**

Czego potrzebujesz?

- Koktajl:
150 ml napój owsiany
150 ml mleko kokosowe
150 g Fruitful Tropical
60 g mandarynki w puszcze

Sposób przygotowania:

Koktajl: Wszystkie składniki umieścić w wysokim naczyniu i zblendować do uzyskania gładkiej konsystencji. Podawać w wysokiej szklance od razu po przygotowaniu. Opcjonalnie można dodać kostki lodu i udekorować napój według uznania.

Receptura na: 1 sztukę – 0,51 kg

Herbata coraz częściej pojawia się jako naturalna baza moktajli, wpisując się w trend lekkich, roślinnych napojów. Zielona herbata to jeden z najmodniejszych składników tego typu – ma świeży, roślinny profil, delikatny aromat i dobrze łączy się z owocami. Herbata Rooibos z kolei wnosi łagodność i głębszy kolor. Aby nadać napojom charakteru, wystarczy dodać owoce.

Orzeźwiające Moktajle

Wiśnia z Herbatą Rooibos

Połączenie naparu rooibos z wiśniowym nadzieniem tworzy napój o głębokim kolorze i zrównoważonym smaku. Słodycz wiśni przełamuje cytrynowa nuta, dodając świeżości i podkreślając aromat herbaty. Lekka, naturalna i pełna smaku propozycja na każdą porę dnia.

Poziom trudności • • • • •

Trend: **Podróżowanie przez smakowanie / Eksplozja doznań**

Czego potrzebujesz?

Moktajl:
150 g Fruitful Wiśnia
200 ml herbata Rooibos
100 g lód (10 kostek)
15 g cytryna (2 plasterki)

Sposób przygotowania:

Moktajl: Zaparzyć mocną herbatę Rooibos – z ilości umożliwiającej uzyskanie ok. 200 ml klarownego naparu. Wystudzić. Do wysokiej szklanki nałożyć Fruitful Wiśnia, a następnie zalać wcześniej przygotowanym naparem z herbaty Rooibos. Jeśli napój ma mieć gładką konsystencję, całość można krótko zblendować. Dodać kostki lodu i plasterki cytryny. Napój podawać od razu po przygotowaniu. Dekorować według uznania.

Receptura na: 1 sztukę – 0,46 kg

Jagoda z Zieloną Herbatą

Zielona herbata z jagodowym nadzieniem to esencja naturalnego orzeźwienia. Jagody nadają głęboki kolor i słodycz, a herbata wnosi świeży, roślinny akcent. Limonkowa nuta dopełnia całość, tworząc lekki i nowoczesny napój o modnym, roślinnym charakterze.

Poziom trudności • • • • •

Trend: **Podróżowanie przez smakowanie / Eksplozja doznań**

Czego potrzebujesz?

Moktajl:
150 g Fruitful Jagoda
200 ml zielona herbata
100 g lód (10 kostek)
15 g limonka (2 plasterki)

Sposób przygotowania:

Moktajl: Zaparzyć mocną zieloną herbatę – z ilości umożliwiającej uzyskanie ok. 200 ml klarownego naparu. Wystudzić. Do wysokiej szklanki nałożyć Fruitful Jagoda, a następnie zalać wcześniej przygotowanym naparem z zielonej herbaty. Jeśli napój ma mieć gładką konsystencję, całość można krótko zblendować. Dodać kostki lodu i plasterki limonki. Napój podawać od razu po przygotowaniu. Dekorować według uznania.

Receptura na: 1 sztukę – 0,46 kg





Wakacyjne Gniazdko

Autor – Lesia Humenna

Subtelnie zawijana przekąska kryje w sobie aromatyczne nadzienie pieczarkowe podkreślone lekko pikantnym sosem. Wykończenie serem feta dodaje śródziemnomorskiego charakteru i słonej nuty, a delikatna struktura ciasta współgra z intensywnością farszu. To propozycja, która sprawdza się nie tylko w leniwe, wakacyjne dni, ale także jako szybka przekąska do pracy czy szkoły.

Poziom trudności • • • • •

Trend: **Snackowanie / Podróżowanie przez smakowanie**

Czego potrzebujesz?

Ciasto:

250 g Mix Jagielloński Free

1000 g mąka pszenna typ 550

5 g drożdże

120 g olej

650 g woda

Nadzienie:

900 g Farsz Pieczarkowy

230 g Sos Piri Piri

100 g kasza manna

Dekoracja:

200 g ser feta

130 g Posypka SpiceUP Piccante

Sposób przygotowania:

Ciasto: Wymieszać składniki – 4 minuty na wolnych obrotach, 6 minut na szybkich obrotach. Temperatura ciasta powinna wynosić ok. 28°C. Odstawić ciasto na ok. 10-15 minut do wstępnego rozrostu. Podzielić na porcje po 70 g, zaokrąglić i rozwałkować na grubość 4 mm. Następnie wykonać 4 nacięcia długości 3-4 cm. Posmarować brzegi ciasta jajkiem.

Nadzienie: Wszystkie składniki nadzienia wymieszać. Na każdą porcję ciasta nałożyć 30 g nadzienia i zawinąć. Odstawić do garowni na ok. 30 minut.

Dekoracja: Przed pieczeniem na nadzienie nałożyć kostki sera feta. Gniazdko nawilżyć wodą i posypać Posypką SpiceUp Piccante. Wypiekać w temperaturze 230°C przez ok. 12-16 minut z zaparowaniem pieca.

Kolejność przyrządzania: Ciasto – Nadzienie – Dekoracja

Receptura na: 30 sztuk - 3,20 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
explore.zeelandia.com/pl
moja.zeelandia.pl

Linked  facebook



Pobierz katalog.



keep**exploring.**