



# Mango Tropicana E limited

Mieszanka do wypieku ciasta o smaku mango-marakuja



**Ciasto:**  
**Mango Tropicana E limited** 800 g  
**Bind It** 25 g  
olej 400 g  
jaja 400 g

**Owoce:**  
**Fruitful Morela** 400 g

**Kruszonka kokosowa:**  
**Krucze Klasyczne** 325 g  
margaryna (80% tłuszczu) 140 g  
wiórki kokosowe 75 g  
jaja 75 g

**Przyrządzenie:**  
**Receptura na:**

## Żar Tropików

Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Gotowe ciasto wyłożyć do dwóch foremek 60 x 10 cm po ok. 810 g/szt.

Dozować Fruitful Morela na surowe ciasto przy wykorzystaniu rękawa cukierniczego.

Wszystkie składniki wymieszać do uzyskania efektu kruszonki. Gotową kruszonkę wysypać na surowe ciasto z morelą. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 50 minut. Po wypieczeniu ostudzić.

1. Ciasto 2. Owoce 3. Kruszonka kokosowa  
2 sztuki, 2,38 kg

## Wschodzące Słońce

**Ciasto:**  
**Mango Tropicana E limited** 900 g  
olej 450 g  
jaja 450 g

**Dekoracja:**  
**Sweet Top** 50 g

**Przyrządzenie:**  
**Receptura na:**

Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Ciasto dozować do trzech form silikonowych po ok. 600 g/szt. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 55 minut.

Babkę posypać cukrem nietopliwym Sweet Top.

1. Ciasto 2. Dekoracja  
3 sztuki, 1,70 kg





# Mango Tropicana E limited

Mieszanka biszkoptowo – tłuszczowa do wypieku ciasta o smaku mango – marakuja.

Używając mieszanki, można przygotować doskonałe ciasto o delikatnym, wilgotnym miększu. Ciasto ma orzeźwiający, cytrusowy smak oraz intensywną, pomarańczową barwę. Główną zaletą produktu jest krótka etykieta, oraz ograniczona ilość substancji „E”. Idealna baza do wypieku babki, blatu czy warstwy tortu.

## Zalety

- Krótka etykieta
- Orzeźwiający, cytrusowy smak
- Nowoczesne połączenie smaków
- Atrakcyjna, intensywna barwa
- Duży przyrost ciasta
- Uniwersalność zastosowania
- Nie zawiera emulgatorów

## Mango Tropicana E limited receptura podstawowa

<b>Mango Tropicana E limited</b>	<b>1000 g</b>
jaja	500 g
olej	500 g

### Receptura na:

Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Ciasto dozować do form z kominkiem ok. 450 g/szt. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 55 minut. Po wypieczeniu ostudzić.

4,4 sztuki, 1,8 kg



## Orient Express

<b>Blaty mango-marakuja:</b>	
<b>Mango Tropicana E limited</b>	<b>1500 g</b>
olej	750 g
jaja	750 g

<b>Blat zielona herbata:</b>	
<b>Ciasto Zielona Herbata N</b>	<b>800 g</b>
jaja	360 g
olej	360 g

<b>Krem brzoskwinia-marakuja:</b>	
<b>Zeesan Brzoskwinia-Marakuja</b>	<b>360 g</b>
woda	430 g
śmietanka (30% tłuszczu)	1700 g

<b>Żel:</b>	
<b>Paletta Cold</b>	<b>200 g</b>

<b>Polewa czekoladowa:</b>	
<b>Arabesque Blanc 29</b>	<b>650 g</b>
olej	65 g
pistacje	140 g

### Dekoracja:

### Przyrządzenie:

### Receptura na:

Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do dwóch rantów o wymiarach 60 x 40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut. Schłodzić.

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. 20 minut. Schłodzić.

\*Schłodzoną śmietanę ubić.

Zeesan dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietanę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Na pierwszy blat mango-marakuja wyłożyć krem brzoskwinia-marakuja 800 g/szt. i przykryć go blatem o smaku zielonej herbaty. Ponownie wyłożyć krem o smaku brzoskwinia-marakuja 800 g/szt. i przykryć drugim blatem o smaku mango-marakuja. Całość schłodzić. Resztę kremu zabezpieczyć i użyć do dekoracji.

Paletta Cold równomiernie rozprowadzić na powierzchni ciasta. Ciasto pokroić na prostokąty o wymiarach 18 x 8 cm. Zamrozić.

Czekoladę połączyć z olejem, podgrzać do temperatury 40°C. Gotową polewą oblewać pokrojone kawałki ciasta (zanurzając ciasto w polewie, usuwając nadmiar polewy od spodu). Obsypać brzegi kruszoną pistacją.

Dekorować według uznania lub wcześniej przygotowanym kremem. Zeelandia poleca dekorację Bon Ton Listek.

1. Blat mango-marakuja 2. Zeesan brzoskwinia-marakuja 3. Blat zielona herbata 4. Zeesan brzoskwinia-marakuja 5. Blat mango-marakuja 6. Żel 7. Polewa czekoladowa 8. Dekoracja

14 sztuk, 7,42 kg

## Egzotyczne Orzeźwienie

<b>Ciasto:</b>	
<b>Mango Tropicana E limited</b>	<b>1000 g</b>
jaja	500 g
olej	500 g

<b>Polewa:</b>	
<b>Fondant Ready marakuja</b>	<b>300 g</b>
	60 g

### Przyrządzenie:

### Receptura na:

Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Ciasto dozować do foremek po około 400 g/szt. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 45 minut (otwierając luft na ostatnie 10 minut pieczenia). Po wypieczeniu ostudzić.

Fondant Ready podgrzać (ciągle mieszając) do temperatury 40-48°C, dodać świeży owoc marakui; opcjonalnie puree marakuja. Dokładnie wymieszać. Dekorować według uznania.

1. Ciasto 2. Polewa

5 sztuk, 2,12 kg

