

Słodkie przekąski





Szanowni Państwo,

oddajemy w Wasze ręce **katalog poświęcony słodkim przekąskom.** Znajdziecie w nim mnogość form, kształtów, struktur i aromatów. **W kreatywny sposób czerpaliśmy inspiracje z tradycji.** Specjalnie dobrane dodatki znakomicie uzupełniają nasze fantazje na temat słodkich przekąsek. Małe aplikacje, ciekawe w smaku i formie, **idealnie wpisują się w obecnie panujące trendy.**

W katalogu zrealizowaliśmy również nasze niespełnione marzenie o wykorzystaniu ciast fantazyjnych w aplikacjach innych niż klasyczne. Przygotowane przez nas propozycje zapewniają dużą przyjemność zamkniętą w niewielkiej formie i **są odpowiednie na każdą okazję, porę roku oraz dnia.**

 **Zeelandia**



Czysty pączek

s.6



Quarkini

s.8



Donuty

s.10



Pistacjowa brioszka

s.12



Cynamonka

s.14



Cruffiny

s.16



Muffiny

s.18



Chatka

s.20



Placuszki

s.22

Spis treści

Czysty pączek

Znany i przez wszystkich lubiany smakołyk, który doczekał się własnego święta w kalendarzu. Dobry latem, znakomity zimą. Premiera w ofercie Zeelandii! Pączek inny niż wszystkie – „czysty”, ponieważ z czystą etykietą.

Poziom trudności ●●●●●



Co potrzebujesz?

Ciasto drożdżowe:

10 kg Berliner 10 Free

100 kg mąka pszenna typ 550

25 kg jaja

3 kg cukier

11 kg olej

7 kg drożdże

1,5 kg sól

28 kg woda

Nadzienie:

60 kg Powidła śliwkowe

Sposób przygotowania

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez 6 minut i przez 4 minuty na szybkich obrotach. Temperatura ciasta: około 28°C. Podzielić ciasto na kęsy o masie 1800 g, uformować presy. Fermentacja wstępna: około 10 minut. Podzielić presy na 30 sztuk, zaokrąglić, ułożyć na deskach. Fermentacja końcowa: około 40 minut w garowni i około 20 minut poza garownią. Smażenie 7 minut (z dwukrotnym odwróceniem pączka) w temperaturze 180°C.

Nadzienie: Pączki nadziać powidłami (15-20 g na sztukę).

Dekoracja: Dekorować cukrem pudrem według uznania.

Kolejność przyrządzenia

Ciasto – Nadzienie – Dekoracja

Receptura na

4092 sztuki – 220,95 kg

Quarkini

„Małe wielkie pączki” o delikatnym serowym wnętrzu. Przygotowane na bazie nadzienia serowego ZEELAsoftSER, a nie tradycyjnego twarogu lub maślanki. Wielka przyjemność zamknięta w niewielkiej formie.

Poziom trudności ●●●●●

Co potrzebujesz?

Ciasto drożdżowe:

1000 g Quarkini Buttermilk

500 g ZEELAsoftSER

500 g jaja

400 g woda

100 g olej

Sposób przygotowania

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez 5 minut przy użyciu płaskiego mieszadła. Ciasto odstawić na około 15 minut. Formować ciasto w kule o masie 16 g przy użyciu łyżki do lodów, szprycy lub dedykowanego dozownika. Smażyć w tłuszczu o temperaturze 170°C przez 8 minut. Ciasto należy wysmażyć w ciągu 3 godzin od momentu przygotowania.

Dekoracja: Wysmażone pączki osuszyć z tłuszczu, obtoczyć w mieszance cukru z cynamonem.

Kolejność przyrządzenia

Ciasto – Dekoracja

Receptura na

156 sztuk – 2,50 kg

Donuty

Popularne pączki z dziurką zwane donutami, przedstawione w alternatywnej, wypieczonej formie. Polane, a nie oblane. Eksplozja smaków i niestandardowego połączenia kolorów. Wykonane na bazie ciast fantazyjnych z rozpuszczającą się w ustach czekoladą. Wybierz swoją ulubioną wersję.

Poziom trudności •••••

Zielona herbata

Co potrzebujesz?

Ciasto:

500 g Ciasto Zielona Herbata N

225 g jaja

225 g olej

Dekoracja:

250 g Arabesque Blanc 29

15 g Dobra Wirki o sm. truska.

15 g olej

Sposób przygotowania

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez około 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do formy silikonowej w ilości 15 sztuk. Naważka około 60 g na sztukę. Wypiekać w temperaturze 180°C przez około 25 minut. Wypieczone donuty schłodzić i wybić z form.

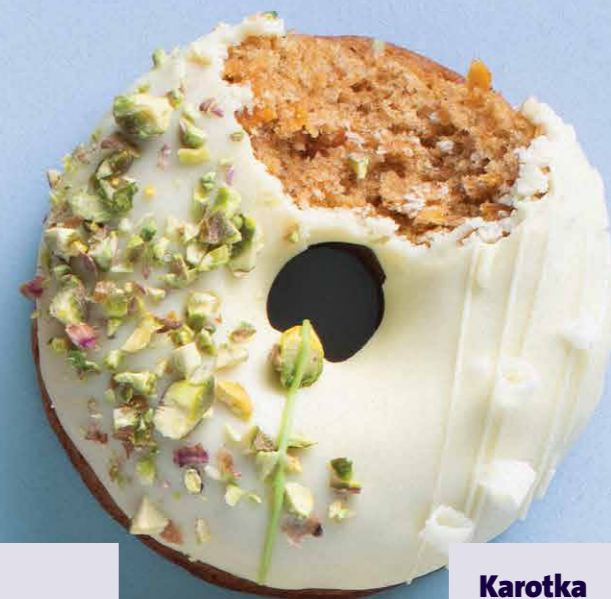
Dekoracja: Czekoladę upłynnić razem z olejem za pomocą mikrofalówki. Zabarwić czekoladę na różowy kolor za pomocą barwnika. Następnie oblać schłodzone donuty. Dekorować według uznania posypując płatkami suszonych kwiatów i Doblą Wirkami o smaku truskawkowym.

Kolejność przyrządzenia

Ciasto – Dekoracja

Receptura na

15 sztuk – 1,11 kg



Kokos

Co potrzebujesz?

Ciasto:

500 g Ciasto Kokosowe

200 g jaja

170 g olej

50 g woda

Dekoracja:

300 g Arabesque Lait 34

15 g Dobra Wirki-czek. deserow

15 g olej

20 g wiórki kokosowe

Sposób przygotowania

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez około 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do formy silikonowej w ilości 15 sztuk. Naważka około 60 g na sztukę. Wypiekać w temperaturze 180°C przez około 25 minut. Wypieczone donuty schłodzić i wybić z form.

Dekoracja: Czekoladę upłynnić razem z olejem za pomocą mikrofalówki. Dodać wiórki kokosowe i wymieszać. Tak przygotowaną polewą czekoladowo-kokosową oblać schłodzone donuty. Dekorować według uznania, posypując wiórkami kokosowymi i Doblą Wirki czekolada deserowa.

Kolejność przyrządzenia

Ciasto – Dekoracja

Receptura na

15 sztuk – 1,14 kg

Karotka

Co potrzebujesz?

Ciasto:

500 g Karotka

120 g woda

110 g olej

150 g marchew

Dekoracja:

250 g Arabesque Blanc 29

15 g Dobra Wirki-mini czek.bia

12 g olej

28 g pistacje

Sposób przygotowania

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez około 2 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę zeszkrobać ze ścianek, dodać startą marchew i mieszać kolejne 2 minuty, na wolnych obrotach. Masę dozować do formy silikonowej w ilości 14 sztuk. Naważka 60 g na sztukę. Wypiekać w temperaturze 180°C przez około 25 minut. Wypieczone donuty schłodzić i wybić z form.

Dekoracja: Czekoladę upłynnić razem z olejem za pomocą mikrofalówki. Dekorować według uznania oblewając schłodzone donuty białą czekoladą. Posypać posiekanymi pistacjami około 2 g na sztukę i Doblą Mini Wirki czekolada biała.

Kolejność przyrządzenia

Ciasto – Dekoracja

Receptura na

14 sztuk – 1,07 kg

Pistacjowa brioszka

Okrągła w formie, zapleciona w smaku. Pyszna, pachnąca bułeczka rodem z francuskich cukierni. Receptura na bazie ciasta drożdżowego z dodatkiem pistacji.

Poziom trudności ●●●●●

Co potrzebujesz?

Ciasto drożdżowe:

100 g Drożdżówka 5%

2000 g mąka pszenna typ 550

140 g drożdże

250 g jaja

300 g masło

350 g cukier

30 g sól

650 g woda

Warstwa pistacjowo-maślana:

425 g masło

425 g pistacje

Dekoracja:

215 g pistacje

Sposób przygotowania

Ciasto drożdżowe: Wszystkie składniki mieszać przez 6 minut na wolnych i 5 minut na szybkich obrotach. Temperatura ciasta: 27-28°C. Fermentacja wstępna: około 15 minut.

Warstwa pistacjowo-maślana: Masło uplastycznij, pistacje delikatnie rozdrobnić.

Dekoracja: Pistacje delikatnie rozdrobnić.

Przyrządzenie: Ciasto rozwałkować na wstęgę o szerokości 50 cm i grubości 0,5 cm. 2/3 szerokości krótszego boku wstęgi, wysmarować uplastczonym masłem i posypać pistacjami. Ciasto złożyć na 3. Wstęgę podzielić na paski o szerokości 1 cm. Z 3 pasków zwinąć warkocz i ułożyć w wieniec w okrągłej silikonowej foremce o średnicy 12 cm. Fermentacja w garowni: około 25 minut. Posmarować jajkiem. Wypiekać w temperaturze 190°C, przez około 15 minut, bez zaparowania komory. Dekorować według uznania rozdrobionymi pistacjami, zelem lub pomadą.

Kolejność przyrządzenia

Ciasto drożdżowe – Warstwa pistacjowo-maślana – Dekoracja

Receptura na

44 sztuki – 4,30 kg

Cynamonka

Nowa odmiana fikuśnej drożdżowej cynamonki, połączenie nietuzinkowej plecionej formy z klasycznym aromatycznym maślano-cynamonowym nadzieniem. Idealna na każdą porę dnia.

Poziom trudności •••••

Co potrzebujesz?

Ciasto drożdżowe:

250 g Berliner 2500

1000 g mąka pszenna typ 550

50 g drożdże

85 g olej

50 g cukier

500 g woda

Warstwa maślano-cynamonowa:

200 g masło

100 g cukier

20 g cynamon

Dekoracja:

100 g cukier

Sposób przygotowania

Ciasto drożdżowe: Wszystkie składniki mieszać przez 6 minut na wolnych i 5 minut na szybkich obrotach. Temperatura ciasta: około 27-28°C. Fermentacja wstępna: około 15 minut.

Warstwa maślano-cynamonowa: Masło uplastyczyć, cynamon dokładnie wymieszać z cukrem.

Przyrządzenie: Ciasto rozwałkować na wstęgę o szerokości 50 cm i grubości 0,5 cm. 2/3 szerokości krótszego boku wstęgi wysmarować uplastycznionym masłem i posypać cukrem z cynamonem. Ciasto złożyć na 3. Wstęgę podzielić na paski o szerokości 1 cm. Z 3 pasków zwinąć warkocz i zwinąć go w kulkę. Kulkę przełożyć do foremki o średnicy 9 cm. Fermentacja w garowni: około 30 minut. Wypiekać w temperaturze 190°C, przez około 15 minut, bez zaparowania komory.

Dekoracja: Dekorować według uznania cukrem pudrem lub pomadą.

Kolejność przyrządzania

Ciasto drożdżowe – Warstwa maślano-cynamonowa – Dekoracja

Receptura na

21 sztuk – 1,98 kg



Cruffiny

Ciekawe połączenie muffina z croissantem – miękkie w środku, kruche na zewnątrz. Niepowtarzalna forma, swobodne układanie się fal i dowolność dodatków pozwalają uzyskać efekt różnorodności wypieku.

Poziom trudności ●●●●●

Z nadzieniem słony karmel

Co potrzebujesz?

Ciasto Drożdżowe:

200 g Berliner 2000 Pasta

1000 g mąka pszenna typ 550

20 g cukier

15 g sól

70 g drożdże

200 g jaja

310 g woda

Warstwa maślano-cynamonowa:

220 g masło

100 g cukier

20 g cynamon

Nadzenie słony karmel:

260 g Kajmak ml.masa cukier.

80 g Maestro Krem

200 g woda

4 g sól

Dekoracja:

45 g Mont Blanc

Sposób przygotowania

Ciasto Drożdżowe: Mieszać wszystkie składniki 5 minut na wolnych i 4 minuty na szybkich obrotach. Temperatura ciasta: około 26°C. Ciasto podzielić na kęsy o masie 0,16 kg, zaokrąglić. Fermentacja wstępna ciasta: 15 minut. Następnie kęsy ciasta rozwałkować w formie prostokąta o grubości 2 mm.

Warstwa maślano-cynamonowa:

Rozwałkowane kęsy ciasta przesmarować uplastycznionym masłem i posypać cukrem połączonym z cynamonem. Całość ciasno zrolować i schłodzić. Schłodzone rolki ciasta przeciąć wzdłuż tworząc dwie połówki. Każdą połówkę rolki zwinąć, włożyć w papilotkę i pozostawić do fermentacji w garowni na około 30 minut, wierzch cruffina przesmarować jajkiem i wypiec w temperaturze 195°C przez około 35-40 minut

Nadzenie słony karmel: Wszystkie składniki wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji, przy użyciu rózgi. Nadziać wystudzone cruffiny.

Dekoracja: Nadziane cruffiny posypać cukrem nietopliwym Mont Blanc.

Kolejność przyrządzania

Ciasto drożdżowe – Warstwa maślano-cynamonowa – Nadzenie słony karmel – Dekoracja

Receptura na

22 sztuki – 2,60 kg

Z nadzieniem wiśniowym lub serowym

Co potrzebujesz?

Ciasto Drożdżowe:

200 g Berliner 2000 Pasta

1000 g mąka pszenna typ 550

20 g cukier

15 g sól

70 g drożdże

200 g jaja

310 g woda

Warstwa czekoladowo-maślana:

200 g Kropelki nietopliwe

220 g masło

Nadzenie wiśniowe (I wariant):

540 g Fruitful Wiśnia

10 g Bind It

Nadzenie serowe (II wariant):

340 g ZEELAssoftSER

18 g ZeelaFix

200 g śmietana 30%

Dekoracja:

45 g Mont Blanc

Sposób przygotowania

Ciasto Drożdżowe: Mieszać wszystkie składniki 5 minut na wolnych i 4 minuty na szybkich obrotach. Temperatura ciasta: około 26°C. Ciasto podzielić na kęsy o masie 0,16 kg, zaokrąglić. Fermentacja wstępna ciasta: 15 minut. Następnie kęsy ciasta rozwałkować w formie prostokąta o grubości 2 mm.

Warstwa czekoladowo-maślana:

Rozwałkowane kęsy ciasta przesmarować uplastycznionym masłem i posypać czekoladowymi kropelkami. Całość ciasno zrolować i schłodzić. Schłodzone rolki ciasta przeciąć wzdłuż tworząc dwie połówki. Każdą połówkę rolki zwinąć, włożyć w papilotkę i pozostawić do fermentacji w garowni na około 30 minut, wierzch cruffina przesmarować jajkiem i wypiec w temperaturze 195°C przez około 35-40 minut.

Nadzenie wiśniowe: Składniki wymieszać, schłodzone cruffiny nadziać przy pomocy grubej tyłki.

Nadzenie serowe: Wszystkie składniki wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji, przy użyciu płaskiego mieszadła. Nadziać wystudzone cruffiny.

Dekoracja: Nadziane cruffiny posypać cukrem nietopliwym Mont Blanc.

Kolejność przyrządzania

Ciasto drożdżowe – Warstwa czekoladowo-maślana – Nadzenie wiśniowe lub serowe – Dekoracja

Receptura na

23 sztuki – 2,66 kg

Muffiny

Ulubiony deser małych i dużych smakoszy. (Nie)klasyczne muffiny z dodatkami. Wypróbuj receptury przygotowane na bazie ciast fantastycznych i wybierz swoją ulubioną. Krówka z mlecznym kajmakiem, Banoffee z kremem bananowym czy Karotka z białą czekoladą i bakalią?

Poziom trudności •••••



Krówka

Co potrzebujesz?

Ciasto:

1000 g Ciasto Krówka

420 g jaja

410 g olej

75 g woda

Dekoracja:

400 g Kajmak ml. masa cukier.

Sposób przygotowania

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła) przez około 3-4 minuty. Ciasto dozować do Tulipapilotek. Naważka około 75 g na sztukę. Wypiekać w temperaturze 180°C przez około 30-35 minut.

Dekoracja: Kajmak uplastycznąć. Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzenia

Ciasto – Dekoracja

Receptura na

25 sztuk – 2,19 kg

Karotka

Co potrzebujesz?

Ciasto:

500 g Karotka

120 g woda

110 g olej

150 g marchew

Ganache:

170 g Arabesque Blanc 29

70 g śmietana 30%

15 g masło

Dekoracja:

36 g pistacje

60 g żurawina suszona

72 g orzechy włoskie

Sposób przygotowania

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła) przez około 2 minuty. Masę zeszkrobać ze ścianek, dodać startą marchew i mieszać kolejne 2 minuty na wolnych obrotach. Ciasto dozować do 12 sztuk Tulipapilotek. Naważka około 70 g na sztukę. Wypiekać w temperaturze 180°C przez około 25 minut. Wypieczone muffiny schłodzić.

Ganache: Śmietanę zagotować, następnie zalać czekoladę i połączyć ze sobą. W końcowym etapie dodać masło. Całość zblendować. Tak przygotowanym ganachem wykończyć muffiny około 21 g na sztukę.

Dekoracja: Dekorować według uznania. Wykończone ganachem muffiny posypać pistacjami, orzechami włoskimi i żurawiną.

Kolejność przyrządzenia

Ciasto – Ganache – Dekoracja

Receptura na

12 sztuk – 1,17 kg

Banoffee

Co potrzebujesz?

Ciasto:

500 g Banoffee

100 g Kropelki nietopliwe

250 g jaja

250 g olej

Krem:

40 g Zeesan Bananowy

200 g śmietana 30%

40 g woda

*Schłodzoną śmietanę ubić

Dekoracja:

28 g Dobra Wirki-czek. deserow

Sposób przygotowania

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła) przez około 4 minuty. W końcowej fazie mieszania dodać Kropelki Nietopliwe. Masę dozować do 14 sztuk Tulipapilotek. Naważka około 75 g na sztukę. Wypiekać w temperaturze 180°C przez około 30 minut. Wypieczone muffiny schłodzić.

Krem: Zeesan dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodawać porcjami ubitą śmietanę i delikatnie mieszać do połączenia składników. Gotowy krem wyszypycować w formie rozet na schłodzone muffinki.

Dekoracja: Dekorować według uznania. Muffiny posypać Wirkami czekolada deserowa w ilości 2 g na sztukę. Gotowe muffiny schłodzić.

Kolejność przyrządzenia

Ciasto – Krem – Dekoracja

Receptura na

14 sztuk – 1,27 kg

Chałka

Chałka zwana również plecionką albo kukietką. Tradycyjnie podłużna, nietradycyjnie w okrągłej formie. Najlepiej smakuje z masłem i domową konfiturą. Doskonała propozycja na dobre rozpoczęcie dnia.

Poziom trudności •••••

Co potrzebujesz?

Ciasto drożdżowe:

5 kg Drożdżówka 5%

100 kg mąka pszenna typ 550
15 kg margaryna
13 kg cukier
10 kg jaja
6 kg drożdże
1,5 kg sól
30 kg woda

Sposób przygotowania

Ciasto: Czas mieszania na wolnych obrotach: 7 minut. Czas mieszania na szybkich obrotach: 5 minut. Temperatura ciasta: 28°C. Fermentacja wstępna: 15 minut. Podzielić ciasto na kęsy o masie 2,4 kg, zwinąć w presy. Fermentacja w presach: 10 minut. Podzielić presy na 30 kęsów – uformować chałkę, poukładać na blachach lub formach. Fermentacja końcowa: 40 minut. Po 30 minutach kęsy posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać kruszonką. Temperatura wypieku: 180°C. Czas wypieku: 30 minut.

Receptura na

376 sztuk – 162,45 kg

Placuszki

O placuszkach historia w trzech fantazyjnych smakach – truflowym, brownie i karmelowym. Do zakochania się od pierwszego spróbowania. Do podzielenia się z innymi, jeśli oprzesz się pokusie, by nie zjeść ich samemu.

Poziom trudności ●●●●●

Brownie

Co potrzebujesz?

Ciasto:

1000 g Brownie

250 g jaja
200 g olej
50 g woda

Dodatki:

140 g orzechy laskowe
140 g orzechy włoskie

Sposób przygotowania

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła) przez około 3-4 minuty. Gotowe ciasto dozować do silikonowych foremek do wypieku placuszków o średnicy 12 cm i głębokości 2 cm (przy użyciu rękawa cukierniczego). Naważka 145 g na sztukę.

Dodatki: Orzechy laskowe (całe) sypać na surowe ciasto po około 10 g na sztukę. Orzechy włoskie (lekko rozdrobnione) sypać na surowe ciasto, po około 10 g na sztukę. Następnie placuszki wypiekać w temperaturze 180°C przez około 20-22 minut. Po wypieczeniu wystudzić.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania

Ciasto – Dodatki

Receptura na

10 sztuk – 1,69 kg

Truflowe

Co potrzebujesz?

Ciasto:

1000 g Ciasto o smaku truflowym

500 g jaja
500 g olej
100 g woda

Owoce:

400 g śliwki mrożone

Kruszonka:

200 g Kruche Klasyczne

150 g masło
25 g kakao
25 g cukier

Sposób przygotowania

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła) przez około 3-4 minuty. Gotowe ciasto dozować do silikonowych foremek do wypieku placuszków o średnicy 12 cm i głębokości 2 cm. Naważka 100 g na sztukę.

Owoce: Śliwki pokroić w kostkę i posypać nimi placuszki.

Kruszonka: Wszystkie składniki mieszać płaskim mieszadłem do chwili uzyskania kruszonki. Gotową kruszonką posypać placuszki. Wypiekać w temperaturze 180°C przez około 28-30 minut.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania

Ciasto – Owoce – Kruszonka

Receptura na

20 sztuk – 2,76 kg

Karmelowe

Co potrzebujesz?

Ciasto:

1000 g Ciasto Karmelowe

500 g jaja
500 g olej

Dodatki:

500 g Kajmak ml. masa cukier.

150 g orzechy arachidowe smażone solone

Sposób przygotowania

Ciasto: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła) przez około 3-4 minuty. Gotowe ciasto dozować do silikonowych foremek do wypieku placuszków o średnicy 12 cm i głębokości 2 cm. Naważka 100 g na sztukę.

Dodatki: Na surowe Ciasto Karmelowe dozować Kajmak (z użyciem rękawa cukierniczego) w formie ślimaka.

Następnie posypać placuszki orzechami arachidowymi. Wypiekać w temperaturze 180°C przez około 26-28 minut. Po wypieczeniu wystudzić.

Dekoracja: Dekorować według uznania.

Kolejność przyrządzania

Ciasto – Dodatki

Receptura na

20 sztuk – 2,52 kg



Zeelandia Sp. z o.o.
ul. Sowie 6c
62-080 Tarnowo Podgórne
Polska

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



keep**exploring.**