



Ako na obláčiku
Odpalované cesto

Odpaľované cesto

Venčeky, veterníky, profiterolky, éclairs, churros, fritované venčeky...
Tradičné aj neobvyklé výrobky, bez ktorých sa vynikajúca cukrárna nezaobíde.
Jej základom je odpaľované cesto alebo aj inak nazývaná pálená hmota.

Cesta k odpaľovanému cestu začína klasickým spôsobom varením a následným restovaním. Po tejto tepelnej úprave sa dá hmota následne piecť alebo fritovať. Pálená hmota nie je ani sladká ani slaná, preto sa dá využiť na veľa spôsobov. Výsledné výrobky majú vždy niečo spoločné - sú neuveriteľne dobré.

Oblíbené, ale náročné

Vyrobiť odpaľované cesto klasickým spôsobom nie je ľahké. Vo výrobe to vyžaduje fyzické úsilie, čas a skúsenosti. Znamená to priviesť k varu vodu s olejom a soľou, prisypať preosiatu múku, restovať hmotu a nepripáliť ju. Potom čakať, až cesto vychladne presne na tú správnu teplotu a postupne pridať vajíčka. Hmota pritom nesmie byť ani veľmi horúca ani veľmi vychladená, inak sa vajíčka dobre nezašľahajú. A nakoniec - pálená hmota musí mať tú správnu konzistenciu - cesto by sa malo len pomaly liať z varešky.

Výroba pálenej hmoty od základov teda vyžaduje celú radu precíznych krokov, počas ktorých sa môže niečo pokaziť. Pričom výrobky z nej sú u zákazníkov veľmi obľúbené.

Rovnako kvalitná hmota, rýchlejšie a bez rizika

Preto sme v Zeelandii vyvinuli 2 zmesi, vďaka ktorým je príprava pálenej hmoty naozaj jednoduchá a navyše omnoho rýchlejšia. Hmota je pripravená za 1/4 času, ktorý by ste potrebovali pri klasickej výrobe.

Tieto zmesi vám ušetria aj ďalšie starosti. Vyhnete sa práci pri varnej platni alebo horákoch, a tým aj riziku, že hmotu pripálite alebo sa popálite. Pálenej hmote vyrobenej zo zmesi Zeelandia nechýba nič, čo ponúka klasicky vyrobená hmota. Výrobky majú po nastriekaní a upečení ostré kontúry a sú fantasticky nadýchané a vláčne.

Brand 100 a Jello Total

Brand 100 a Jello Total sú univerzálne zmesi, ktoré už obsahujú vajíčka a špeciálne bobtnavé škroby, vďaka ktorým z nich pripravíte odpaľované cesto veľmi jednoducho a rýchlo. Stačí pridať vodu a zmes zhruba 10 minút miešať. Výrobky zo zmesi Brand 100 vynikajú ostrejšou kontúrou (a pridávané do nej vlažnú vodu), a tie zo zmesi Jello Total majú zase väčší objem (a pridávané do nej horúcu vodu). Obe zmesi sú vhodné taktiež na vyprážanie a pečenie.

Cesta k blaženosti

Intenzívne tóny maliny alebo jahody zjemnené smotanovým základom, v chrumkavom banániku s mandľami a závojom z dekoračného cukru. Neodolateľný banánik so sviežou a zároveň jemnou náplňou ideálny k čaju, kávičke ale aj vychladenej limonáde počas horúceho leta.



Ovocný banánik

Suroviny (na 20 banánikov)

240 g Brand 100

360 g Voda

100 g Rapido

250 g Rosette

80 g Jung S-A malina

320 g Voda

20 g plátky mandlí

20 g Mont Blanc/Decor-jemný

Technologický postup

Hmota

Brand 100 s vodou miešame pomocou lopatky na pomalom stupni šľahacieho stroja po dobu 3 minút, potom na strednom stupni 7 minút. Z hmoty striekame na plech banániky, posypeme plátkovými mandľami a pečieme pri 190-210°C po dobu cca 25-35 minút.

Náplň

Rapido s vodou vymiešame do hladkej konzistencie a spolu s Darinka extra džemom vmiešame so polovysľahanej rastlinnej smotany. Podľa potreby došľaháme.

Dozdobenie

Vychladnuté banániky pozdĺžne prekrojíme. Na spodnú časť banánika nastriekame hladkou trubičkou náplň, zakryjeme hornou časťou korpusu a dozdobíme dekoračným cukrom Mont Blanc alebo Decor-jemným.



Harmónia chuti

Výrazný banánik
s polevou zo Scaldis
Dark. V ústach rozohraje
koncert chutí.
Bezchybne zladený
banánovo-čokoládový akord
vo variácii na obľúbenú
kubánsku tortu.



Suroviny (na 20 banánikov)

10 g kakao cukrárske
20 g Voda
330 g Brand 100
350 g Voda

200 g Ken Lactea 35%
40 g Zeesan Čoko
60 g Voda

140 g Ken Lactea 35%
20 g Zeesan Banán
40 g Voda

140 g Scaldis Dark/Satina tmavá/Zela CPT
120 g Ken Lactea 35%

Banánik čokoláda a banán

Technologický postup

Hmota

Z kakaa a časti vody vymiešame pastu. Brand s vodou miešame na 1. rýchlostnom stupni šľahacieho stroja po dobu 3 minút. Pridáme pastu a miešame na 2. rýchlostnom stupni po dobu 7 minút. Hmotu striekame na plech do tvaru banánikov a pečieme pri 190-210°C po dobu 25 - 35 min.

Náplň 1

Smotanu Ken Lactea 35% vyšľaháme do jogurtovej konzistencie. Zeesan rozmiešame s vodou a vmiešame do šľahačky.

Náplň 2

Smotanu Ken Lactea 35% vyšľaháme do jogurtovej konzistencie. Zeesan rozmiešame s vodou a vmiešame do šľahačky.

Poleva

Prevarenú smotanu prelejeme cez Scaldis Dark a vymiešame do hladkej konzistencie. Alebo použijeme inú polevu z ponuky.

Dozdobenie

Vychladené banániky pozdĺžne rozrežeme. Vrchnú časť polejeme pripravenou ganážou alebo inou polevou. Na spodnú časť striedavo hladkou špičkou striekame svetlú banánovú a tmavú čoko náplň a priklopíme.

Zažite talianske leto doma

Jemný banánik
s chrumkavými kúskami pistácií,
ktorý dáva zelené spomienky
na letnú dovolenku v Taliansku.
Zvodná dobrota zahalená do tmavej
polevy, ktorú viete pripraviť nielen
v tvare banánika ale aj venčeka.



Suroviny (na 20 banánikov)

240 g Jello Total
360 g Voda (50 °C)

200 g Ken Lactea 35 %
80 g Zeesan Neutral
100 g Voda
20 g Compound Pistache

80 g Zela cukrárska poleva tmavá
3 g Zeelandia margarín SPT P
20 g Pistáciové oriešky

Banánik pistácia

Technologický postup

Hmota

Zmes s teplou vodou miešame lopatkou na 1. rýchlostnom stupni šľahacieho stroja po dobu 3 minút, potom na 2. rýchlostnom stupni 7 minút. Z hmoty striekame na plech banániky a pečieme pri 190-210°C po dobu 25-35 minút (podľa typu pece).

Náplň

Smotanu Ken Lactea 35% vyšľaháme do jogurtovej konzistencie. Zeesan rozmiešame s vodou,, pridáme Compound a vmiešame do šľahačky.

Dozdobenie

Banánik pozdĺžne rozrežeme. Nad parou rozpustíme polevu s tukom. Vrchnú časť namáčame do polevy a posypeme nasekanými pistáciovými orieškami. Na spodnú časť banánikov nastriekame ozdobnou špičkou náplň a priklopíme.

Docta pistáciám



Óda na pestrosť

Farebná inšpirácia vo Vašej vitríne. Smotanová chuť a nekonečná pestrosť. Delikátna kombinácia jemnej náplne a pálenej hmoty s neobvyklým farebným popraskaným vzhľadom choux au craquelin, ktorý teraz hýbe cukrárskou scénou.

Suroviny (na 20 kusov)

80 g Múka pšeničná hladká
80 g Maslo/Zela Delikates
60 g Cukor kryštál
Potravinárske farbivo
červené / zelené / hnedé

240 g Brand 100

360 g Voda

250 g Ken Lactea 35 %
a ľubovoľný Zeesan podľa
receptúry

125 g Voda +
100 g Zeesan Neutral
30 g Compound Pistache

120 g Voda +
120 g Jung S-A Malina

125 g Voda +
100 g Zeesan Čoko

*Choux
au craquelin*

Profiterolky farebné

Technologický postup

Hmota 1

Maslo alebo Zela Delikates utrieme s cukrom a farbivom, pridáme múku a premiešame v kotli lopatkou alebo ručne. Cesto bude riedšie. Hmotu rozvaľkáme na hrúbku 3 mm, najlepšie medzi 2 papiermi na pečenie. Nakrojíme na pláte kolieska (väčšie než budú nastriekané tvary z pálenej hmoty) a dáme vychladieť (najlepšie na chvíľu do mrazáku). Po vychladení kolieska odoberieme z papiera a ukladáme pred pečením na nastriekané tvary.

Hmota 2

Zmes Brand 100 s vodou miešame lopatkou na 1. rýchlostnom stupni miešacieho stroja 3 minúty, potom na 2. rýchlostnom stupni po dobu 7 minút. Hladkou trubičkou striekame väčšie guľičky alebo okrúhle tvary, pričom na hornú časť položíme farebný krúžok cesta. Pečieme pri 180-190°C, so zatvoreným odťahom počas 20 - 25 minút. Po zafarbení cesta otvoríme odťah a dopečieme ešte cca 20 minút (v závislosti od veľkosti tvarov a typu pece).

Náplň

Smotanu Ken Lactea 35 % vyšľaháme do jogurtovej konzistencie. Jung S-A Malina alebo iný Zeesan napr. Čoko, Neutral+ Compound Pistache rozmiešame s vodou a vmiešame do šľahačky.

Dozdobenie

Vychladnuté upečené korpusy rozrežeme a naplníme hotovou náplňou.



Na vlne

Banánik s blýskavou polevou, s ktorou ochutnáte kúzlo luxusu. Nadýchaná gondola po okraj naplnená smotanou s karamelom plávajúca priamym kurzom k dokonalosti. Karamel s troškou soli stočí kormidlo chutí ďalším lákavým smerom.

Suroviny (na 20 banánikov)

240 g Brand 100

360 g Voda

260 g Ken Lactea 35 %

140 g MIFI karamelová

300 g MIFI karamelová

40 g Lieskovo-orieškový krokant 40%

Banánik karamel

Technologický postup

Hmota

Brand 100 s vodou miešame lopatkou pri pomalých otáčkach šľahacieho stroja počas 3 minút, potom pri stredných otáčkach počas 7 minút. Z hmoty striekame na plech banániky, ktoré môžeme potrieť pred pečením vaječnou melanžou a pečieme pri 190-210°C počas cca 25-35 minút (podľa typu pece).

Náplň

Smotanu vyšľaháme do jogurtovej konzistencie a zmiešame s Mifi karamelovou.

Dozdobenie

Mifi karamelová jemne osolíme. Korpusy banánikov na 2 miestach prepichnete a naplníme karamelovou šľahačkou. Na hornú časť banánika plochou špičkou nastriekame ozdobne Mifi karamelová a posypeme lieskovo-orieškovým krokantom alebo praženými orieškami.

V mene karamelu



Kúzelná kombinácia

Krehký venček s ružovými bozkami čerstvých malín, ktorý vonia a chutná po vanilke. Zahryznite sa do chrumkavého korpusu s bohatou náplňou a nechajte sa vtiahnuť do atmosféry nedeľného popoludnia v cukrárni.



Venček s malinami

Suroviny (na 20 venčekov)

320 g Brand 100
480 g Voda

220 g Presta Vanilla
180 g Ken Lactea 35%

40 g Jung S-A Malina
40 g Voda
140 g Ken Lactea 35%

400 g Maliny čerstvé
20 g Scaldis White

Technologický postup

Hmota

Brand 100 s vodou miešame na pomalom stupni šľahacieho stroja počas 3 minút, potom na strednom stupni 7 minút. Z hmoty nastriekame na plech venčeky a pečieme pri 190-210°C počas 25-35 minút.

Náplň 1

Smotanu Ken Lactea 35% vyšľaháme do jogurtovej konzistencie. Primiešame do nej Prestu Vanilla.

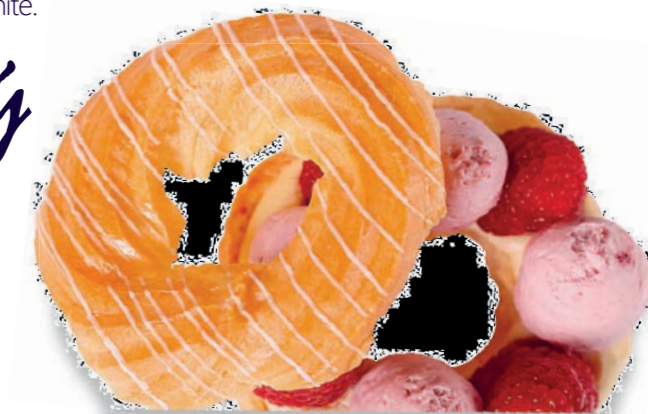
Náplň 2

Smotanu Ken Lactea 35% vyšľaháme do jogurtovej konzistencie. Zeesan (Jung S-A) Malina rozmiešame s vodou a vmiešame do šľahačky.

Dozdobenie

Venčeky rozrežeme. Na spodnú časť venčeka nastriekame náplň 1, na náplň striedavo s medzerami položíme 4 maliny, nastriekame hladkou trubičkou pomedzi to náplň 2 a priklopíme hornú časť korpusu dozdobenú so Scaldis White.

Venček pobozkaný malinami



Príboj chutí

Smotanový príboj s vlnobitím bielej čokolády, ktorý pod hladinou skrýva šťavnaté maliny a tóny broskyne a marakuje. Záplava chuti sviežej a hladkej ako letné ráno, ktorá vás prinúti siahnuť ešte po jednom kúsku.



Suroviny (na 2 torty)

240 g Brand 100

360 g Voda

950 g Ken Lactea 35 %

380 g Scaldis White

200 g Zeesan Broskyňa-Marakuja

250 g Voda
(alebo iný Zeesan - Tvaroh,
Jogurt, Jung S-A Malina)

690 g Ken Lactea 35 %

150 g Zeesan Neutral

140 g Voda

300 g Maliny

Torta s bielou čokoládou

Technologický postup

Hmota

Brand 100 s vodou miešame lopatkou na pomalých otáčkach šľahacieho stroja počas 3 minút, potom na stredných otáčkach počas 7 minút. Z hmoty na pečiaci papier rozotrieme 4 okrúhle pláty (vopred si nakreslíme perom/fixou kruhy). Pečieme pri teplote 190-210°C počas cca 20 minút (podľa typu pece).

Náplň 1

Smotanu Ken Lactea 35% vyšľaháme do jogurtovej konzistencie. Zeesan rozmiešame s vodou a vmiešame do šľahačky. Za stáleho miešania pridáme rozpustený Scaldis White. dobre premiešame. Ak použijeme inú chuť Zeesanu, pripravíme ho podľa odporúčaného návodu.

Náplň 2

Smotanu Ken Lactea 35% vyšľaháme do jogurtovej konzistencie. Zeesan rozmiešame vo vode a vmiešame do šľahačky.

Dozdobenie

Náplne 1 a 2 si rozdelíme na polovice. Na spodné pláty vložené do tortového ráfika natrieme 2/3 náplne 1, pridáme čerstvé maliny (alebo mix ovocia/Frutafill a pod.), natrieme zvyšnú 1/3 náplne 1 a prikryjeme vrchnými plátmi. Vrchné pláty natrieme šľahačkou stuženou neutrálnym stužovačom a ozdobnou kartou na povrchu urobíme vlny. Dozdobíme zvyšnými čerstvými malinami a dekoráciou zo Scaldis White alebo dozdobíme dekoráciami Smet.

Na vlně smotany

Na prahu raja

Slaná bodka, ktorá patrí za každú vetu prednesenú u slávnostného rautu. Ideálne kombinovateľné s akoukoľvek pomazánkou, penou, paštétou, kreatívne dozdobená so zeleninou, bylinkami a údeným lososom. Nezabudnite si ich vždy objednať, hodia sa pri každej príležitosti.



Suroviny (na 40 profiteroliek)

- 320 g Jello Total
- 480 g Voda (50 °C)
- 120 g Chedar (strúhaný)*
- 120 g Ementál (strúhaný)

- 40 g Chedar (strúhaný)*

*alebo iný strúhaný syr
s výraznou chuťou

Profiterolky syrové

Technologický postup

Hmota

Jello Total s teplou vodou miešame lopatkou pri pomalých otáčkach šľahacieho stroja počas 3 minút, následne pri stredných otáčkach počas 7 minút. Na konci miešania pridáme strúhaný syr (2 druhy s výraznou chuťou).

Z hnoty striekame malé guľičky alebo hviezdičky, posypeme ich strúhaným syrom a pečieme pri 190-210°C počas 25-35 minút. Po vychladnutí plníme ľubovoľnou náplňou.

Syravá bodka





Nechajte sa inšpirovať

Zeelandia s.r.o.
Družstevná 44
044 42 Rozhanovce

Call centrum: 0800 100 707; 0800 101 328
E-mail: objednavky@zeelandia.sk

www.zeelandia.sk