

VELVET

Zažite chuťovú revolúciu
s Velvet zmesami od Zeelandia





Výnimočná chuť, farba a textúra - chuťová revolúcia v 3 nových zmesiach

Velvet

Máme tu významnú novinku pre všetkých milovníkov sladkého umenia

Prečo sú naše VELVET zmesi tak špeciálne?

Ich **univerzálnosť** je takmer magická - môžete ich použiť na všetko, od klasických muffinov, chlebíčkov až po elegantné korpusy pre zákusky, francúzske dezerty, rolády atď.

Fantázii sa medze nekladú!

Naše Velvet zmesi si obľúbia zákazníci a spotrebitelia po celý rok!

Či už je to na Valentína, Veľkú noc, letné osviežujúce zákusky a dezerty alebo sladké vianočné torty a koláče, **Velvet je vždy tou správnou voľbou.**

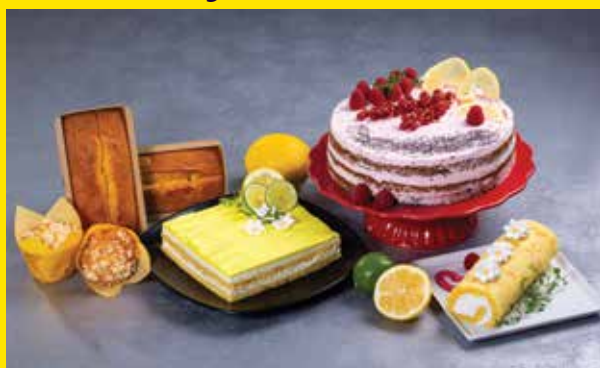
Velvet zmesi sú ako **puzzle** kúsok, ktorý sa **hodí k ostatným zmesiam a náplňiam** v našej ponuke. **Fantastické kombinácie len čakajú na objavenie!**

No a teraz to najlepšie - ich **výnimočnosť spočíva v ich jedinečnej jemnosti a šťavnatosti.** A nie je to len o chuti, ale aj o farbe a aróme, ktoré rozjasnia každý pult v cukrárni a kaviarni.

A nehovoríme len o obyčajných Velvetoch - naše Velvet zmesi sú takým zázrakom, že ich vzhľadovo spoznáte na prvý pohľad.

Nezmeškajte teda príležitosť skúsiť niečo nové a úžasné.

Velvet - to je viac než len zmes, je to skutočný zážitok!





VELVET zmesi Zeelandia Čo ich robí tak špeciálnymi?

V cukrárni hrá každý člen tímu dôležitú úlohu pri tvorbe dokonalých koláčov a dezertov. Zamestnanci vytvárajú nezameniteľnú atmosféru na mnohých oslavách svojich zákazníkov, a to vďaka ich precíznej práci a znalosti prípravy jednotlivých častí zákuskov.

Naše VELVET zmesi sú nielen o dokonalých výsledkoch, chuti, sviežej farbe a jemnosti, **ale aj o jednoduchej príprave a časovej efektívnosti.**

Vďaka modernejšiemu prístupu k vývoju daných zmesí pracuje cukrár **s nižšou teplotou pečenia a kratším časom** potrebným **na dosiahnutie dokonalých korpusov a plátov na rolády.**

Takže zároveň ušetrí svoj čas aj energiu. Pre zamestnancov, ktorí sa denne venujú veľkému množstvu druhov zákuskov, je to určite **prijemná úľava v náročnej dobe,** kedy je každá minúta a každý watt výkonu energie drahocenný.

Navyše naše zmesi sú navrhnuté tak, aby bola **príprava nenáročná a intuitívna,** takže sa **do ich prípravy môžete pustiť s dôverou a radosťou.**

Velvet zmesi tak budú milovať aj všetci Vaši zamestnanci!

VELVET ZMESI

- univerzálnosť a zároveň kreatívne dobrodružstvo

Popri skvelých korpusoch a jemných roládových plátoch viete z **Velvet zmesí** pripraviť **aj chutné a šťavnaté muffiny a chlebičky** do papierových formičiek.

Tieto výrobky sú často nakupované spotrebiteľmi v reťazcoch v rozmrazenom stave alebo balené s dlhšou trvanlivosťou, ale **Vy im vďaka Velvet zmesiam viete ponúknuť čerstvosť, krehkosť, šťavnatosť a jedinečnú obmenu náplne a dozdobenia priamo vo Vašej cukrárni.**



VELVET PURPLE torta

Receptúra: 1 torta Ø 18 cm

Hmota:

210 g	Velvet Purple Cake
140 g	Tek. vaječná melanž
30 g	rastlinný olej
40 g	voda

Náplň:

250 g	Arabesque Blanc 29 %
300 g	KEN Nata

Dozdobenie:

čerstvé lesné ovocie, čoko dekorácie, korpus Velvet...

Technologický postup:

Suroviny na korpus šľaháme metličkou 5 minút pri najvyššej rýchlosti.

Pečieme pri teplote 160 °C cca 40 – 45 minút. Po vychladnutí korpus rozrežeme na 3 časti.

Náplň: Arabesque Blanc vysypeme na papier a dáme piecť pokiaľ neskaramelizuje pri teplote 170 °C.

Po vychladnutí ju zmiešame s Ken Nata, spojíme pomocou tyčového mixéra a následne vyšľaháme.

Krémom potrieme každý plát a naukladáme pláty na seba. Na dozdobenie použijeme zvyšky z korpusu, z ktorých si pripravíme žmolenku.

Povrch dozdobíme podľa vlastnej fantázie napr. s čerstvým lesným ovocím.

Výnimočná chuť, farba a textúra Velvet Purple Cake

Krásna a **jedinečne výrazná purpurovo červená farba** dominuje v Purple Velvet Cake. A čo je ešte lepšie? Jeho **šťavnatá bobuľová chuť a aróma** vás okamžite preniesie na prechádzku lesom plným čerstvých jahôd, čučoriedok a malín. Ale pozor, táto zmes nie je len o vzhľade a chuti - **jej zamatová textúra a flexibilná štruktúra** vám ponúka úžasný zážitok pri jedení či už torty alebo rolády.





Velvet Purple muffiny a roláda

Receptúra: muffiny 22 ks

Hmota:

1000 g	Velvet Purple Cake
260 g	Tek. vaječná melanž
260 g	rastlinný olej
260 g	voda
22 ks	muffin/tulip formičky

Dozdobenie žmolenka:

75 g	polohrubá múka
75 g	kryštálový cukor
75 g	Zeelandia pek. margarín

Technologický postup:

Všetky suroviny šľaháme 5 minút s metličkou na tretej rýchlosti. Hmotu rozvážeme do formičiek po 80 g, dozdobíme žmolenkou a pečieme pri teplote 160 °C cca 30 – 35 minút.

Obdobne viete pripraviť aj chlebiček v papierovej formičke.

Receptúra: roláda 20 x 60 cm

Hmota:

250 g	Velvet Purple Cake
200 g	Tek. vaječná melanž
30 g	rastlinný olej
45 g	voda

Náplň:

340 g	Arabesque Blanc 29 %
340 g	KEN Presto
120 g	Fruitful Citrónový krém
170 g	Panna Cotta

Dozdobenie:

vyšľahaná šľahačka, čerstvé lesné ovocie...

Technologický postup:

Suroviny na korpus šľaháme metličkou 5 minút pri najvyššej rýchlosti. Pečieme pri teplote 180 °C cca 7 – 8 minút.

Náplň: Ken Presto zohrejeme, zalejeme Arabesque Blanc a Panna Cottu a vymiešame.

Po vychladnutí vyšľaháme a vmiešame Fruitful Citrónový krém. Krémom potrieme plát a stočíme.

Dozdobíme napr. čerstvým lesným ovocím a šľahačkou.

Vyskúšajte naše základné receptúry z letáku, **nechajte sa inšpirovať a vytvorte si svoju vlastnú verziu** zákuskov, rolády a koláčov s **Purple Velvet Cake**.

Okrem klasickej chute náplne ako je malinový alebo jahodový gél, tvarohová alebo jogurtová náplň, Zeesanov a pod., **neváhajte a zaexperimentujte si trošku**.

Napríklad s **Arabesque ganážami, ovocnými ganážami v kombinácii s Fruitful radom 70 % ovocných náplní**, ktoré sú vhodné aj na dozdobenie plátov a toriet.

Zažite chuťovú symfóniu ako nikdy predtým!



Citrónové rezy VELVET Fantasy Lemon Cake

Receptúra: rezy 30 x 40 cm

Hmota:

750 g	Velvet Fantasy Lemon Cake
190 g	Tek. vaječná melanž
190 g	rastlinný olej
190 g	voda

Náplň:

150 g	voda
150 g	Zeesan Neutral
300 g	kyslá smotana
800 g	KEN Presto

Dozdobenie:

300 g	Arabesque Blanc 29 %
150 g	KEN Nata
200 g	Fruitful Citrónový krém
3 g	potravinárske farbivo žlté

Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri prvej rýchlosti.

Cesto rozdelíme na dve časti. Oba pláty pečieme pri teplote 180 °C cca 7-8 minút.

Náplň: Ken Presto zmiešame s kyslou smotanou a vyšľaháme na 80 %, Zeesan Neutral zmiešame s vodou, pridáme do pripraveného krému a vyšľaháme na požadovanú konzistenciu.

Krém rozdelíme na 2 časti a potrieme pláty. Ken Nata privedieme do varu a rozpustíme v nej Arabesque Blanc 29 %, vymiešame a pridáme Fruitful Citrónový krém a potravinárske farbivo.

Mierne vychladnutú hmotu vylejeme a ozdobne rozotrieme na povrch rezu.

Na dozdobenie môžeme použiť napríklad čerstvé ovocie v kombinácii s čokoládovými alebo cukrovými dekoráciami.

VELVET FANTASY LEMON CAKE

Zmes, ktorá vás zasiahne ako **svieži vánok citrónovej sviežosti**.

S jemnými kúskami citrónovej dužiny v každom kúsku a **s ohromujúcou chuťou, ktorá vás očarí**, proste táto zmes je jedinečná vo svojej jednoduchosti.

Zároveň prináša **veľa možností kombinácií chutí náplne** a **možnosť kombinácie aj s inými korpusmi, či už z radu Velvet** alebo iných trených hmôt z ponuky Zeelandia.

Vlhké, šťavnaté a jemné jadro korpusu, stabilné aj po zamrazení - to je tá **pravá chuťová fantázia**, ktorú si určite nechcete nechať ujsť!



Citrónovo-maková torta Fantasy Velvet

Receptúra: 1 torta Ø 23 cm

Hmota:

600 g	Velvet Fantasy Lemon Cake
150 g	Tek. vaječná melanž
150 g	rastlinný olej
180 g	voda
100 g	Plnka maková Premium

Náplň:

100 g	Fruitful Malina
75 g	voda
75 g	Zeesan S-A Malina
400 g	KEN Presto

Dozdobenie:

ľubovoľné čerstvé ovocie

Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri prvej rýchlosti.

Pečieme pri teplote 160 °C cca 40 – 45 minút.

Po vychladnutí prekrojíme na tri pláty.

Náplň: Ken Presto vyšľaháme na 80 %, Zeesan S-A Malina vymiešame s vodou, pridáme do šľahačky a došľaháme na požadovanú hustotu. Fruitful Malina natrieme na prvý spodný plát a hotovým šľahačkovým krémom rovnomerne potrieme každý z 3 plátov.

Na dozdobenie môžeme použiť napríklad čerstvé ovocie v kombinácii s čokoládovými dekoráciami.

Naše tipy pre kombinácie chutí:

KORPUS

- kombinácia s makom, čokoládovou dekoráciou

NÁPLNE

- všetky ovocné chute gélov, Frutafillov a Fruitful náplní, tvaroh, jogurt, mascarpone, ganáž z bielej čokolády Arabesque...

DOZDOBENIE

- Zeesany, šľahačka, Presta kombinácie so šľahačkou, Arabesque & ovocné ganáže...





Velvet Fantasy Lemon muffiny a roláda

Receptúra: muffiny 22 ks

Hmota:

1000 g	Velvet Fantasy Lemon Cake
260 g	Tek. vaječná melanž
260 g	rastlinný olej
260 g	voda
22 ks	muffin/tulip formičky

Dozdobenie žmolenka:

75 g	polohrubá múka
75 g	kryštálový cukor
75 g	Zeelandia pek. margarín

Technologický postup:

Všetky suroviny miešame 5 minút s lopatkou na prvej rýchlosti. Hmotu rozvážeme do formičiek po 80 g, dozdobíme žmolenkou a pečieme pri teplote 160 °C cca 30 – 35 minút.

Taktiež viete pripraviť chutné citrónové chlebičky pečené v papierových formičkách.

Receptúra: roláda 20 x 60 cm

Hmota:

375 g	Velvet Fantasy Lemon Cake
120 g	Tek. vaječná melanž
95 g	rastlinný olej
95 g	voda

Náplň:

160 g	Arabesque Blanc 29 %
320 g	Rosette
10 g	vanilkový struk

Dozdobenie:

šľahačka, cukrové ozdoby a pod.

Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri prvej rýchlosti. Cesto vylejeme na plech 20 x 60 cm.

Pečieme pri teplote 180 °C cca 7 – 8 minút.

Náplň: Rosette zohrejeme a zalejeme Arabesque Blanc, vymiešame a necháme postáť v chladničke najlepšie cez noc, potom hmotu vyšľaháme a potrieme ňou plát a stočíme. Na dozdobenie môžeme použiť rôzne čokoládové dekorácie alebo iné ozdoby podľa vkusu.

VIETE ŽE?

3 nové Velvet zmesi sme zaradili do nášho sortimentu aj z dôvodu vývoja cukrárskeho segmentu **k modernejším a kvalitnejším zmesiam v ponuke Zeelandie?**

Zároveň práve nami vybrané **3 VELVET zmesi sa stali najpredávanejšími Velvet konceptmi v rámci Zeelandia krajín** ako je Maďarsko, Španielsko, Taliansko, Česko, Litva, Rumunsko, Holandsko, Belgicko?





Čokoládovo-ríbežľové rezy Velvet Double Choc

Receptúra: rezy 30 x 40 cm

Hmota:

1000 g	Velvet Double Choc Cake
300 g	Tek. vaječná melanž
200 g	voda

Náplň:

100 g	Fruitful Čierna ríbežľa
1000 g	KEN Nata
100 g	voda
200 g	Zeesan Jogurt

Dozdobenie:

150 g	KEN Presto
300 g	Arabesque Blanc 29 %
150 g	Fruitful Čierna ríbežľa

Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri prvej rýchlosti. Rozdelíme na dve časti. Pečieme pri teplote 180 °C cca 7 – 8 minút.

Náplň: Ken Nata vyšľaháme na 80 %, Zeesan vymiešame s 100 g vody, pridáme do hmoty a došľaháme na požadovanú hustotu.

Prvý plát potrieme s Fruitful Čierna ríbežľa, pridáme ochutenú šľahačku a rozotrieme, priložíme s druhým plátom.

Dozdobenie:

Ken Presto dáme zovrieť, pridáme Arabesque Blanc a vymiešame do spojenia, pridáme prepasírovaný Fruitful Čierna ríbežľa, vylejeme a ozdobne rozotrieme na povrch rezov.

VELVET DOUBLE CHOC CAKE

- dvojitá dávka čokolády v jemnom zamatovom korpuse.

A napokon, **aby sme udržali vaše chuťové poháriky nabudené**, tretou zmesou je **Velvet Double Choc Cake** - zmes, ktorá vás **ohromí dvojitou dávkou čokolády!** **Zamatový základ navyše plný skutočných kúskov jemnej čokolády** vás preniesie do ríše sladkých snov. S touto zmesou sa vždy tešíte na zážitok z dvojitého čokoládového šoku - a to bez toho, aby ste museli riešiť zložité receptúry!

Tak na čo ešte čakáte? Vyskúšajte rovno všetky 3 VELVET zmesi a očarte svojich spotrebiteľov hneď toto leto novinkami v sortimente!



Velvet Double Choco & Mango torta

Receptúra: 1 torta Ø 20 cm

Hmota:

800 g	Velvet Double Choc Cake
200 g	Tek. vaječná melanž
200 g	voda

Náplň:

700 g	KEN Presto
400 g	Fruitful Mango
100 g	KEN Presto
150 g	Zeesan Neutral

Dozdobenie:

150 g	Fruitful Mango
2 g	plátková želatína

Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri prvej rýchlosti.
Pečieme pri teplote 160 °C cca 40 – 45 minút.

Po vychladnutí korpus rozrežeme na 3 časti.

Náplň: Ken Presto vyšľaháme na 80 %, Zeesan vymiešame s 100 g Ken Presto, pridáme do hmoty a došľaháme na požadovanú hustotu.
Spojíme s Fruitful Mango.

Hotovým krémom potrieme každý plát a poskladáme korpusy na seba.

Na dozdobenie použijeme Fruitful Mango spojený so želatínou a vylejeme na povrch torty. Necháme stuhnúť.

CHOCO - KOKOS - MANGO

skvelá kombinácia chutí

Ideálna počas celého roka pre skvelú tortu alebo v podobe zákuskov.

Vyskúšajte aj iné skvelé kombinácie

s višňami, malinami, KEN Trufa, Rap Special, Mifi karamelovou, Arabesque čokoládami...





Velvet čokoládovo-banánové rezy

Receptúra: rezy 30 x 40 cm

Hmota:

800 g	Velvet Double Choc Cake
200 g	Tek. vaječná melanž
200 g	voda

Náplň:

400 g	Rosette
800 g	Corra čokoládová
65 g	Compound Banana
100 g	voda
60 g	Zeesan Neutral

Dozdobenie:

150 g	Satina Dark
-------	--------------------

Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri prvej rýchlosti. Pečieme pri teplote 160 °C cca 20 – 25 minút.

Náplň: Rosette zmiešame s Corrou čokoládovou a vyšľaháme na 80 %, Zeesan vymiešame s vodou, pridáme do hmoty a nezabudneme na Compound Banana. Došľaháme na požadovanú hustotu. Krémom potrieme plát.

Na ozdobu použijeme rozpustenú čokoládovú polevu alebo môžeme použiť rôznu čokoládovú dekoráciu. Krájame na požadované rezy.

JEDINEČNÁ kombinácia chutí v bohatom čokoládovom reze

Hovorí sa, že v jednoduchosti je krása, hlavne ak ide o **spojenie 2 úžasných chutí v korpuse a náplni.**

Zákusok síce vyzerá decentne, ale **po ochutnaní sa budete rozplývať nad jeho jemnosťou,** a tou **správne zvolenou kombináciou v náplni.**

So základom s Velvet Double Choc Cake a Vašou vycibrenou fantáziou a znalosťami chutí Vašich spotrebiteľov určite **bez zaváhania vytvoríte vlastnú božskú kombináciu.**



Velvet Double Choc muffiny a roláda

Receptúra: muffiny 18 ks

Hmota:

1000 g	Velvet Double Choc Cake
200 g	Tek. vaječná melanž
50 g	rastlinný olej
200 g	voda
18 ks	formičky na muffin/tulip

Dozdobenie žmolenka:

75 g	polohrubá múka
75 g	kryštálový cukor
75 g	Zeelandia pekársky margarín

Technologický postup:

Všetky suroviny miešame 5 minút s lopatkou na prvej rýchlosti.

Hmotu rozvážeme do formičiek po 80 g, dozdobíme žmolenkou a pečieme pri teplote 160 °C cca 30 – 35 minút.

Taktiež viete pripraviť chutné čokoládové chlebíčky pečené v papierových formičkách.

Receptúra: roláda 20 x 60 cm

Hmota:

500 g	Velvet Double Choc Cake
200 g	Tek. vaječná melanž
100 g	voda

Náplň:

270 g	Rosette
270 g	Panna Cotta
4 g	plátková želatína

Dozdobenie:

šľahačka, čokoládové dekorácie **Smet**

Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri prvej rýchlosti. Vylejeme na plech. Pečieme pri teplote 180 °C cca 7 – 8 minút.

Náplň:

Panna Cottu zohrejeme a vymiešame s Rosette. Vychladenú hmotu vyšľaháme, pridáme rozpustenú plátkovú želatínu a vymiešame do hladkej konzistencie. Náplňou potrieme plát a stočíme. Ľubovoľne dozdobíme.

V prípade, ak Vás receptúry zaujali, neváhajte kontaktovať Vášho Obchodného zástupcu o ďalšie receptúry a vzorky na pečenie.

ZEELANDIA s.r.o.
Družstevná 44, 044 42 Rozhanovce
tel. +421 55 642 79 36
zeelandia@zeelandia.sk;
www.zeelandia.sk

CALL centrum:
0800 100 707; 0800 101 328
objednavky@zeelandia.sk
FCB:
<https://www.facebook.com/ZeelandiaSK>

 **Zeelandia**