

Jesenné a zimné inšpirácie





Jesenné a zimné inšpirácie

**V katalógu nájdete množstvo zaujímavých receptúr
pre nádherné obdobie jesene a zimy:**

**jesenné posedenia pri kávičke a čaji s rodinou, chute prepojené
s typicky jesenným a vianočným obdobím, chutnú tortu pre detskú oslavu,
inšpirácie pre vianočné pečenie a mnoho ďalších receptúr.**

Slávnostné torty nielen na jeseň a zimu

Jesenná profiterolka so zaujímavou náplňou

Neuveriteľne chutné zákusky a rezy

Tartaletky

Inšpirácie z Cesta Medového a Korzenného

Úžasné chute s KEN Trufa

Nové nápady s novinkami Velvet Purple a Cesto Zelený čaj

a mnoho ďalších zaujímavých receptúr.

keep**exploring.**

**Gabriela
Meluchová**
cukrárska technologička



**Pawel
Krzyzanowski**
hlavný technolog

S potešením Vám predstavujeme náš nový, výnimočný katalóg
Jesenné a zimné inšpirácie

Nájdete v ňom **to najlepšie, čo Zeelandia ponúka**.
Nakoľko vieme, že Váš čas je v tomto období naozaj vzácny,
naša cukrárska technologička Gabika
pripravila všetky receptúry tak, aby boli nielen vizuálne dokonalé,
ale aj menej náročné na prípravu, pričom chuť zostala prioritou.

A čím je tento katalóg výnimočný?

“Tak ako orechy patria k jeseni, tak perník k zime a Vianociam.
Takéto prepojenia a **rôzne tradície ma inšpirovali** pri tvorbe katalógu.
Snažila som sa inovovať, ale zároveň zachovať čaro tohto obdobia, preto tu nájdete
množstvo chutí a kombinácií, ktoré sú typické práve pre tieto chladnejšie dni.
Mnoho z nich viete využiť aj po zbytok roka, ak sa správne skombinujú.

Naše zmesi, cestá a náplne sú ideálne na akýkoľvek **experiment**,
od jednoduchých až po tie, ktoré majú nádych luxusu.
Ak budete **potrebovať radu alebo inšpiráciu, som tu pre vás**
a rada vám pomôžem objavovať nové možnosti”. **Gabika**



Jesenné inšpirácie



Parížska VELVET purple torta

Velvet Purple Cake
KEN Trufa
Satina Dark



BRANDY parížske rezy

Piškóta 100 tmavá
KEN Trufa & Presta Brandy
Satina Dark



Čučoriedkovo-ríbezl'ový rez

Cesto čokoládové
Fruitful
Čučoriedka & Čierna ríbezl'a
Paletta Miroir Choco



TARTALETKY višňa, vaj, likér

Mamas Pie
Fruitful
Višňa & Citrónový krém
Arabesque Blanc 29 %



Karamelové rezy tvaroh, jahoda

Cesto Karamelové
Tvaroh. n. Štandard
Zeesan Tvaroh
Frutafill Jahoda



Jablkovo-škoricové profiterolky

Jello Total
Jablkový gél so škoricou
Arabesque Blanc 29 %



Špaldová kocka

Cesto špaldové s orechmi
ON Slivk. lekvár Premium
s jablkami
Tvaroh. n. Štandard
Zeesan Neutral



Čokoládovo-pomarančové rezy

Cesto čokoládové
Compound Caramel
Fruitful Pomaranč
Mifi karamelová
Arabesque Noir 58 %



SHREK torta z Cesta Zelený čaj

Cesto Zelený čaj
Jung S-A Malina
Fruitful Malina

Jesenné inšpirácie





Parížska **VELVET** purple torta Ø 20 cm

Pre 1 tortu á 1 500 g.

Hmota:

290 g **Velvet Purple Cake**

195 g Tek. vaječná melanž

40 g rastlinný olej

55 g voda

Náplň 1:

900 g **KEN Trufa**

80 g uvarená káva

Dozdobenie: ganáž

85 g **Satina Dark**

70 g KEN Presto

čerstvé ovocie, mikrobylinky, sušené kvety

Vychutnajte si **jedinečnú kombináciu** korpusu **Velvet Purple Cake** a parížskej smotany **KEN Trufa**.

Moderné prevedenie a zároveň prekvapivo jednoduché dokončenie torty podčiarknuté krásnym dozdobením. Na stojane vynikne v každej vitríne a pri každej príležitosti.

Vaším zákazníkom **pripomenie neskoré leto** a prechádzky lesom alebo záhradami **s bohatou bobuľovitou chuťou** a **krásnym purpurovým korpusom** na reze.

Technologický postup:

Suroviny na korpus šľaháme metličkou 5 minút pri strednej rýchlosti. Pečieme v 20 cm okrúhlej forme pri teplote 170 °C cca 40 minút. Po vychladení prekrojíme korpusy na polovicu.

Náplň: Parížsku smotanu KEN Trufa vyšľaháme spolu s uvarenou (vychladenou) kávou.

Trošku kávy si odložíme bokom.

Na prvý korpus pokvapkáme malé množstvo uvarenej kávy, tak aby sa nám plát nerozmočil.

Navrstvíme prvú časť pripraveného krému (400 g). Prikryjeme druhým plátom a postup zopakujeme. Zvyšným krémom tortu obtrieme dohladka.

Dozdobenie: Na ozdobu si pripravíme ganáž, a to tak, že cukrársku polevu Satina Dark rozpustíme v horúcej smotane KEN Presto. Tortu ozdobíme postekanou ganážou a povrch doplníme ovocím, bylinkami a sušenými kvetmi.

VELVET PURPLE CAKE

Krásna a jedinečne **výrazná purpurovo červená farba** dominuje vo **Velvet Purple 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**.

Nezabudnite si prelistovať náš **leták** pre nové a jedinečné **VELVET zmesi - Purple Cake, Fantasy Lemon Cake a Double Choc Cake**.



Brandy parížske rezy s Ken Trufa

Pre 1 ks o rozmere 30 × 40 cm á 3 400 g.

Hmota:

- 300 g **Piškóta 100 tmavá (kakaová)**
- 210 g Tek. vaječná melanž
- 45 g voda

Náplň 1:

- 1 300 g **KEN Trufa**

Náplň 2:

- 500 g KEN Presto
- 800 g **Presta Brandy**

Dozdobenie: ganáž

- 300 g **Satina Dark**
- 220 g KEN Presto
- čokoládové dekorácie



Milujete klasiku a známe chute?

Ale zároveň chcete pripraviť pre Vašich zákazníkov niečo **nové a moderné?**

V Brandy parížskych rezoch sa určite nezmýlite - **vdďaka KEN Trufa a Presta Brandy povýšite nielen vzhľad týchto rezov ale aj chuť na piedestál.**

Proste **stačí skombinovať to najlepšie od Zeelandie** a pretvoriť klasický zákusok do modernejšieho vzhľadu.

Technologický postup:

Suroviny na korpus šľaháme metličkou 5 minút pri najvyššej rýchlosti.

Pečieme pri teplote 170 °C - 180 °C cca 10 minút.

Náplň 1: KEN Trufa vyšľaháme a navrstvíme na piškótový plát. Necháme vychladnúť.

Náplň 2: Šľaháme tekuté KEN Presto spolu s Presta Brandy a navrstvíme na vychladenú KEN Trufa parížsku smotanu.

Ganáž: Horúcou smotanou KEN Presto zalejeme cukrársku polevu Satina Dark a miešame, pokiaľ sa Satina nerozpustí.

Nalejeme na vychladený povrch rezu. Dozdobíme čokoládovými dekoráciami.

KEN TRUFA

Jedinečný výrobok (ready to use)

- **parížska smotana** hotová na použitie.

UHT pasterizovaná zmes vyrobená z **čokoládovej kuvertúry**, cukru, rastlinných tukov a smotany.

Skladovanie: 0 – 5 °C.

Vhodná aj na zamrazenie pri -18 °C.

Min. trvanlivosť: 3 mesiace od dát. výroby.

Balenie: Tetra Brick 2,3 kg.



Čučoriedkovo-ríbezl'ový rez

Pre 1 ks o rozmere 30 × 40 cm á 3 900 g.

Hmota:

540 g **Cesto čokoládové**
330 g Tek. vaječná melanž
300 g rastlinný olej
280 g **Fruitful Čučoriedka**

Náplň 1:

440 g Rosette
440 g Cream Cheese
80 g práškový cukor
240 g **Fruitful Čučoriedka**

Náplň 2:

200 g **Fruitful Čierna ríbezl'a**
900 g KEN Lactea 35 %
110 g práškový cukor

Dozdobenie:

500 g **Paletta Miroir Choco**
250 g čerstvé ovocie



Technologický postup:

Suroviny na korpus okrem Fruitful Čučoriedka miešame lopatkou 5 minút pri prvej rýchlosti. Hmotu rozotrieme na plech o rozmere 30 x 40 cm a na povrch rovnomerne naukladáme čučoriedkový Fruitful. Pečieme pri teplote 170 °C – 180 °C cca 20 – 22 minút.

Náplň 1: Rosette, Cream Cheese a práškový cukor spolu vyšľaháme na 80 %.

Následne pridáme Fruitful Čučoriedka a došľaháme na požadovanú konzistenciu. Navrstvíme na upečený a vychladený plát. Necháme zachladiť.

Náplň 2: Vyšľaháme KEN Lactea 35 % s práškovým cukrom na 80 %. Pridáme Fruitful Čierna ríbezl'a a došľaháme na požadovanú konzistenciu.

Rozotrieme na vychladenú prvú náplň.

Paletta Miroir Choco si mierne zohrejeme, aby sa nám s ňou lepšie pracovalo a polejeme ňou zachladený ovocný rez.

Dozdobíme čerstvým ovocím.

Rafinované a jednoduché zároveň.

Prepojenie krémovej čučoriedkovej náplne a ľahkej smotanovej náplne so **sviežou chuťou čiernych ríbezlí** na chutnom čokoládovom trenom korpuse.

Vaši zákazníci budú tieto rezy proste milovať. Navyše kúsky čučoriedok nájdú aj v čokoládovom korpuse.

Tartaletky s višňami alebo likérovou náplňou

Pre 12 ks á 100 g.

Hmota: SVETLÁ višňové

500 g **Mamas Pie**
140 g Zela Delikates
40 g voda

TMAVÁ vaj. likér

450 g **Mamas pie**
140 g Zela Delikates
40 g voda
50 g kakaový prášok

Náplň 1: svetlá

240 g **Fruitful Višňa**

Náplň 1: tmavá

240 g **Fruitful Citr. krém**

Náplň 2: ganáž

300 g **Arabesque Blanc**
120 g KEN Presto
20 g mak mletý

Náplň 2: ganáž

300 g **Arabesque Blanc**
45 g KEN Presto
100 g vaječný likér

Dozdobenie:

višňové: koktejlové višne, mak, sušené jedlé kvety

vaj. likér: citrón, bylinky, čučoriedky, sušené jedlé kvety



Technologický postup:

Suroviny na cesto miešame lopatkou pri pomalých otáčkach do spojenia hmoty. Zabalíme ho do potravinovej fólie a odložíme do chladničky aspoň na hodinu. Vychladené cesto rozvaľkáme, vykrojíme kruhy, ktoré vložíme do tartaletkových foriem a cestom vyplníme aj okraje formičiek. Pečieme na 165 °C cca 18 minút.

Višňové: Do každej tartaletky dáme vrstvu 20 g višňovej náplne a zalejeme po okraj pripravenou makovou ganážou. Zachladíme, posypeme makom a ozdobíme višňou namočenou v bielej čokoláde a sušenými kvetmi.

Likérové: Do každej tartaletky dáme vrstvu 20 g citrónového krému a zalejeme po okraj pripravenou likérovou ganážou. Zachladíme a ozdobíme plátkom citróna, čučoriedkou, sušenými kvetmi a bylinkami.

Tartaletky

Čerstvé tartaletkové cesto z Mamas Pie a jedinečné náplne Zeelandia

- proste skvost na každú príležitosť, oslavu, alebo posedenie počas celého roka.

Vychutnajte si hneď 2 skvelé chute - višne s makom v bielej čokoláde alebo citrónový krém s likérom a bielou čokoládou.

Karamelové rezy s tvarohom a jahodami

Pre 1 ks o rozmere 30 × 40 cm á 3 100 g.

Hmota:

- 600 g **Cesto Karamelové**
- 150 g rastlinný olej
- 150 g Tekutá vaječná melanž
- 150 g voda

Náplň 1:

- 800 g **Tvarohová náplň Štandard**
- 450 g kyslá smotana
- 750 g KEN Presto
- 300 g **Zeesan Tvaroh**
- 300 g voda
- 100 g práškový cukor

Náplň 2:

- 300 g **Frutafill Jahoda**

Dozdobenie:

karamelové cookies, jahody, mikrobylinky

Receptúra na karamelové cookies: 1 ks cca 60 g

- 1 000 g **Cesto Karamelové**
- 220 g Tekutá vaječná melanž
- 280 g Zela Delikates

Techn. postup: miešanie 8 minút pri 1. rýchlosti.

Pečenie pri 160 °C 12 – 15 minút.



Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri prvej rýchlosti. Rovnomerne rozdelíme na dva plechy 30 x 40 cm a pečieme pri teplote 170 °C – 180 °C cca 14 minút.

Náplň: Ken Presto, tvaroh, kyslú smotanu a cukor vyšľaháme na 80 %. Zeesan vymiešame s vodou, pridáme do vyšľahanej hmoty a došľaháme na požadovanú hustotu.

Na prvý plát navrstvíme 850 g pripravenej náplne. Prikryjeme druhým plátom, na ktorý rozotrieme jahodový Frutafill a zvyšok pripraveneho krému. Na ozdobu si môžeme upiecť karamelové cookies, ktorých časť po vychladení rozmixujeme a posypeme nimi povrch pripraveneho rezu. Dozdobíme jahodami, bylinkami alebo podľa vlastnej fantázie.

Svieža súhra chutí karamelu, jahôd a tvarohu

Spojenie tých najlepších ingrediencií:

karamelovej trenej hmoty s jemnou tvarohovou náplňou Zeelandia.

Sviežo naplnené s jahodovým Frutafillom a efektne dozdobené s čerstvými jahodami a bylinkami.

Jablkovo-škoricové profiterolky

Pre 28 ks á 85 g.

Hmota:

250 g **Jello Total**
375 g voda 50-60 °C

Náplň 1:

400 g **Jablkový gél so škoricou**
200 g Cream Cheese
200 g KEN Presto
40 g práškový cukor

Náplň 2 a poleva: ganáž

600 g **Arabesque Blanc 29 %**
400 g KEN Presto
10 g **Compound Írska káva**
5 g mletá škoricica

Dozdobenie: sušené jabĺčka, celá škoricica

Technologický postup:

Jello Total zmiešame s vodou zohriatou na 60 °C a šľaháme 3 minúty na pomalej rýchlosti a 7 minút rýchlo. Necháme odstáť 15 minút. Cesto striekame cez cukrárske vrecko na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 230 °C cca 22 minút a následne znížime teplotu na 200 °C a dopekáme ešte 10 minút.

Ganáž: Čokoládu Arabesque Blanc 29 % zalejeme horúcou smotanou KEN Presto, pridáme aj ostatné suroviny a miešame pokiaľ sa čokoláda nerozpustí.

Náplň: Smotanu, cukor a Cream Cheese spolu vyšľaháme. Jablkový gél so škoricou (časť si môžeme rozmixovať) pridáme k vyšľahanému krému. Profiterolky si odspodu naplníme najprv ganážou (každú po 20 g) a doplníme jablkovou náplňou.

Vrch profiterolky namočíme do kávovo-škoricovej ganáže. Ozdobíme sušenými jabĺčkami a škoricou.



Jesenné chute v spojení s odpaľovanou hmotou

Obľúbené profiterolky naplnené zaujímavou jesennou kombináciou chutí - **krémovej jablkovej náplne** a **kávovo-škoricovej ganáže** z bielej čokolády Arabesque.

Prekvapte svojich zákazníkov skvelou a jedinečnou kombináciou chutí.



Špaldová kocka s orechmi

Pre 1 ks o rozmere 30 × 40 cm á 3 950 g.

Hmota:

- 900 g **Cesto špaldové s orechmi**
- 450 g Tek. vaječná melanž
- 450 g rastlinný olej

Náplň 1:

- 600 g **ON Slivkový lekvár Premium s jablkami**
- 100 g pomarančová šťava
- 50 g voda

Náplň 2:

- 700 g KEN Presto
- 700 g **Tvarohová náplň Štandard**
- 350 g Salko
- 10 g vanilková pasta
- 230 g **Zeesan Neutral**
- 230 g voda

Dozdobenie:

- 150 g mix mletých orechov

Kombinácia špaldového cesta

so **Zeelandia Premium slivkovým lekvárom** sa perfektne hodí k jesenným posedeniam v kaviarni a cukrárni alebo ako rodinné rezy na víkend.

Vaši zákazníci určite nadšene zaboria vidličku do tohto mäkučkého a chutného zákuska a vychutnajú si tak pravú chuť surovín od Zeelandie.

Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri prvej rýchlosti.

Rovnomerne rozdelíme na tri plechy o rozmere 30 x 40 cm a pečieme pri teplote 170 °C – 180 °C cca 14 – 15 minút.

Náplň 1:

Slivkový lekvár s pomarančovou šťavou a vodou zohrievame a miešame do spojenia.

Natrieme prvý plát s polovicou pripravenej náplne.

Náplň 2:

Smotanu KEN Presto, tvarohovú náplň, Salko a vanilkovú pastu spolu vyšlaháme na 80 %, pridáme Zeesan Neutral zmiešaný s vodou.

Došlaháme na požadovanú hustotu a 900 g tejto náplne natrieme na prvý plát, ktorý už máme potretý slivkovým lekvárom.

Prikryjeme druhým plátom a postup zopakujeme.

Na posledný plát navrstvíme zvyšný krém a pripravený rez posypeme mletými orechami.

Cesto špaldové s orechmi

Zmes pre výrobu špaldovej trenej hmoty s orechmi - obľúbená vďaka svojmu zloženiu a chuti u mnohých zákazníkov.

Ideálna ako **základ pre zákusky, torty**, ale aj ako základ **pre cheesecake**, pre výrobu **cookies, muffinov** atď.

Balenie: 15 kg alebo praktické 5 kg vrečko.



Čokoládovo-pomarančové rezy

Pre 1 ks o rozmere 30 × 40 cm á 3 550 g.

Hmota:

750 g **Cesto čokoládové**

450 g Tek. vaječná melanž

375 g rastlinný olej

Náplň 1:

750 g uvarený karamel

375 g Rosette

8 g **Compound Caramel**

180 g Zeesan Neutral

180 g Rosette

480 g **Fruitful Pomaranč**

200 g **Mifi karamelová**

Náplň 2: karamel

320 g kryštálový cukor

200 g Zela Delikates

240 g KEN Lactea 35 %

Dozdobenie ganáž

170 g **Arabesque Noir 58 %**

170 g KEN Lactea 35 %

čerstvé pomaranče

Hra chutí

Spojenie tých najlepších ingrediencií:

Cesto čokoládové so skvelou kombináciou chutí v náplní - prepojení karamelu a jemnej pomarančovej náplne Fruitful.

Dozdobené kvalitnou ganážou.



Technologický postup:

Deň vopred si uvaríme karamel. Cukor pomaly rozpustíme na sporáku v hrnci s hrubým dnom. Všetok cukor musí byť úplne tekutý. Následne pridáme margarín, ktorý premiešame s rozpusteným cukrom. Chvilku povaríme a na záver prilejeme teplú smotanu. Premiešame do spojenia a necháme vychladnúť. Vychladený karamel odložíme do chladničky, kde nám vydrží aj niekoľko dní.

Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri pomalej rýchlosti. Rozdelíme na tri plechy 30 x 40 cm. Pečieme pri 170 °C – 180 °C cca 12 minút.

Náplň 1: Smotanu Rosette (375 g) spolu s uvareným a vychladeným karamelom vyšľaháme na 80 %. Na zvýraznenie karamelovej chuti pridáme dochucovaciu pastu Compound Caramel. Smotanu Rosette (180 g) zmiešame spolu so Zeesan Neutral a pridáme do vyšľahanej hmoty. Došľaháme na požadovanú hustotu.

Skladanie torty: Pláty postupne vrstvíme. Na prvý plát nanesieme v rovnomernej vrstve 240 g Fruitful Pomaranč, 500 g pripraveného krému a pomocou cukrárskeho vrečka na krém nanesieme pásiky Mifi karamelovej pasty (100 g). Prikrýjeme druhým plátom a postup zopakujeme. Na tretí plát nanesieme zvyšný krém a po zatuhnutí zalejeme pripravenou ganážou. Dozdobíme čerstvým pomarančom.

Ganáž: Čokoládu Arabesque Noir 58 % zalejeme horúcou smotanou KEN Lactea 35 % a miešame pokiaľ sa čokoláda nerozpustí.

CESTO ZELENÝ ČAJ

S prídavkom zeleného čaju, pre zaujímavé kombinácie a obohatenie Vášho sortimentu.

Ideálne samostatne v klasických aj moderných zákuskoch alebo **v skvelých kombináciách s ďalšími trenými hmotami Zeelandia.**

Zeelandia sa pri vývoji Cesta Zelený čaj inšpirovala japonskou kuchyňou, kde sa táto ingrediencia používa v sladkých výrobkoch.

Zároveň zmes Cesto Zelený čaj **neobsahuje zahusťovadlá, emulgátory ani modifikovaný škrob.**

Má **charakteristickú, výraznú chuť a farbu** vďaka prídavku **zeleného čaju.**

Balenie: 15 kg vrece.

Viac sa dočítate v našom novom letáku Cesto Zelený čaj.





SHREK torta z Cesta Zelený čaj

Pre 1 ks o rozmere 30 × 40 cm á 4 800 g.

Hmota:

1 070 g **Cesto Zelený čaj**

470 g Tek. vaječná melanž

470 g rastlinný olej

Náplň 1:

240 g Darinka džem extra malina

1 000 g **Fruitful Malina**

20 g plátková želatína

Náplň 2:

1 740 g KEN Presto

330 g **Jung S-A Malina**

330 g voda

Dozdobenie: žmolenka

260 g **Cesto Zelený čaj**

120 g Tekutá vaječná melanž/vajcia

120 g rastlinný olej

modelované postavičky Shrek a oslík

Detské torty neodmysliteľne patria ku každej oslave počas celého roka...

Urobiť zelenú tortu so Shrekom tak, aby ju deti milovali je tak trochu kumšt.

Nám sa to však podarilo a všetci, ktorí ju mali možnosť ochutnať to určite potvrdia. Proste táto ovocná kombinácia je pre deti tá naj.

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri strednej rýchlosti. Rovnomerne rozdelíme na štyri plechy 30 x 40 cm a pečieme pri teplote 170 °C – 180 °C cca 12 – 15 minút.

Náplň 1: Z ovocnej zložky Fruitful Malina a plátkovej želatíny pripravíme dve samostatné želatínové vrstvy. Plátkovú želatínu necháme namočenú v studenej vode cca 10 minút. Fruitful Malina si zohrejeme na sporáku a následne doň vložíme vyžmýkané želatínové pláty. Premiešame, aby sa želatína rozpustila a rozdelíme do dvoch rovnakých foriem vystlaných fóliou s rozmerom 30 x 40 cm. Necháme v chladničke, prípadne mrazničke zatuhnúť.

Náplň 2: Smotanu KEN Presto vyšľaháme na 80 %, malinový stabilizátor smotany Jung S-A Malina zmiešame s vodou a pridáme k smotane. Došľaháme na požadovanú hustotu.

Skladanie torty: Na prvý plát si nanesieme 120 g Darinka džem extra malina, na neho položíme zatuhnutú želatínovú vrstvu a následne rozotrieme vyšľahaný malinový krém (650 g). Prikryjeme druhým plátom, na ktorý rozotrieme len vrstvu malinového krému (650 g). Na tretí plát znova rozotrieme 120 g Darinka džem extra malina, na neho položíme zatuhnutú želatínovú vrstvu a následne rozotrieme vyšľahaný malinový krém (650 g). Posledný plát potrieme zvyšným krémom.

Dozdobenie torty: Upečieme si ešte jeden korpus z Cesta Zelený čaj, ktorý po vychladení pomrvíme a posypeme ním povrch torty. Dozdobíme postavičkami a dekoráciami podľa vlastnej fantázie.

Náš tip: pre úsporu času viete namiesto želatínovej vrstvy použiť viac džemu extra malina alebo použiť ako náplň len Fruitful Malina.

Tá správna kombinácia chutí

Okrem malinovej kombinácie, ktorú si určite vychutnáte počas celého roka, **Cesto Zelený čaj sa ideálne kombinuje** s našou jogurtovou alebo tvarohovou náplňou, čučoriedkovými náplňami/gélmi, skvelou novinkou Frutafill Ananás + Pomaranč, Zeesanmi Tvaroh, Jogurt a pod.

Preto **veríme, že sa stane stálym pomocníkom** vo Vašom sortimente.



Vianočné inšpirácie



PERNÍKOVÝ cheesecake

Cesto Korzenné
Tvaroh. náplň Štandard
Rap Special



MAKOVÁ kocka

Cesto Korzenné
Piškóta 100 svetlá
Maková varená náplň
ON Slivk. lekvár Premium
s jablkami
Arabesque Blanc 29 %



GAŠTANOVÁ torta

Cesto Medové
Cesto Korzenné
Satina Dark



OPERA cake

Biskuit Instant
Arabesque Noir 58 %



Perníkové slivkové dukáty a perníčky

Cesto Korzenné
ON Slivkový lekvár Premium
s jablkami



PERNÍKOVÝ chlebíček

Cesto Korzenné
ON Slivk. lekvár Premium
s jablkami
Satina Dark & White

Vianočné inšpirácie





Perníkový cheesecake

Pre 1 tortu á 24 cm, 2 100 g.

Hmota:

- 250 g **upečené perníčky Zeelandia**
- 70 g Zela Delikates

Náplň 1:

- 500 g mascarpone
- 180 g kyslá smotana
- 400 g **Tvarohová náplň Štandard**
- 150 g kryštálový cukor
- 150 g Tekutá vaječná melanz
- 15 g **Rap Special**
- 5 g perníkové korenje
- 70 g **upečené perníčky Zeelandia**

Náplň 2:

- 350 g mascarpone
- 50 g kyslá smotana
- 50 g práškový cukor

Dozdobenie: **perníčky Zeelandia z Cesta Korzenného (perníkového)** * str. 26

Jedinečný perníkový cheesecake, ktorý poteší milovníkov **pravej vianočnej chute**.

Základ aj dozdobenie tvoria skvelé perníčky Zeelandia, pričom **náplň v sebe spája klasickú chuť** cheesecake **so Zeelandia tvarohovou náplňou**.

Druhá vrstva ľahkej smotanovej náplne ozvláštni celý cheesecake.

Technologický postup:

Upečené perníky si rozmixujeme, zmiešame s roztopeným margarínom a natlačíme rovnomerne na dno formy.

Dáme zapieť na 10 minút na 150 °C. Medzitým si pripravíme náplň.

Náplň 1: Všetky suroviny okrem melanže a perníkov šľaháme metličkou na pomalých otáčkach.

Postupne za stáleho miešania prilievame melanž.

Hotovú náplň nalejeme na predpečený korpus a do náplne pridáme na malé kúsky nalámané perníky. Pečieme pri teplote 130 °C cca 1 h 30 minút.

Náplň 2: Na vychladený cheesecake nanesieme druhú náplň, ktorú si pripravíme vymiešaním mascarpone, cukru a kyslej smotany. Dozdobíme malými perníčkami.

Verzia pre dospelých môže v základnom kréme obsahovať Baileys.

Poznámka: receptúru na perníčky Zeelandia z Cesta Korzenného (perníkového) nájdete v samostatnej receptúre na ďalších stranách katalógu.

Skvelá kombinácia Cesta Korzenného a chutnej cheesecake náplne.

Len to najlepšie od Zeelandie:

- Cesto Korzenné (perníkové) **so zaujímavou kombináciou zmesi korenia** (škorica, klinček, koriander, čierne korenie) a ďalšími zložkami, ktoré sú pre perníkovú trenú hmotu podstatné - ražná múka, vajcia, mlieko a pod.

Pre zjemnenie chuti trenej perníkovej hmoty stačí do nej pridať napr. piškótovú hmotu alebo medové cesto Zeelandia, pričom viete tieto kombinácie chutí použiť počas celého roka, nielen vo vianočnom období.





Gaštanová torta

Pre 1 ks o priemere 23 cm á 3 500 g.

Hmota:

- 500 g **Cesto Medové**
- 500 g **Cesto Korzenné**
- 370 g Tekutá vaječná melanž
- 370 g rastlinný olej
- 225 g voda

Náplň:

- 720 g KEN Presto
- 1 050 g **gaštanové pyrė**
- 100 g práškový cukor

Dozdobenie: gaštanové guľky

- 90 g detské piškóty
- 190 g gaštanové pyrė
- 10 g práškový cukor
- 30 g Zela Delikates

Dozdobenie: ganáž

- 80 g **Satina Dark**
- 60 g KEN Presto

Gaštanovú tortu si viete pripraviť počas celého roka, ale **táto slávnostná verzia poteší hlavne na jeseň a v zime.**

Veľkostí je ideálna **pre celú rodinu** na víkend. Korpus v sebe spája prepojenie medovníka a perníka a je sám o sebe veľmi chutný. Potom už stačí málo - kvalitná šľahačková gaštanová náplň a dozdobenie napr. gaštanovými guľkami.

Technologický postup:

Suroviny na korpus miešame lopatkou 5 minút pri prvej rýchlosti. Rozdelíme do dvoch okrúhlych 23 cm foriem.

Pečieme pri teplote 170 °C – 180 °C cca 50 – 55 minút. Po vychladení prekrájame korpusy na polovicu.

Náplň: Všetky suroviny spolu vymiešame na požadovanú hustotu. Prvé tri korpusy potrieme rovnakým množstvom pripraveného krému (3 x 530 g) a na vrchný korpus natrieme zvyšný krém.

Dozdobenie: Na ozdobu si môžeme pripraviť gaštanové guľky poliate čokoládou.

Prípadne povrch torty vieme dozdobiť nastrúhaným gaštanovým pyré a čokoládovými dekoráciami.

Gaštanové guľky: Detské piškóty si zmixujeme najemno, pridáme pyré, cukor a roztopený margarín Zela Delikates. Spojíme do kompaktnej hmoty.

Tvarujeme guľky, ktoré polejeme roztopenou ganážou pripravenej zo Satina Dark a KEN Presto.

Skvelá kombinácia Cesta Korzenného a Medové

Len to najlepšie od Zeelandie:

- Cesto Medové - **so zaujímavým zložením trenej hmoty** - s obsahom **koncentrovaného ovocného pyré (jablko, hrušky), srvátkou, mliekom a medom** poteší chuťové poháriky každého spotrebiteľa.

Preto **veríme, že aj Vy objavíte jeho prednosti** a zaradíte ho do svojho sortimentu.

Využijete ho na prípravu skvelej trenej hmoty, zaujímavých chutných medových plátov, cookies a mnoho ďalších aplikácií.



Perníkové slivkové dukáty

počet ks v závislosti od navážky na 1 ks
(cca 80 – 100 ks)

Hmota:

1 000 g **Cesto Korzenné (perníkové)**

300 g hladká múka T-512

250 g Zela Delikates

50 g med

200 g studená voda

5 g perníkové korenie

Náplň:

500 g **ON Slivkový lekvár Premium s jablkami**

Dozdobenie:

120 g Tekutá vaječná melanž



Technologický postup:

Suroviny na cesto miešame lopatkou pri pomalých otáčkach do spojenia hmoty. Zabalíme do potravinovej fólie a odložíme na noc do chladničky.

Na druhý deň cesto vyberieme a ešte za studena vyvalkáme rovnomerne na požadovanú hrúbku na doske posypanej múkou.

Vykrajujeme rôzne tvary, ktoré uložíme na plech vystlaný papierom na pečenie.

Uprostred perníkov urobíme malú priehlbinu a za pomoci cukrárskeho vrečka nanesieme na perníčky slivkový lekvár, na ktorý položíme orech.

Pečieme pri 200 °C cca 10 – 12 minút. Po upečení ešte teplé potierame vaječnou melanžou.

Perníčky budú lesklé a mäkké hneď po upečení. Skladujeme ich v uzavretej nádobe. Takto uskladnené vám vydržia aj niekoľko týždňov.

Perníčky a perníkové dukáty s kvalitným slivkovým lekvárom Premium.

Raz ich upečiete a budete ich chcieť piecť stále.

Perníčky majú **skvelú chuť** a sú **hneď mäkké**. Zároveň po dobrom uskladnení **dlho vydržia**.

Okrem toho z Cesta Korzenného (perníkového) viete pripraviť aj trenú hmotu, cookies a pod.

Perníčky Zeelandia

počet ks v závislosti od navážky na 1 ks
(cca 80 – 100 ks)

Hmota:

1 000 g **Cesto Korzenné (perníkové)**

300 g hladká múka T-512

250 g Zela Delikates

50 g med

200 g studená voda

5 g perníkové koreníe

Dozdobenie:

120 g Tekutá vaječná melanž



Technologický postup:

Suroviny na cesto miešame lopatkou pri pomalých otáčkach do spojenia hmoty. Zabalíme do potravinovej fólie a odložíme na noc do chladničky. Na druhý deň cesto vyberieme a ešte za studena vyvaľkáme rovnomerne na požadovanú hrúbku na doske posypanej múkou. Vykrájame rôzne tvary, ktoré uložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme pri 200 °C cca 8 minút.

Po upečení ešte teplé potierame vaječnou melanžou. Perníčky budú lesklé a mäkké hneď po upečení. Skladujeme ich v uzavretej nádobe. Takto uskladnené vám vydržia aj niekoľko týždňov.

Hneď mäkké a chutné perníčky od Zeelandie

Perníčky neodmysliteľne patria k predvianočnému a vianočnému obdobiu.

Tie od Zeelandie **rozvoňajú Vašu prevádzku** a zákazníci ani nemusia čakať, kým zmäknú.

Vedia si ich hneď vychutnať, či už v klasickej podobe, so slivkovým lekvárom, na cheesecake alebo v podobe trenej hmoty naplnenej pred pečením napr. slivkovým lekvárom, vanilkovým pudingom a pod.

Nezabudnite preto **napiect' zákazníkom tieto perníčky v rodinnom balení** aj do zásoby.



Maková kocka

Pre 1 ks o rozmere 30 x 40 cm, 3 550 g.

Hmota:

450 g **Cesto Korzenné (perníkové)**

450 g **Piškóta 100 svetlá**

450 g Tekutá vaječná melanž

270 g voda

Náplň:

1000 g **Maková varená náplň**

400 g Cream Cheese

400 g **ON Slivkový lekvár Premium s jablkami**

Dozdobenie: ganáž

340 g **Arabesque Blanc 29 %**

170 g KEN Presto

30 g celý mak

Pre milovníkov maku počas celého roka, nielen na Vianoce.

S ešte jemnejšou náplňou, vďaka kombinácii kvalitnej varenej makovej náplne a Cream Cheese, prepojenou s neodmysliteľnou chuťou slivkového lekváru. Perníkový korpus je zjemnený o podiel piškótovej hmoty, aby chute spolu správne ladili.

Povrch kocky je dozdobený ganážou z pravej bielej čokolády Arabesque.

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus šľaháme metličkou 6 minút pri najvyššej rýchlosti.

Rovnomerne rozdelíme na štyri plechy 30 x 40 cm alebo na dva plechy 60 x 40 cm (ktoré po upečení rozkrojíme na polovicu).

Pečieme pri teplote 220 °C cca 7 minút.

Náplň: Všetky suroviny na náplň zmiešame do compactnej hmoty a navrstvíme na tri pláty.

Vrchný plát už len polejeme pripravenou ganážou.

Ganáž: Bielu čokoládu Arabesque Blanc 29 % zalejeme horúcou smotanou KEN Presto.

Miešame, pokiaľ sa čokoláda nerozpustí a na záver pridáme mak.

Receptúra je vhodná pre plechy 30 x 40 cm alebo 60 x 40 cm.

Jesenná variácia makovej kocky





OPERA cake

Pre 1 ks o rozmere 30 x 40 cm, 3 800 g.

Hmota:

- 570 g **Biskuit Instant**
- 540 g Tek. vaječná melanž
- 80 g voda
- 150 g mandľová múka

Náplň 1: kávový sirup na polievanie korpusov

- 200 g kryštálový cukor
- 10 g instantná káva
- 300 g voda

Náplň 2: kávový krém

- 240 g Tekuté vaječné žĺtka
- 10 g instantná káva
- 360 g kryštálový cukor
- 680 g Zela Delikates
- 120 g voda

Náplň 3: čokoládová vrstva

- 570 g **Arabesque Noir 58 %**
- 570 g KEN Presto

Dozdobenie: jedlé zlato, sušené jedlé kvety,
zrnká kávy

Opera Cake

francúzsky vianočný zákusok

Prepojenie jemného mandľového piškótového korpusu, kávového sirupu a kávového maslového krému s čokoládovou ganážou poteší každého milovníka kávy. Stačí trocha jemného zlatého zdobenia a máte pre svojich zákazníkov ten pravý luxusný zákusok na Vianoce.

Technologický postup:

Suroviny na korpus šľaháme metličkou 5 minút pri najvyššej rýchlosti. Rovnomerne rozdelíme na tri plechy 30 x 40 cm a pečieme pri teplote 170 °C cca 15 minút.

Náplň 1 (kávový sirup): Zmiešame vodu, cukor a instantnú kávu, privedieme k varu a necháme vychladnúť.

Náplň 2 (kávový krém): Uvaríme rozvar z cukru, vody a kávy. Zvlášť vymiešame žĺtky do peny a za stáleho šľahania do nich pridávame horúci sirup. Po vychladnutí do krému vmiešame margarín Zela Delikates izbovej teploty. Došľaháme na požadovanú hustotu.

Náplň 3 (čokoládová vrstva): Horúcou smotanou KEN Presto zalejeme čokoládu Arabesque Noir 58 % premiešame do hladka.

Skladanie torty: Každý korpus polejeme kávoým sirupom, na ktorý nanesieme vrstvu kávového krému a dáme do chladničky na chvíľu zatuhnúť. Následne na krém rozotrieme čokoládovú vrstvu. Postup opakujeme aj so zvyšnými dvoma plátmi.

Dozdobíme jedlým zlatom, zrnkami kávy, prípadne sušenými kvetmi.

Krájame teplým suchým nožom.



Perníkový chlebíček

Pre formu 11 x 30 cm, 1 150 g.

Hmota:

500 g **Cesto Korzenné (perníkové)**

225 g voda

125 g rastlinný olej

Náplň 1:

100 g **ON Slivkový lekvár Premium s jablkami**

Náplň 2:

200 g mlieko

60 g kryštálový cukor

30 g krupicová múka

2 g vanilková pasta

85 g maslo 82 %

Dozdobenie:

25 g **Satina Dark** a 25 g **Satina White**

Technologický postup:

Všetky suroviny na perník miešame pri pomalej rýchlosti 5 minút. Vložíme do formy na chlebík 11 x 30 cm, ktorú si vystelieme papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 170 °C cca 45 minút.

Po vychladení rozkrojíme na tri časti. Na prvú nanesieme slivkový lekvár. Na druhý plát si navrstvíme uvarený krupicový krém.

Vrchnú časť ozdobíme rozpustenou tmavou a bielou čokoládovou polevou a môžeme posypať mandľovými kúskami.



S týmto perníkovým chlebíčkom uchvátite každého zákazníka.

Jedinečná kombinácia Cesta Korzenného (perníkového) so slivkovým lekvárom Premium a skvelou mliečno-vanilkovou náplňou vytvorí vianočnú atmosféru na každom slávnostnom stole. Chlebíček môžete dozdobiť podľa Vašej fantázie.

ZEELANDIA SATINY

**Výborná voľba pre Vašu cukráreň a pekáreň.
Nové kvalitné cukrárske polevy v sortimente Zeelandia.**

- * Satina polevy **nevyžadujú temperovanie**.
 - * Po nahriatí a správnom zriedení s olejom sa pekne rovnomerne aplikujú na povrch výrobkov aj pri tenkých vrstvách.
 - * Vďaka svojmu zloženiu **chutia ako pravá čokoláda**.
 - * Rýchlo tuhnú na výrobkoch (pri správne vychladených korpusoch).
 - * **Dávajú výrobkom tzv. satinový vzhľad**, ktorý si zachovávajú počas celej doby trvanlivosti výrobku (pri dodržaní tepl. reťazca).
 - * Satina polevy je možné znovu nahriať pri správnom použití. Satiny viete pred použitím do cesta zamraziť na $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- * Benefit: **Satina White je jedinečnej peknej bielej farby**, ktorú ocení každý pekár a cukrár.
- * Balenie: 12 kg kartón s PE vložkou.
- Viac sa dočítate** v našom novom letáku Zeelandia SATINY.



Nechajte sa inšpirovať použitými **zmesami** a **náplňami** v **katalógu Jesenné a zimné inšpirácie**:

Cukrárske zmesi:

10003620 Velvet Purple Cake	10 kg
10002618 Cesto Čokoládové	15 kg
10000526/525 Cesto špaldové s orechmi	15 al. 5 kg
10002620 Cesto Korzenné	25 kg
10002629 Cesto Medové	10 kg
10002621 Cesto Karamelové	15 kg
10003464 Cesto Zelený čaj	15 kg
10000571 Mamas Pie	15 kg
10002498 Biskuit Instant	25 kg
10000536/537 Piškóta 100 svetlá/tmavá	15 kg
10003651 Jello Total	12,5 kg

Tvarohová náplň:

10000634 Tvarohová náplň Štandard	5 kg
-----------------------------------	------

Smotany na šľahanie a varenie:

10002696 Ken Presto	1L
10002698 Ken Lactea 35 % nesladená	1L
10002693 Rosette	1L
10002699 Ken Trufa -parížsky krém	2,3 kg

Stabilizátor smotany:

10002507 Zeesan Neutral	0,5 kg
10002565 Zeesan Tvaroh	0,5 kg
10000054 Jung S-A Malina	2,5 kg

Ostatné náplne a suroviny pre cukrárov:

10002518 Rap Special	10 kg
10000681/685 Maková varená náplň	12 kg
10002626 Presta Brandy	5 kg
10000700 Mifi karamelová	6 kg

Ochucovacie pasty:

10002537 Compound Caramel	1 kg
10002570 Compound Írska káva	1 kg

Ovocné gély, Fruitful náplne a ostatné náplne:

10003084 Fruitful Višňa	2,7 kg
10003132 Fruitful Citrónový krém	2,7 kg
10003133 Fruitful Pomaranč	2,7 kg
10003082 Fruitful Malina	2,7 kg
10003618 Fruitful Čučoriedka	2,7 kg
10003619 Fruitful Čierna ríbezľa	2,7 kg
10000824 ON Slivk. lekvár Premium s jablkami	14 kg
10000802 Darinka džem extra malina	1 kg

Pravá čokoláda a iné polevy:

10000064 Arabesque Noir 58 %	5 kg
10000062 Arabesque Blanc 29 %	5 kg
10003623 Satina Dark (NEW)	12 kg
10003624 Satina White (NEW)	12 kg
10002320 Paletta Miroir Choco	6 kg

Margaríny a vaječné produkty Zeelandia:

10002659 Zela Delikates	10 kg (4x2,5 kg)
10002678 Tekutá vaječná melanž	10L
10002680/77 Tekutý vaječný žltok (na obj.)	10 al. 1 L

Veríme, že Vás náš katalóg jesenných a zimných inšpirácií zaujal,
a že ste sa z daného katalógu rozhodli vyskúšať receptúry.

Prajeme Vám

hlavne **veľa úspechov** a veľa **spokojných zákazníkov**.

Tím Zeelandia s.r.o.

Kontakty:

Country Manager:

Tomáš Žalobín 00421 905 968 822 tomas.zalobin@zeelandia.sk

Obchodný tím:

Jana Überlauerová 00421 905 968 824 jana.uberlauerova@zeelandia.sk

Obchodný zástupca Východ 00421 905 968 823 (KE, BB a kraje: LC,DT,RS,BR,PT,RA)

Marián Krcho 00421 915 885 392 marian.krcho@zeelandia.sk

Andrea Medved'ová 00421 905 696 162 andrea.medvedova@zeelandia.sk

Technologický tím:

Pawel Krzyzanowski 00421 915 885 397 pawel.krzyzanowski@zeelandia.sk

Gabriela Meluchová 00421 911 790 750 gabriela.meluchova@zeelandia.sk

Marián Kukľa 00421 915 885 399 marian.kukla@zeelandia.sk

Marketing Manager:

Jarmila Farkašová 00421 905 968 819 jarmila.farkasova@zeelandia.sk

Quality Manager:

Eugénia Lengyelová 00421 905 968 818 eugenia.lengyelova@zeelandia.sk

Zeelandia s.r.o.

Družstevná 44
044 42 Rozhanovce

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

email: zeelandia@zeelandia.sk; **www.zeelandia.sk**

FCB:

<https://www.facebook.com/ZeelandiaSK>

Instagram:

https://www.instagram.com/zeelandia_slovenska_republika/

LinkedIn:

<https://www.linkedin.com/company/zeelandia-slovenska-republika/>

Youtube:

<https://www.youtube.com/channel/UClAqr-4l8cTC6muGjfG6BJw>

keep **exploring.**