

# Cremă Bechamel Emmi & Phili



***Zeelandia***

## Avantaje Gamă

Mixuri de ingrediente pentru prepararea cremei bechamel cu aromă de brânză, recomandat pentru produse fine de patiserie.

- ✓ Super delicios și aromat;
- ✓ Produs **calitativ** și **inovativ**;
- ✓ **Rețetă simplă** – doar apa trebuie adăugată;
- ✓ Gust de brânză Emmental/Philadelphia, două dintre cele mai apreciate și populare tipuri de brânză
- ✓ Producție **eficientă** - ușor de lucrat;
- ✓ **Versatil** - poate fi folosit ca umplutură în produse de patiserie coapte sau ca sos pentru diverse preparate (ex: sos pentru paste, sos pentru lasagna);
- ✓ **Atragerea** segmentului de consumatori care preferă **produse savoury**;
- ✓ **Diversificarea** portofoliului de patiserie.



## Tips

- ✓ Pentru a obține o densitate diferită a cremei, va trebui să modificați cantitatea de apă.
- ✓ Puteți pregăti crema bechamel manual, atâta timp cât amestecați ingredientele după cum este necesar pentru a obține o compoziție fină și omogenă.
- ✓ În prepararea rețetelor, adăugați legumele crude în compoziție deoarece acestea se vor găti în procesul de coacere.
- ✓ Recomandăm să adăugați minimum 10% brânză specifică sortimentului pentru a intensifica gustul și aroma.
- ✓ Crema bechamel poate fi folosită și pentru sosurile pentru paste, lasagna sau alte preparate.
- ✓ Pentru desfacerea foietajului în mai multe straturi, la prepararea aluatului, se înlocuiește parțial apa cu gheață.



## Bechamel

Calzone cu  
emmental,  
sparanghel și  
oregano

### Aluat

- 2,000 kg făină
- 0,020 kg **Super Soft**
- 0,040 kg zahăr
- 0,030 kg sare
- 0,060 kg drojdie
- 1,000 L apă
- 0,700 kg **Zela Pastry 80** (margarină pentru laminat)

Ingredientele, excepție făcând margarina, se malaxează timp de 4-6 minute la prima viteză și 4-6 minute la viteza a doua. Aluatul obținut se lasă 10 minute în repaus, apoi se adaugă Zela Pastry și se împătorește. Aluatul se turează, se împătorește și se lasă la rece pentru 15 minute. Operațiunea se repetă de 2 ori. La final se întinde în foaie.

### Umplură

- 0,250 kg **Bechamel Emmi**
- 0,250 kg brânză emmental
- 0,500 L apă
- 0,300 kg sparanghel
- 0,015 kg oregano

Se mixează cu telul Bechamel Emmi și apa timp de 3-4 minute, la viteza mare. La final se adaugă restul ingredientelor și se omogenizează.

**Decor:** Semințe susan

### Asamblare

Foaia laminată se taie în fâșii, se aplică umplutura, se împachetează și se decorează. Coacerea se realizează la temperatura de 210°C, timp de 14-16 minute.





## Bechamel

Portofel cu  
emmental și roșii  
deshidratate

### Aluat

- 2,000 kg făină
- 0,020 kg **Super Soft**
- 0,040 kg zahăr
- 0,030 kg sare
- 0,040 kg drojdie
- 1,000 L apă
- 0,700 kg **Zela Pastry 80** (margarină pentru laminare)

Ingredientele, excepție făcând margarina, se malaxează timp de 4-6 minute la prima viteză și 4-6 minute la viteză a doua. Aluatul obținut se lasă 10 minute în repaus, apoi se adaugă Zela Pastry și se împătorește. Aluatul se turează, se împătorește și se lasă la rece pentru 15 minute. Operațiunea se repetă de 2 ori. La final se întinde în foaie.

### Umplură

- 0,250 kg **Bechamel Emmi**
- 0,250 kg brânză emmental
- 0,500 L apă
- 0,030 kg roșii deshidratate

Se mixează cu telul Bechamel Emmi și apa timp de 3-4 minute, la viteză mare. La final se adaugă restul ingredientelor și se omogenizează.

**Decor:** ou

### Asamblare

Foaia laminată se taie în fâșii, se aplică umplutura, se împachetează și se decorează. Coacerea se realizează la temperatura de 210°C, timp de 14-16 minute.





## Bechamel

Rulouri cu brânză  
și ceapă verde

### Aluat

- 2,000 kg făină
- 0,080 kg **Snackmix**
- 0,030 kg sare
- 0,9- 1 L apă rece
- 0,800 kg **Zela Pastry 80** (margarină pentru laminare)

Ingredientele pentru aluat se malaxează timp de 4 minute la prima viteză și 4-5 minute la viteză a doua. Aluatul obținut se lasă timp de 10 de minute în repaus. Se încorporează Zela Pastry, se laminează, se împătorește în trei, se laminează din nou, se împătorește în patru și se da la rece pentru minim 30 de minute. După răcirea aluatului, se repetă procesul de împachetare și se da la rece pentru minim 30 de minute. În final, se laminează aluatul la 3 mm grosime.

### Umplură

- 0,500 kg **Bechamel Phili**
- 1,000 L apă
- 0,300 kg ceapă verde

Se mixează cu telul Bechamel Phili și apa, timp de 3-4 minute, la viteză mare. La final se amestecă cu ceapa verde tocată.

**Decor:** ou

### Asamblare

Foia laminată se taie în fâșii, se adaugă umplutura, se împătorește și se unge suprafața cu ou. Coacerea se realizează la temperatura de 210°C, timp de 12-14 minute.





## Bechamel

## Placintă dobrogeană

### Aluat

- 0,500 kg foi de placintă

### Umplură

- 0,200 kg **Bechamel Emmi**
- 0,600 L apă
- 0,200 kg cașcaval ras

Se mixează cu telul Bechamel Emmi și apa timp de 3-4 minute, la viteza mare. La final se încorporează cașcavalul ras.

### Decor

- ou
- cașcaval ras

### Asamblare

Se umple fiecare foaie de placintă cu umplutura de brânză, se rulează și se așază într-o formă circulară. La final se unge suprafața cu ou. Coacerea se realizează la temperatura de 210°C, timp de 25-30 de minute. După coacere se decorează cu cașcaval ras.





## Bechamel

## Margaretă cu brânză și șuncă

### Aluat

- 2,000 kg făină
- 0,080 kg **Snackmix**
- 0,030 kg sare
- 0,9-1 L apă rece
- 0,800 kg **Zela Pastry 80** (margarină pentru laminare)

Ingredientele pentru aluat se malaxează timp de 4 minute la prima viteză și 4-5 minute la viteză a doua. Aluatul obținut se lasă timp de 10 de minute în repaus. Se încorporează Zela Pastry, se laminează, se împăturește în trei, se laminează din nou, se împăturește în patru și se dă la rece pentru minim 30 de minute. După răcirea aluatului, se repeta procesul de împachetare și se dă la rece pentru minim 30 de minute. În final, se laminează aluatul la 3 mm grosime.

### Umplură

- 0,500 kg **Bechamel Phili**
- 1,000 L apă
- 0,300 kg șuncă cuburi

Se mixează cu telul ingredientele timp de 3-4 minute, la viteză mare. La final se adaugă șunca cuburi și se amestecă.

**Decor:** verdeață

### Mod de lucru

Foia laminată se taie sub forma patrată, se aplică umplutura și se împăturește. Coacerea se realizează la temperatura de 210°C, timp de 12-14 minute. După coacere se ornează cu verdeață tocată.





## Bechamel

Cupe cu brânză,  
kaizer și ciuperci

### Aluat

- 2,000 kg făină
- 0,080 kg **Snackmix**
- 0,030 kg sare
- 0,9-1 L apă rece
- 0,800 kg **Zela Pastry 80** (margarină pentru laminare)

Ingredientele pentru aluat se malaxează timp de 4 minute la prima viteză și 4-5 minute la viteza a doua. Aluatul obținut se lasă timp de 10 de minute în repaus. Se încorporează Zela Pastry, se laminează, se împătorește în trei, se laminează din nou, se împătorește în patru și se dă la rece pentru minim 30 de minute. După răcirea aluatului, se repetă procesul de împachetare și se dă la rece pentru minim 30 de minute. În final, se laminează aluatul la 3 mm grosime.

### Umplură

- 0,500 kg **Bechamel Emmi**
- 1,000 L apă
- 0,150 kg kaizer cuburi
- 0,150 kg ciuperci tocate

Se mixează cu telul ingredientele timp de 3-4 minute, la viteza mare. La final se amestecă cu cuburile de kaizer și ciupercile tocate.

### Decor

- cașcaval ras
- ceapă verde

### Asamblare

Foia laminată se decupează, se îmbracă formele de brioșe și se adaugă umplutura. Coacerea se realizează la temperatura de 210°C, timp de 12-14 minute. După coacere se adaugă cașcaval ras.

