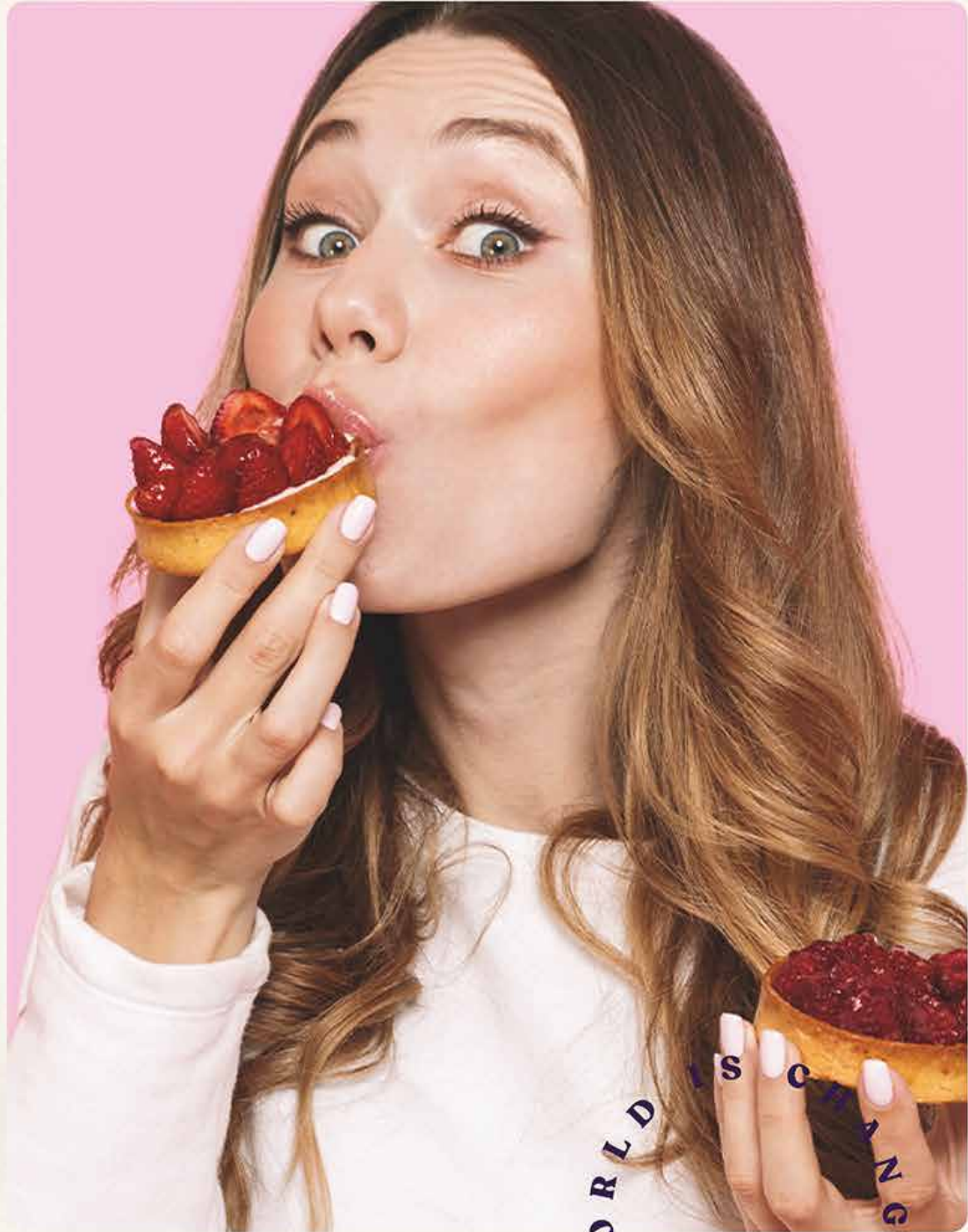


Are you  
— ready  
to step  
into the  
future?

# V.GO!

Vegan pastry is here to stay



THE WORLD IS CHANGING!

 Zeelandia

**V.GO!**  
Vegan pastry is here to stay



**Are you  
— ready  
to step  
into the  
future?**

## Lumea se schimbă.

Felul în care trăim, felul în care ne comportăm și felul în care mâncăm este diferit.

### Și noi ne schimbăm.

La Zeelandia, ne angajăm să fim alături de clienții noștri și consumatorii lor în această mișcare socială. **Și facem asta cu noua noastră generație de ingrediente de patiserie și cofetărie.**

Evoluăm continuu pentru a vă oferi soluții inovatoare, astfel încât să vă satisfacă nevoile și să vă depășească așteptările, **astăzi și în viitor.**

De aceea, vă prezentăm noua **noastră gamă de produse vegane V.GO!**, care să vă inspire: **mai gustoase ca niciodată, perfecte pentru toată lumea, bune pentru planetă și bune pentru tine.** O oportunitate pentru noi toți, vegani sau nu, să ne schimbăm astăzi și să prosperăm în viitor.

# Vegan pastry is here to stay.





## Descoperă noua gamă de produse vegane **V-GO!**

A fi vegan nu înseamnă a renunța la **produse gustoase**. Sunt **posibilități nelimitate** care așteaptă să fie încercate. **Produsele vegane nu sunt doar pentru vegani**. Consumatorilor le place să experimenteze și să-și diversifice dietele, așa că toți am devenit flexitarieni!

O dietă vegană este mai mult decât o dietă, **este un stil de viață**. Impactul comportamentului nostru și sănătatea planetei au devenit preocuparea tuturor. Fiecare tradiție începe cu o tendință, cu cineva care explorează ceva nou. **Produsele vegane sunt o tendință care va rămâne.**



### **Mixuri de prăjituri.**

Mixurile vegane de cofetărie și patiserie pe care vi le oferim sunt perfecte pentru a crea o gamă de produse vegane cu aplicații multiple, cum ar fi prăjituri și briose, dar și fursecuri, tarte, vafe, clătite și brownies. Ușor de folosit și delicioase.

### **Umpluturi.**

Posibilitățile sunt nelimitate cu varietatea de umpluturi vegane disponibile în portofoliul nostru. Creme, umpluturi pe bază de grăsime și apă, umpluturi bavaroise sau cu fructe. Cu această gamă puteți crea produse de cofetărie vegane de top.

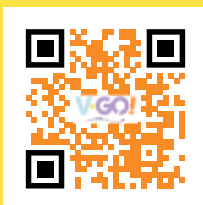
### **Glazuri.**

Glazurile vegane dau nota finală perfectă aplicațiilor de cofetărie. Glazurile noastre de înaltă calitate sunt flexibile și ușor de utilizat. Cu aceste ingrediente, produsele de cofetărie nu numai că arată apetisante, gustul lor este mai delicios ca niciodată.

### **Decorațiuni.**

Pentru a face un desert vegan perfect, vă oferim decorațiuni precum frișca vegetală. Gama noastră de produse vegane rezolvă dorința de a nu fi limitat în alegeri delicioase, respectând planeta în același timp.

Scanează codul



și solicită unui reprezentant Zeelandia mostre gratuite.

# Mixuri de prăjituri

## Genoise

### — de post



**Mix pulverulent pentru obținerea foilor de ruladă.**

#### **Profilul produsului**

- Produs plant-based (de post);
- Rețetă simplă și ușor de utilizat;
- Aplicații multiple pentru satisfacerea cât mai multor gusturi;
- Foile de ruladă obținute vor beneficia de avantajul flexibilității necesar unei bune rulări;
- Raport calitate/preț avantajos;
- Calitate constantă a produsului finit.

## Browncake

### — mix



**Mix pulverulent pentru brownies și foi de prăjituri cu gust cacao.**

#### **Profilul produsului**

- Produs plant-based (de post);
- Rețetă simplă și ușor de utilizat, se adaugă doar apă și ulei;
- Aplicații multiple: foi de prăjituri, blaturi, checuri sau briose;
- Blat pufos;
- Timp de manoperă redus (toate ingredientele din rețetă se mixează împreună);
- Calitate constantă a produsului finit.

# Umpluturi

## Gama

### — Presta



**Creme gata de utilizat, cu termen mare de valabilitate, pentru produse de patiserie și cofetărie.**

#### **Profilul produsului:**

- Gata de utilizat;
- Consistență fermă și aspect lucios;
- Gust delicios, 5 arome disponibile: vanilie, ciocolată, brandy, lemon și toffee;
- Textură cremoasă;
- Arome naturale;
- Aplicații multiple: ideal pentru produse de viennoiserie și patiserie, ca umplutură sau decor;
- Stabilitate excelentă la coacere;
- Stabilitate la congelare/decongelare;
- Soluție perfectă pentru injectarea produselor, înainte sau după coacere.

# V-GO!

## — Rap



**Mix pentru prepararea la rece a cremei vegane cu gust de vanilie.**

#### **Profilul produsului:**

- Rapid și ușor de preparat, în rețeta standard se adaugă de apă
- Aplicații multiple: tarte, prăjituri, placinte, millefeuille;
- Textură cremoasă, cu tăietură curată;
- Gust intens de vanilie și culoare galben pai;
- Stabilă la coacere;
- Stabilitate la congelare/decongelare;
- Se combină perfect cu V-GO! Rosette.

# Chocolina

## — Cream&Cover



**Cremă cu aromă de ciocolată pe bază de grăsime.**

**Profilul produsului:**

- Gata de utilizat;
- Produs plant-based (de post);
- Aspect lucios și omogen;
- Gust de ciocolată (conține 2% ciocolată);
- Consistență tip pastă;
- Aplicații multiple: ca umplutură sau glazură pentru prăjituri și torturi;
- Stabilitate la congelare/decongelare.

# Chocolatier

## — Profi Nero



**Cremă cu gust intens de ciocolată, pentru umplerea și glazurarea produselor de cofetărie.**

**Profilul produsului:**

- Produs plant-based (de post);
- Aspect lucios și omogen;
- Produs premium, fabricat în Italia;
- Aspect lucios și omogen;
- Gust de ciocolată;
- Consistență tip pastă;
- Aplicații multiple: ca umplutură pentru prăjituri și produse de cofetărie în straturi, dar și glazuri și toppinguri;
- Stabilitate la congelare/decongelare.

# Glazuri

## Satina

### — Dark



**Glazură cu gust de cacao și culoare intensă, utilizată pentru prepararea ganajului, cât și pentru glazurarea produselor de cofetărie.**

#### **Profilul produsului:**

- Produs plant-based (de post);
- Grad mare de acoperire;
- Gust și culoare intensă de ciocolată neagră;
- Produs versatil: folosit ca umplutură sau pentru decor;
- Convenabil, ușor și simplu de utilizat (formă de dropsuri);
- Stabilitate la congelare/decongelare.

# Sharli Deco

### — Dark



**Glazură multifuncțională, perfectă pentru decorarea produselor de patiserie și cofetărie.**

#### **Profilul produsului:**

- Produs plant-based (de post);
- Grad mare de acoperire;
- Gust și culoare intensă de ciocolată neagră;
- Produs perfect pentru decorare;
- Convenabil, ușor și simplu de utilizat (formă de dropsuri mici);
- Stabilitate la congelare/decongelare;
- Convenabil, ușor și simplu de utilizat;
- Stabilitate la congelare/decongelare.

# Decoratiuni

## V-GO!

## Rosette



**Cremă bază pentru cremă aerată cu grăsime vegetală, tratată UHT.**

**Profilul produsului:**

- Își mărește volumul de până la trei ori mai mare după spumare;
- Își păstrează forma mai mult timp neîndulcită (se poate îndulci după preferință);
- Aciditate stabilă (posibil de combinat cu fructe sau ingrediente acre pentru gătit);
- Utilizare simplă: ambalaj practic și cu sistem de reînchidere pentru o mai bună depozitare și manipulare;
- Stabilitate la congelare/decongelare;
- Fără lactoză;
- Certificare vegană disponibilă.

# Chocolate

## Drops



**Dropsuri mici de ciocolată pentru utilizare în aplicații de patiserie, cofetărie și înghețată.**

**Profilul produsului:**

- Gust și culoare de ciocolată neagră;
- Conține 60% cacao;
- Convenabil ușor și simplu de utilizat;
- Stabilitate la coacere;
- Aplicații multiple, ca decor sau în interiorul produsului.



# Margarină și uleiuri

## Carlex

### — Spray

**Agent de ungere pe bază de ulei vegetal.**

**Profilul produsului:**

- Protejează tăvile și oferă produselor finite aspect impecabil;
- Economic, datorită ambalării și utilizării ușoare și rapide;
- Destinat cu precădere produselor de patiserie și cofetărie cu un conținut mare de zahăr;
- Pretabil și pentru aluaturile dospite;
- Nu conține apă, ceea ce îl recomandă și pentru procesarea aluatului prin refrigerare sau congelare;
- Nu face fum la coacere;
- Nu influențează coaja produsului, acesta neschimbându-și aspectul la contactul cu tava;
- Grad mare de acoperire;
- Termen mare de valabilitate.



## Zela

### — Creme/Pastry

**Margarină pentru creme și aluaturi dulci.**

**Profilul produsului:**

- Gamă de produse profesionale;
- Procent grăsime tartinabilă: 80%;
- Optime pentru foietaj franțuzesc și aluat danez;
- Onctuozitate perfectă;
- Gamă largă de aplicații pentru produse de cofetărie și patiserie;
- Termen mare de valabilitate.



# Rețete



## vegan brownie

### Rețetă:

1500 g  
600 g  
600 g  
450 g  
450 g

**V-GO! Genoise**  
apă  
ulei vegetal  
zahăr brun  
**Arabesque Noir 58**

### Glazură:

450 g

**Chocolatier Profi Nero**

**Mod de lucru:** Se mixează cu paleta toate ingredientele timp de 10 minute, la viteza mică. Se încălzește Chocolatier Profi Nero la bain-marie. Compoziția se toarna într-o tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. După răcire, se glazurează și se porționează

**Temperatură de coacere:** 180-185°C.

**Timp de coacere:** 40-45 minute.



## vegan chocolate bars

### Aluat dulce:

125 g  
200 g  
125 g  
50 g  
30 g

**V-GO! Genoise**  
făină  
ulei vegetal  
zahăr  
apă

### Umplură cu fructe:

500 g Fruit Filling Black Cherry

### Umplură cu ciocolată:

1200 g Chocolina Cream&Cover

### Glazură:

300 g  
800 g

Miroir Neutral  
Arabesque Noir 58

### Decor:

100 g  
100 g

Paletta Neutral  
Fruit Filling Black Cherry  
flori de hibiscus

### Blat:

1000 g  
200 g  
650 g

**V-GO! Genoise**  
ulei vegetal  
apă

**Aluat dulce:** Se mixează cu paleta toate ingredientele până ce se obține un aluat omogen. Aluatul se lasă la frigider pentru 24 de ore, apoi se întinde în foaie de 2 mm grosime. Aluatul se decupează în forme de 3/10 cm și se așază în formele lubrificate cu Carlex Spray.

**Decor:** Se încălzește Paletta Neutral și se amestecă cu Fruit Filling Black Cherry, blenduit. Amestecul se folosește sub forma de picături pe suprafața fiecărui baton.

**Blat:** Se mixează cu paleta toate ingredientele timp de 8-10 minute, la viteza mare. Compoziția se toarnă în tava 60/40cm. Se adaugă în masa compoziției, umplutura de fructe. După coacere, blatul se răcește și se decupează în piese cu dimensiunea 3 x 11 cm.

**Mod de lucru:** Fiecare piesa de aluat dulce va fi imersată în Chocolina Cream&Cover și se va îmbrăca pe lateral cu piese de blat. Piesele asamblate se vor da la rece. După răcire, batoanele se vor îmbrăca în Arabesque Noir, încălzit, iar suprafața batoanelor se va acoperi cu un strat subțire de Miroir Neutral. La final se decorează.

**Temperatură de coacere:** aluat dulce 160-170°C, blat 170-180°C.

**Timp de coacere:** aluat dulce 6 minute, blat 15 minute



## **vegan cupcake cu umplură de vanilie/ciocolată**

### **Rețetă:**

1000 g  
600 g  
200 g  
100 g

**V-GO! Genoise**  
apă  
ulei vegetal  
**Chocolate Drops**

### **Umplură:**

300 g

**Presta Choco/Vanilla**

**Mod de lucru:** Se mixează cu paleta V-GO! Genoise, uleiul și apa, timp de 8-10 minute, la viteza mică. Compoziția se toarnă în formele speciale și se adaugă Presta Choco/Vanilla .

**Temperatură de coacere:** 180-185°C.

**Timp de coacere:** 30 minute.



## tarta vegană cu fructe

### Rețetă:

1000 g  
650 g  
200 g

**V-GO! Genoise**  
apă  
ulei vegetal

### Umplutură:

500 g

**Patissier Sour Cherry**

### Aluat crumble:

130 g  
010 g  
050 g

**V-GO! Genoise**  
apă  
Zela Creme NH

**Mod de lucru:** Se mixează cu paleta toate ingredientele timp de 5-6 minute, la viteza medie.

Compoziția se toarnă într-o tavă 60/20cm, acoperită cu Carlex Spray.

Se adaugă umplutura de fructe și se decorează cu aluatul crumble.

Se amestecă toate ingredientele pentru aluatul sfărâmișos, până la omogenizare. Aluatul obținut se dă la rece.

**Temperatură de coacere:** 170-180°C.

**Timp de coacere:** 35-40 minute.



## Mango Cake

### Blat:

930 g  
70 g  
200 g  
650 g

**V-GO! Genoise**  
cacao  
ulei  
apă

### Cremă de ciocolată:

300 g Arabesque Noir 58  
200 g **V-GO! Rap**  
500 g lapte de migdale

### Crema de cireșe roșii:

1000 g Fruit Filling Red Cherry

### Cremă de mango:

400 g Fruit Filling Mango  
360 g apă  
100 g **V-GO! Rap**  
450 g **V-GO! Rosette**

### Glazură:

600 g Chocolatier Profi Nero  
600 g **V-GO! Rosette**

### Decor

Figurine de ciocolată

### Blat

Se mixează cu paleta toate ingredientele timp de 5-6 minute, la viteza mare. Compoziția se toarnă în tavă 60/40cm. După coacere și răcire, blatul se decupează în 6 forme circulare cu Ø de 14 cm.

### Cremă de ciocolată

Se mixează laptele de migdale cu V-GO! Rap timp de 5 minute cu ajutorul telului. După omogenizare se încorporează treptat Arabesque Noir 58 topit.

**Mod de lucru:** În forma de silicon se toarnă crema de mango, se așază crema de cireșe roșii, crema de ciocolată și se încheie cu blatul. Forma se dă la congelator. După congelare se scoate din formă și se glazurează.

**Temperatură de coacere:** 170-180°C.

**Timp de coacere:** 15 minute.



## Tort cu coacăze

### Blat:

2250 g  
1125 g  
525 g  
260 g

**V-GO! Genoise**  
apă  
ulei  
apă

### Glazură:

300 g Choclatier Profi Nero  
300 g **V-GO! Rosette**

### Decor

200 g fructe proaspete

### Cremă de coacăze:

500 g Fruit Filling Black Currant  
900 g **V-GO! Rosette**

### Umplură de fructe:

600 g Fruit Filling Black Currant

### Blat

Se mixează cu paleta toate ingredientele timp de 5-6 minute, la viteza mare. Compoziția se toarnă în mod egal în 3 tăvi 60/40cm. După coacere și răcire, blatul se decupează în 6 forme circulare cu Ø de 15 cm.

### Cremă de coacăze

V-GO! Rosette se spumează, iar apoi se amestecă cu Fruit Filling Black Currant.

**Mod de lucru:** Se ia un cerc cu diametrul de 15 cm, se așază la baza primul rând de crema, se acoperă cu al doilea strat de blat, se aplică un strat de cremă, se adaugă umplutura de fructe și se încheie cu ultimul blat. Se dă la rece pentru 24 de ore. După răcire se scoate din forma, se glazurează și decorează.

**Temperatură de coacere:** 170-180 °C.

**Timp de coacere:** 25 minute.



## Vegan Peach

### Blat:

500 g  
100 g  
300 g

**V-GO! Genoise**  
ulei  
apă

### Glazură:

150 g

Miroir Neutral

### Decor:

150 g

piersici

### Umplutură de fructe:

500 g

Fruit Filling Peach

### Cremă de mango:

500 g  
500 g

Fruit Filling Peach  
**V-GO! Rosette**

### Blat

Se mixează cu paleta toate ingredientele pentru blat timp de 5 minute, la viteza mare. Compoziția se toarnă într-o forma de 60/20 cm. Se adaugă umplutura de fructe în masa compoziției.

### Cremă de fructe

Se spumează Vegan Rosette cu V-GO! Zeesan Neutral și apa. Crema rezultată se amestecă cu Fruit Filling Peach.

### Mod de lucru:

Se așaza blatul într-o forma dreptunghiulară, se întinde crema în strat uniform. Prăjitura se dă la rece pentru minim 4 ore. După racire, se scoate din forma, se aplică Miroir Neutral, se decorează cu felii de piersici și se porționează în felii de 8x4 cm.

**Temperatură de coacere:** 170-180°C.

**Timp de coacere:** 30 minute.





## Cremșnit cu cremă de vanilie

### Blat:

1200 g	făină
50 g	Snackmix
20 g	sare
600 g	apă

### Margarină pentru laminat:

450 g	Zela Pastry 80
-------	----------------

### Cremă de vanilie:

1200 g	V-GO! Rap
3600 g	apă
125 g	V-GO! Rosette

### Decor:

100 g	Mont Blanc
-------	------------

### Mod de lucru:

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 incorporează 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 da la rece pentru minim 30 de minute. În final, se laminează aluatul la 5 mm grosime. Se porționează aluatul în 3 foi de 40/60, se așază în tăvi, se înțepă și se introduc în cuptor.

După răcire, se așază foia de la baza într-o ramă și se porționează.

Se adaugă jumătate din crema de vanilie în strat uniform, se așază a doua foaie, se întinde restul de crema și se închide cu ultima foaie. Se dă la rece pentru 12 ore. După răcire, se scoate din rama și se decorează.

**Temperatură de coacere:** 200 °C.

**Timp de coacere:** 15 minute.

Are **you**  
— **ready**  
**to step**  
**into the**  
**future?**

**v.vego!**

Vegan **pastry** is here to **stay**