

Chocolina



Zeelandia

Chocolina este
combinația dintre
**finețea unică a
texturi și gustul
exuberant de
ciocolată.**

Chocolina

Gama de produse

- **Chocolina Cream&Cover**
gust de ciocolată, textură cremoasă.
- **Chocolina Hazelnut**
gust de ciocolată și alune, textură cremoasă.
- **Chocolina White**
gust lapte și vanilie, textură cremoasă.
- **Chocolina Bake**
stabilitate la coacere, după coacere are o textură cremoasă și gust de ciocolată.

Noi arome

- **Chocolina Burgundy**
gust de iaurt și fructe de pădure, textură cremoasă.
- **Chocolina Irish Coffee**
gust de cafea Irish, textură cremoasă.



Caracteristicile **modului de lucru**

- Aspect lucios, textură omogenă.
- Nu sunt stabile la coacere (excepție Chocolina Bake)
- Nu conține apă.
- Stabilitate la congelare/decongelare.
- Consistență:
 - la 18-23°C semifluid
 - la 25-30°C fluid
- **Activitate scăzută a apei * aw = 0,4. Pentru produse cu termen mare de valabilitate.**

*Indicele de activitate al apei indică rapiditatea deteriorării produselor. Chocolina are un nivel scăzut al activității apei, ceea ce permite utilizarea cremelor în aplicații cu termen mare de valabilitate.

Gamă largă de **aplicații**

Domenii de aplicare	Umplutură (cornuri, gogoși berlinere, brișe, cupcakes, panettone, biscuiți)	Glazură pentru produse care necesită o acoperire moale și semilichidă, care necesită o feliere precisă	Realizarea de straturi pentru prăjituri cu cremă, prăjituri laminate, produse de patiserie	Pentru prepararea cremelor (pe bază de unt, cremă de patiserie/ cremă bavareză)	Pentru lipirea biscuiților, macarons	Pentru mousses și sufleuri	Umplutură pentru bomboane sau bomboane glazurate	Topping pentru deserturi, înghețată, napolitane belgiene, ciătite
Chocolina White	● *	●	●	●	●	●	●	●
Chocolina Hazelnut	● *	●	●	●	●	●	●	●
Chocolina Cream&Cover	● *	●	●	●	●	●	●	●
Chocolina Bake	●							
Chocolina Burgundy	● *	●	●	●	●	●	●	●
Chocolina Irish Coffee	● *	●	●	●	●	●	●	●

*Pentru umpluturi vă recomandăm să încălziți crema la temperatura de lucru de 25-30°C sau să adăugați ulei rafinat (5-10%).



Recomandări pentru **aplicații**

- **A se păstra** la temperatura de **18±5°C**.
- **Temperatura** de lucru: **20-25°C**.
- **Pentru umpluturi** se recomandă **încălzirea la 25-30°C**.
- Pentru aplicarea în straturi, **se recomandă răcirea la 18-20°C**.



Nu este recomandat

- **Adăugarea de apă** în produs.
- **Încălzirea cremelor** la o temperatură de **peste 35°C**.



Atenție! Pentru umplutură este recomandat să încălziți crema la temperatura de lucru de 25-30°C sau să adăugați ulei rafinat (5-10%).

Prăjitura **Elena**



Rețetă:

Foaie

0,350 kg făină

0,350 kg Genoise Es

Se spumează ingredientele timp de 8-10 minute, la viteza mare a mixerului. Compoziția se toarnă în 5 tăvi 60/40. Coacerea se realizează timp de 3-4 minute, la temperatura de 220°C.

Cremă

0,450 kg **Chocolina Burgundy**

Glazură

0,110 kg **Chocolina Burgundy**

0,110 kg Satina White

Se încălzește Satina White la 36-38°C și se amestecă cu Chocolina Burgundy.

Decor

decorațiuni din ciocolată



Asamblare și finisare

Se așază alternativ blat, strat de cremă și se da la temperatura de refrigerare pentru minim 2 ore. Produsul bine răcit se porționează și se decorează.

Prăjitura **Burgundia**



Rețetă:

Foaie

0,300 kg Genoise Caramel

0,300 kg ouă

Se spumează ingredientele timp de de 8-10 minute, la viteza mare a mixerului. Compoziția se toarnă într-o tavă 60/40. Coacerea se realizează timp de 4-5 minute, la temperatura de 220°C.

Umplură de fructe

0,400 kg Fruit Filling Black Cherry

Mousse

0,640 kg Zeesan Curd Cheese

1,000 kg apă

1,000 kg **Chocolina Burgundy**

1,200 kg Rosette

Zeesan Yoghurt se hidratează și se amestecă cu Chocolina Burgundy. La final se adaugă Rosette semispumată.

Glazură

0,360 kg Paletta Coldjel

0,360 kg **Chocolina Burgundy**

Se încălzește Chocolina Burgundy și se amestecă cu Paletta Coldjel.



Asamblare și finisare

Se așază foaia, la bază se aplică umplutura de fructe în strat subțire și se acoperă cu stratul de mousse. Produsul se răcește bine, iar apoi se adaugă glazura pe suprafața prăjiturii. Se răcește din nou produsul iar la final se porționează și se decorează.

Prăjitura Claire



Rețetă:

Foaie

0,150 kg Genoise Cocoa

0,150 kg ouă

Se spumează ingredientele timp de de 8-10 minute, la viteza mare a mixerului. Compoziția se toarnă într-o formă 60/10. Coacerea se realizeaza timp de 4-5 minute, la temperatura de 220°C.

Umplură de fructe

0,500 kg Fruit Filling Black Currant

Cremă

0,160 kg Zeesan Curd Cheese

0,240 kg apă

0,250 kg **Chocolina Irish Coffee**

0,300 kg Rosette

Zeesan Curd Cheese se hidratează și se amestecă cu Chocolina Irish Coffee. La final se adaugă Rosette semispumată.

Decor

0,100 kg Paletta Coldjel
decorațiuni din ciocolată



Asamblare și finisare

Se așază foaia la bază, se aplică umplutura de fructe în strat subțire și se acoperă cu stratul de cremă. Produsul se răcește bine, iar apoi se adaugă Paletta Coldjel pe suprafața prăjiturii. La final se porționează și se decorează.

Prăjitura Florența



Rețetă:

Blat 1

0,250 kg Genoise Cocoa Intense

0,250 kg ouă

Se spumează ingredientele timp de de 8-10 minute, la viteza mare a mixerului. Compoziția se toarnă într-o tavă 60/40. Coacerea se realizeaza timp de 4-5 minute, la temperatura de 220°C. După răcire se decupează cu o formă circulară.

Blat 2

0,105 kg Macaronmix

0,010 kg apă

Se mixează cele 2 ingrediente timp de 3-4 minute, la viteza medie. Se toarnă cu poș-ul pe foaia de silikon și se lasă în repaus 30 de minute minim. Coacerea se realizează la temperatura de 150°C, timp de 22 de minute.

Cremă

0,100 kg Zeesan Neutral

0,250 kg apă

0,200 kg Rosette

0,250 kg **Chocolina Irish Coffee**

Zeesan Neutral se hidratează și se amestecă cu Chocolina Irish Coffee. La final se adaugă Rosette semispumată.



Glazură

0,350 kg **Chocolina Irish Coffee**

Mod de lucru

Se toarnă crema în alveolele unei forme de silikon, se adaugă bucăți rupte de Macarons și se acoperă cu o forma de blat decupată. Se dă la rece. Glazura se toarnă pe produsul bine răcit.

Tort cu **ciocolată albă**



Rețetă:

Blat umed

0,300 kg Honey Cake

0,150 kg ouă

0,150 kg ulei

Se mixează toate ingredientele la viteza medie 4-5 minute, se toarnă într-o forma circulară. Coacerea se realizează la 170°C, timp de 35-40 de minute. După răcire, blatul se împarte în trei părți egale.

Cremă

0,200 kg Cream Vanilla

0,200 kg Rosette (spumată)

0,200 kg **Chocolina White**

0,100 kg Fruit Filling Lemon

Se spumează Rosette, se amestecă cu Cream Vanilla și Chocolina White. La final se adaugă Fruit Filling Lemon.

Glazură

0,200 kg **Chocolina White**

0,100 kg Fruit Filling Lemon

Chocolina White se încălzește la bain-marie și se toarnă peste produsul bine răcit.



Asamblare și finisare

Se așază alternativ, blat, strat de cremă și se dă la rece. Produsul bine răcit se glazurează și se decorează.

Tort **cu cafea**



Rețetă:

Blat

0,200 kg Coffee Cake

0,090 kg ouă

0,090 kg ulei

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 4-5 minute la viteza medie. Compoziția se toarnă într-o formă circulară cu diametrul de 20 cm. Coacerea se realizează la temperatura de 180°C, timp de 20 de minute. După răcire, blatul se împarte în 2 părți egale.

Cremă

0,250 kg Rosette

0,090 kg **Chocolina Hazelnut**

0,090 kg Pajets Chocolate

Se spumează Rosette și Chocolina Hazelnut până la obținerea unei creme fine, iar apoi se adaugă Pajets Chocolate.

Decor

decorațiuni din ciocolată



Asamblare și finisare

Se așază la baza primul blat, se acoperă cu un strat uniform de cremă, se adaugă al doilea blat și se încheie cu ultimul strat de cremă. Se lasă produsul la temperatura de refrigerare timp de minim 2 ore, iar apoi se decorează.

Împletitură cu ciocolată și nucă



Rețetă:

Foaie

- 1,000 kg făină
- 0,100 kg Korent Classic Europe
- 0,120 kg zahăr
- 0,050 kg drojdie
- 0,400 L apă
- 0,040 kg Zela Pastry 80

Umplutură

- 0,400 kg **Chocolina Bake**
- 0,400 kg Walnussfulle Premium

Se omogenizează cele două ingrediente.

Decor

- 0,050 kg ouă
- Almond Cutting



Mod de lucru:

Ingredientele pentru aluat, cu excepția margarinei, se malaxează timp de 4-5 minute la prima viteză și 5-6 minute la viteza a doua. Zela Pastry se adaugă în ultimele minute de malaxare. Aluatul se lasă la odihna 15 minute, apoi se întinde o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 5 mm, se aplică umplutura în strat subțire, se rulează, se porționează, se modelează și se așază pe tăvi. Formele se dau la dospitor pentru 30-40 minute. După dospire, suprafața se unge cu ou. Coacerea se realizează timp de 15-18 minute la temperatura de 220°C.



Tort cu ciocolată



Rețetă:

Foaie

- 0,500 kg Vero Extra Cake
- 0,170 kg ouă
- 0,250 kg unt

Se mixează cu telul ingredientele timp de 5 minute la viteza mare. Compoziția se toarnă în 2 forme de tort circulare, cu Ø24 și într-o formă circulară cu Ø18. Coacerea se realizează timp de 8-10 minute la temperatura de 220°C.

Umplutură de fructe

- 0,300 kg Fruit Filling Mango

Cremă cu ciocolată

- 0,300 kg Arabesque Blanc 29
- 0,300 kg Panna Cotta
- 0,400 kg Rosette

Se topește ciocolata la bain-marie, se adaugă Panna Cotta și se amestecă cu Rosette spumată.

Glazură

- 0,200 kg **Chocolina Cream&Cover**

Chocolina Cream&Cover se încălzește la bain-marie și se toarnă peste produsul bine răcit.



Asamblare și finisare

Se așază la baza primul blat de Ø24, se acoperă cu un strat uniform de Fruit Filling Mango și se pune peste cremă de ciocolată. Se adaugă al doilea blat de Ø18 se acoperă cu un strat uniform de Fruit Filling Mango, se pune peste cremă de ciocolată și se încheie cu ultimul blat de Ø24. La final se glazurează. Se lasă produsul la temperatura de refrigerare timp de minim 2 ore, iar apoi se decorează.

Chocolina



Zeelandia România

T: 0232 217 024

F: 0232 217 034

E: office@zeelandia.ro

www.zeelandia.ro

 [/zeelandiaRomania](https://www.facebook.com/zeelandiaRomania)

 [/zeelandiaRomania](https://www.instagram.com/zeelandiaRomania)



Zeelandia