

Chocolina

**Umpluturi și glazuri
clasice de ciocolată**



Zeelandia

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

Chocolina

Gama de produse

- **Chocolina Cream&Cover**
gust de ciocolată, consistență păstoasă.
- **Chocolina Hazelnut**
1% alune, gust de ciocolată și alune, consistență cremoasă.
- **Chocolina White**
gust de ciocolata albă, textură cremoasă fină.
- **Chocolina Bake**
stabilitate la coacere și congelare, după coacere are o textură cremoasă și gust de ciocolată



Caracteristicile **modului de lucru**

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

* Indicele activității apei caracterizează viteza de deteriorare a produselor. Chocolina are o activitate scăzută a apei care permite utilizarea acestuia în produsele cu termen mare de valabilitate.

Gamă largă de **aplicații**

Domenii de aplicare	Umplutură (cornuri, gogoși berlinese, briouche, cupcakes, panettone, biscuiți)	Coating pentru produse care necesită o acoperire moale și semilichidă, care necesită o feliere precisă	Realizarea de straturi pentru prăjituri cu cremă, prăjituri laminată, produse de patiserie stratificate	Pentru prepararea cremelor (pe bază de unt, cremă de patiserie / cremă bavareză)	Pentru lipirea împreună a biscuiților, macarons	Pentru mousses, pregătirea suflului	Umplutură pentru bomboane (tip turnat și tăiat)	Topping pentru deserturi, înghețată, napolitane belgiene, clătite
Chocolina White	●*	●	●	●	●	●	●	●
Chocolina Hazelnut	●	●	●	●	●	●	●	●
Chocolina Cream&Cover	●	●	●	●	●	●	●	●
Chocolina Bake	●	●	●	●	●	●	●	●

* Pentru a continua umplerea, vă recomandăm să încălziți umplutura la temperatura de lucru de 25-30°C sau să adăugați ulei rafinat (5-10%) la umplutură.



Recomandări pentru aplicații

- **A se păstra** la temperatura de **18±5°C.**
- **Temperatura** de lucru: **20-25°C.**
- Se recomandă **încălzirea la 25-30°C pentru umplutură.**
- Pentru a face aplica în straturi, **se recomandă răcirea la 18-20°C.**



Nu este recomandat

- **De a se adăuga apă** în produs.
- **De a-l încălzi** la o temperatură de **peste 35°C.**



Atenție! Este recomandat să încălziți la temperatura de lucru de 25-30°C, pentru umplutură sau să adăugați ulei rafinat (5-10%) în masa de umplere.



Croissante cu cremă de **alune de pădure**



Rețetă:

Foaie

1,000 kg	făină
0,170 kg	Croissantmix
0,050 kg	zahăr
0,040 kg	drojdie
0,480 L	apă
0,400 kg	Zela Pastry 80 (pentru turat)

Cremă alune de pădure

0,400 kg	Chocolina Hazelnut
----------	---------------------------

Decor

Mont Blanc



Mod de lucru:

Ingredientele, excepție făcând Zela Pastry80, 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 80 și se împătorește. Aluatul se turează, se împătorește și se lasă la rece pentru 15 minute. Operațiunea se repetă de 2 ori. După ultimul repaus la rece, aluatul se întinde în foaie, se taie triunghiuri și se rulează. Cornurile se lasă la dospit timp de 30 minute. Se coc timp de 18-20 de minute la temperatura de 180°C. După coacere și răcire, se umple fiecare croissant cu Chocolina Hazelnut.



Mini eclere Pastel



Rețetă:

Coji eclere

0,340 kg **Jello Total Cold**

0,480 L apă

Umplură

0,800 kg **Chocolina White**

0,400 kg Rosette

Glazură

0,300 kg **Chocolina White**

0,030 kg ulei
colorant



Mod de lucru:

Coji eclere

Se mixează toate ingredientele la viteza mare cu paleta, timp de 12 minute. Compoziția obținută se toarnă cu posh-ul prevăzut cu spritz, pe tavă tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează timp de 20 de minute, la temperatura 200°C. (în momentul introducerii în cuptor, temperatura trebuie să fie de 220°C, iar apoi se scade la 200°C).

Umplură

Se spumează Rosette și se amestecă cu Chocolina White.

Glazură

Se încălzește la bain-marie Chocolina White, se adaugă uleiul și se omogenizează. La final se colorează.



Ruladă cu ciocolată



Rețetă

Foaie

0,300 kg Genoise Cocoa Intense
0,300 kg ouă

Cremă

1,000 kg **Chocolina Cream&Cover**
0,500 kg Rosette

Glazură

0,500 kg **Chocolina Cream&Cover**



Mod de lucru

Foaie

Se mixează ingredientele cu telul la viteza mare, timp de de 8 minute. După mixare compoziția se toarnă într-o tavă 60/40 tapetată cu hârtie de copt. Se coace la temperatura de 220°C timp de 4-5 minute.

Cremă

Se spumează Rosette și se amestecă cu Chocolina Cream&Cover, topită.

Glazură

Se încălzește Chocolatina Cream&Cover la bain-marie, până la temperatura de 35-40°C.



Pernuțe cu **ciocolată**



Rețetă

Aluat

1,000 kg	făină
0,040 kg	Snackmix
0,015 kg	sare
0,450 L	apă rece
0,400 kg	Zela Pastry (laminare)

Umplură

0,400 kg	Chocolina Bake
----------	-----------------------



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 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. Se decupează aluatul sub formă de pătrat, se adaugă Chocolina Bake, se împătoresc colțurile pe diagonală, se așază în tavă și se coc. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de 15 minute. După răcire 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