

Bake Rebel



Fruitful
VEGGIE FILLINGS



Zealandia

Bake Rebel

Fruitful
VEGGIE FILLINGS



Legume în prăjituri?

... De ce nu? Legumele sunt acum în trend! Și-au făcut apariția în cofetărie și patiserie, oferind experiențe gustative noi. Noua gamă de umpluturi Fruitful Veggie aduce un nou entuziasm produselor, deblocând la maximum creativitatea prin combinația aromelor, culorilor și texturilor vibrante.

Maeștrii cofetari inovatori folosesc deja aceste produse în creațiile lor!

Ceva important se întâmplă!

Adevărații Rebeli experimentează și sunt înaintea tendințelor.



Fruitful

ARDEI GRAS ROȘU



Deși pare incredibil, ardeii gras roșu este o fantastică completare pentru creațiile de patiserie și cofetărie. Surprinde-ți clienții cu acest gust nou și textura cu bucăți de ardei gras...

Gust

O aromă intensă de ardei gras roșu cu un delicat gust aromat.

Textură

O textură plăcută și fină combinată cu bucăți de ardei.

Culoare

O culoare roșie intensă care îți va scoate din anonimat creațiile delicioase.

Fruitful

SFECLĂ ROȘIE



Sfecla roșie... poate împărți clienții în două tabere. Utilizați-o în produsele de patiserie și veți fi uimiți de cât de pozitiv reacționează clienții.

Gust

O aromă distinctivă de sfeclă roșie amplificată de gustul dulce fructat și aroma naturală.

Textură

O textură plăcută, fină și delicată.

Culoare

O culoare roșie puternică, pentru a oferi creațiilor tale o notă de pasiune.

Fruitful

DOVLEAC



La fel ca morcovul, dovleacul a devenit un ingredient popular în patiserie. Textura fină și culoarea intensă vor da o notă aparte creațiilor voastre.

Gust

Un gust dulce delicat de dovleac cu note florale.

Textură

Fină și delicată, se combină armonios în deserturi.

Culoare

O culoare portocalie caldă care va oferi strălucire creațiilor tale.

Avantaje

70% legume

Arome naturale

Gust intens

Stabilitate la congelare/decongelare

Stabilitate la coacere

Vegan

Super versatile: Posibilitățile cu umpluturile Fruitful Veggie sunt nelimitate! Utilizate ca umpluturi în produse coapte și produse post-coapte.

Produse coapte:

- Foietaje
- Plăcinte

Post coapte:

- Croissante
- Gogoși
- Muffin
- Macarrons
- Eclere
- Praline
- Rulade
- Blat de tort

De combinat cu:

- Glazuri
- Frișcă
- Creme
- Cheesecake
- Aluaturi



Harta aromelor Dovleac

Inspirații **desert**

Descoperiți-vă creativitatea în cofetărie cu combinațiile de arome ale **Fruitul Dovleac**:

- Muffin cu dovleac + mandarină (coajă) + scorțișoară + decor de susan negru
- Tartă de lămâie și dovleac cu ghimbir, nucșoară, scorțișoară și topping de mousse de ciocolată albă
- Prajitură cu dovleac, cu cremă din fructul pasiunii, banane și jeleu de busuioc



**GANACHE | PRALINE | BUTTERCREAM
ALUAT | COFETĂRIE | PRĂJITURI
CRÉMEUX | CREMĂ DE PASTELERÍA | CREMĂ DE CHIBOUST
BAVAROIS | MOUSSE | APLICAȚII DE BAZĂ
CREMĂ DE ZAHĂR ARS | CREMĂ CAMEL
PANNA COTTA | ÎNGHEȚATĂ**



PLANTE & CONDIMENTE & BOTANICE

Fruitul VEGGIE FILLING DOVLEAC



**ROM
CAFEA LICHIOR DE CACAO
LICHIOR DE BANANE CHAI TEA WHISKY
BĂUTURI LICHIOR DE OUĂ
GRAND MARNIER KIRSCH
PEDRO XIMENEZ POIRE WILLIAMS
BRANDY DE CAISE**



FRUCTE

(umpluturi de fructe-proaspete-deshidratate-sos)



CREMĂ DE BRÂNZĂ LACTATE ȘI ALTERNATIVE

LABNEH LAPTE DE CAJU
IAURT
SMÂNTÂNĂ

LAPTE DE MIGDALE

NUCI ȘI SEMINȚE



DIVERSE



Rebel Profiterol

Coji profiterol:

300 g Jello Total Cold
400 l apă rece

Crispy:

160 g unt
220 g zahăr tos
220 g făină

Cremă:

200 g Fruitful Dovleac
200 g Minuta Prima
400 l apă

Decor:

200 g Rostte (spumată)



Mod de lucru

Coji profiterol:

Se amestecă ingredientele cu paleta timp de 10 minute la viteza a doua a mixerului. Amestecul obținut se coace la 220-230°C, timp de aproximativ 20 minute, în cuptor.

Crispy:

Se mixează ingredientele cu paleta, timp de 2 minute la viteza mica. Compoziția se întinde în foie sau se modelează sub formă cilindrică, se înfoliază și se introduce la temperatura de refrigerare. După răcire, se feliază.

Cremă:

Se mixează toate ingredientele.

Asamblare:

Compoziția se toarnă pe tăvile tapetate cu hârtie de copt. Pe suprafața fiecărei forme, se așază câte un disc de Crispy și se introduc în cuptor. Coacerea se realizează la temperatura de 220-230°C, timp de aproximativ 20 minute. După coacere și răcire, se taie, se umplu și se decorează.

Rebel Tartelette

Aluat de tartă:

300 g Bratislava Pastry Mix
360 g făină
240 g Zela Creme
120 g zahăr

Cremă de dovleac:

450 g Arabesque Blanc 29
340 g Fruitful Dovleac
150 g Rosette
100 g unt

Cremă de ciocolată:

200 g Arabesque Noir 58

Glazură:

400 g Fruitful Orange



Mod de lucru

Aluat de tartă:

Se amestecă toate ingredientele până devine un aluat compact și fragil. Aluatul obținut se lasă la rece minim 60 de minute. Se îmbracă formele de tartă și se coc. Coacerea are loc la temperatura de 180°, timp de 15 minute.

Cremă de dovleac:

Rosette se încălzește până la punctul de fierbere, se adaugă untul, Fruitful Dovleac și Arabesque Blanc 29. Amestecul se omogenizează cu blender-ul.

Cremă de ciocolată:

Se încălzește ciocolata la Bain Marie.

Asamblare:

Suprafața tartei se unge cu ciocolată, se umple cu crema de dovleac și se glazurează cu Fruitful Orange. La final, fiecare tartă se decorează.

Rebel Marble cake

Foaie:

500 g Honey Cake
250 g ouă
250 g ulei

Cremă dovleac:

500 g Fruitful Dovleac
500 g Rosette

Glazură și decor:

400 g Cremă dovleac
200 g Chocolina White
colorant



Mod de lucru

Foaie:

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 4-5 minute la viteza medie. Compoziția se toarnă într-o tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 220°C, timp de 5-7 minute. După răcire se taie în 2 părți egale.

Cremă dovleac:

Se amestecă Fruitful Dovleac cu Rosette spumată.

Glazură și decor:

Chocolina White se încălzește la bain-marie și se amestecă cu colorantul.

Asamblare

Foaie/Cremă de dovleac/Foaie

Rebel Tort

Blat:

250 g Vero Dark Select
100 g ouă
100 g ulei

Cremă:

100 g Rosette
200 g Chocolatier Cream&Cover
100 g Fruitful Dovleac

Decor:

200 g Chocolina Cream&Cover



Mod de lucru

Blat:

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 5 minute la viteza mică. Compoziția se toarnă într-o formă circulară. Coacere se realizează timp de 30-35 de minute la temperatura de 160°C. Blatul se împarte în două părți egale.

Cremă:

Se semispumează Rosette și se adaugă Chocolatier Cream&Cover, Fruitful Dovleac și se omogenizează.

Asamblare

Foaie/Cremă/Foaie

Harta aromelor Sfeclă Roșie

Inspirații desert

Descoperiți-vă creativitatea în cofetărie cu combinațiile de arome ale Fruitful Sfeclă Roșie:

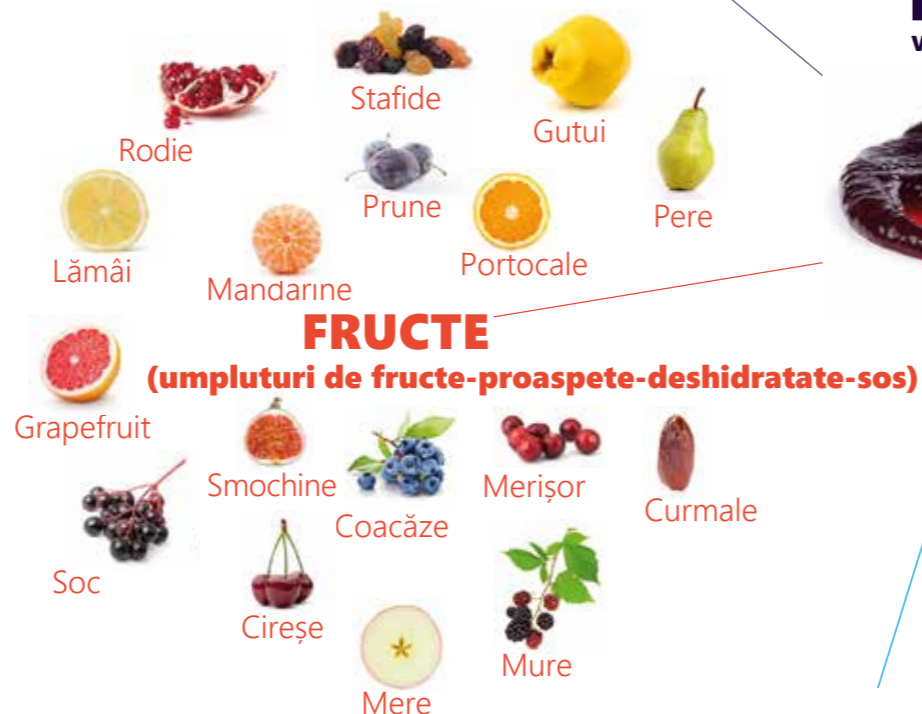
- Ecler/profiterol de sfeclă roșie (coji cu sfeclă roșie) + mousse de scorișoară + glazurat cu sfeclă roșie
- Brownie cu sfeclă roșie + boabe de cacao + garam masala
- Macarons cu alune + sfeclă roșie + cremă de mure

CREMĂ DE ZAHĂR ARS | CREMĂ CAMEL
ALUAT | COFETĂRIE | PRĂJITURI
CRÉMEUX | CREMĂ DE VANILIE
CREMĂ CHIBOUST | CREMĂ DE UNT | PANNA COTTA
GANACHE | PRALINE | APLICAȚII DE BAZĂ
ÎNGHEȚATĂ | BAVAROIS | MOUSSE



Fruitful
VEGGIE FILLING SFECLĂ ROȘIE

WHISKY KIRSCH
LICHIOR DE CACAO CALVADOS BANYULS WINE
BĂUTURI VIN FIERT DRAMBRUIE
CEAI LAPSANG SOUCHON
SAMBUCA LICHIOR DE CAISE
COGNAC



SMÂNTÂNĂ
LACTATE ȘI ALTERNATIVE
BRÂNZĂ PROASPĂTĂ DE CAPRĂ
LAPTE DE OVĂZ LABNEH
CREMĂ DE BRÂNZĂ IAURT
LAPTE DE NUCI





Rebel Orange Eclairs

Coji de eclere:

300 g Jello Total Cold
450 g apă (rece)

Macarons Crust:

1000 g Almond Macaronmix
200 g apă
colorant

Cremă:

400 g Rap Yogofresh
1000 g apă
500 g Fruitful Sfeclă Roșie

Umplutură sfeclă roșie:

400 g Fruitful Sfeclă Roșie

Mod de lucru

Coji de eclere:

Se amestecă ingredientele cu paleta timp de 10 minute la viteza a II-a a mixerului, după care se toarnă cu poșul pe tăvi unse cu Carlex. Amestecul obținut se coace la 220-230°C, timp de aproximativ 20 minute, în cuptor cu aburi.

Macarons Crust:

Se mixează cu paleta, la viteza a doua, Almond Macaronmix și apa timp de 5 minute. Compoziția se toarnă cu poșul în tăvile tapetate cu hârtie de copt. Se lasă timp de o ora la temperatura mediului ambiant. Coacerea se realizează la temperatura de 120-130°C, timp de 25 de minute.

Cremă:

Se mixează cu telul Rap Yogofresh și apa timp de aproximativ 3 minute la viteza mare a mixerului. Crema obținută se amestecă cu Fruitful Sfeclă Roșie.

Asamblare:

Fiecare coajă de ecler se injectează cu umplutura de sfeclă roșie. Suprafața se colorează, se ornează cu cremă, se închide cu Macarons Crust și se decorează.



Rebel Chec

Compoziție

1000 g Vero Extra Cake
500 g ulei de floarea soarelui
500 g ouă
400 g Fruitful Sfeclă Roșie

Mod de lucru

Compoziție:

Se amestecă cu paleta Vero Extra Cake, ouăle, apa (aduse la temperatura camerei) și uleiul timp de 5-7 minute la viteza medie a mixerului. Se adaugă Fruitful, se omogenizează și se toarnă în formele de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 170°C, timp de 40-45 de minute.



Rebel Square Tartellettes

Foaie de tartă:

300 g Bratislava Pastry Mix
360 g făină
240 g Zela Creme
120 g zahăr

Umplutură:

450 g Presta Brandy
350 g Fruitful Sfeclă Roșie
150 g nucă

Glazură:

200 g Fruitful Sfeclă Roșie

Decor:

400 g Rosette (spumată)
400 g Zeela Soft Ser

Mod de lucru

Foaie:

Se amesteca toate ingredientele până devine un aluat compact și fragil. Aluatul obținut se lasă la rece minim 60 de minute, se laminează și se îmbracă formele de tartă.

Umplutură:

Se amestecă Presta Brandy cu nucă, se adaugă Fruitful Sfeclă Roșie și se omogenizează.

Decor:

Se amogenizeaza cele doua ingrediente

Asamblare:

În fiecare formă de tartă se adaugă umplutura și se acoperă cu un strat de glazură. Formele umplute se introduc în cuptor și se coc timp de 15 minute, la temperatura de 180°C. După răcire, se decorează.



Rebel Macarons

Macarons:

1000 g Almond Macaronmix
200 g apă
colorant

Cremă:

500 g Paletta Strawberry
250 g Fruitful Sfeclă Roșie

Mod de lucru

Macarons:

Se mixează cu paleta, la viteza a doua, Almond Macaronmix și apa timp de 5 minute. Compoziția se toarnă cu poșul în tăvile tapetate cu hârtie de copt. Se lasă timp de o ora la temperatura mediului ambiant. Coacerea se realizează la temperatura de 120-130°C, timp de 25 de minute.

Cremă:

Se omogenizează cele două ingrediente.

Harta aromelor Ardei Gras Roșu

Inpirații desert

Descoperiți-vă creativitatea în cofetărie cu combinațiile de arome ale Fruitful Ardei Gras Roșu:

- Profiterol + cremă de ardei gras și beza + zmeură + glazură de ciocolată albă
- Cheesecake de ardei gras glazurat cu jeleu de busuioc + amestec de căpșuni, zmeură, afine
- Praline + ganache de migdale-vanilie cu bucăți de ardei gras roșu + ciocolată neagră

ALUAT | PATISERIE | COFETĂRIE
CRÈME PATISERIE | BEZEA | CREMĂ DE UNT | CREMĂ CAMEL
ÎNGHEȚATĂ APLICAȚII DE BAZĂ
CREMĂ DE ZAHĂR ARS | PANNA COTTA
BAVAROIS | MOUSSE | FRIȘCĂ | CREMĂ CU LAPTE
GANACHE | PRALINE



FRUCTE
(umpluturi de fructe-proaspete-deshidratate-sos)



SMÂNTÂNĂ
LACTATE ȘI ALTERNATIVE
LAPTE DE OREZ | LAPTE DE ALUNE
CREMĂ DE BRÂNZĂ
IAURT | RICOTTA



NUCI ȘI SEMINȚE

Fruitful
VEGGIE FILLING ARDEI GRAS ROȘU



PLANTE & CONDIMENTE & BOTANICE

SANGRIA | CHERRY BRANDY | KIRSCH
COINTREAU | LICHIOR DE MENTĂ
BĂUTURI | FRAISES DES BOIS
PERNOD | LICHIOR DE COACĂZE | MOJITO
LIMONCELLO | CEAI DE IASOMIE



Oțet balsamic
DIVERSE

Sirope de busuioc

Ciocolată **Fenicul**

Alune

Migdale

Semințe de chia

Semințe de pin

Rebel Cheesecake

Aluat:

150 g	Bratislava Pastry Mix
180 g	făină
120 g	Zela Creme
60 g	zahăr

Cremă de brânză:

1000 g	Zeela Soft Ser
100 g	ouă
100 g	smântână

Glazură:

200 g	Fruitful Ardei Gras Roșu
-------	--------------------------

Dcorare:

100 g	Fruitful Ardei Gras Roșu
-------	--------------------------



Mod de lucru

Aluat:

Se amestecă toate ingredientele până devine un aluat compact și fragil. Aluatul obținut se lasă la rece minim 60 de minute, se laminează și se îmbracă pereții unei forme circulare.

Cremă de brânză:

Se mixează până la omogenizare, Zeela Soft Ser împreună cu ouăle și smântâna.

Asamblare:

Se toarnă umplutura de brânză în formă circulară și se adaugă din loc în loc, cu poș-ul Fruitful Ardei Gras Roșu. Coacerea se realizează la temperatura de 170-180°C, timp de 45-50 de minute.

După coacere se decorează cu Fruitful Ardei Gras Roșu.



Rebel Goffre

Compoziție:

1000 g	Mix Goffre
250 ml	ulei de floarea soarelui
300 ml	apă
250 g	Fruitful Ardei Gras Roșu

Glazură:

200 g	Chocolina White
	colorant

Mod de lucru

Compoziție:

Se amestecă cu paleta mixerului apă și Mix Goffre, timp de 5 minute. Spre final se încorporează treptat uleiul. Compoziția obținută se amestecă cu Fruitful Ardei Gras Roșu și se toarnă în forme speciale și se coace în funcție de tipul aparatului pentru Goffre.

Glazură:

Chocolina White se încălzește la bain-marie și se adaugă colorant.

Rebel Monoportie

Blat:

500 g	Genoise
300 g	ouă
200 g	ulei

Mousse:

400 g	Fruitful Ardei Gras Roșu
400 g	Arabesque Blanc 29
300 g	Panna Cotta
500 g	Rosette

Cremă:

1500 g	Fruitful Ardei Gras Roșu
500 g	Arabesque Lait 34
400 g	Panna Cotta
600 g	Rosette

Glazură și decor:

700 g	Paletta Neutral
350 g	Miroir Aroma Neutral
	colorant



Mod de lucru

Blat:

Se spumează ingredientele timp de 4-5 minute la viteza medie. Compoziția se toarnă într-o tavă 60/40, tapetate cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 220°C, timp de 5-6 minute. După răcire, foaia se decupează cu o formă circulară.

Mousse:

Arabesque Blanc 29 se încălzește la bain-marie, apoi se amestecă cu Panna Cotta lichidă și Rosette spumată. Separat, Fruitful Ardei Gras Roșu se omogenizează la blender, iar la final se amestecă cu restul de cremă.

Cremă:

Arabesque Lait 34 se încălzește la bain-marie, apoi se amestecă cu Panna Cotta lichidă și Rosette spumată. Crema obținută se amestecă cu Fruitful Ardei Gras Roșu.

Glazură și decor:

Se încălzesc Paletta Neutral și Miroir Aroma Neutral, până la temperatura de 80°C și se amestecă cu colorantul. Amestecul se utilizează la o temperatură de 30°C.

Asamblare:

Blat/Mousse/Cremă
Se congelează, se scot din forme și se decorează.

Rebel Opera

Foi:

1000 g	Genoise Es
1000 g	ouă
300 g	pastă de migdale
200 g	Fruitful Ardei Gras Roșu

Cremă de unt:

1250 g / <small>total</small>	cremă -rețetă tradițională
-------------------------------	----------------------------

Umplutură:

600 g	Fruitful Ardei Gras Roșu
900 g	Paletta Neutral

Glazură:

1250 g	Chocolina White (încălzită)
	colorant



Mod de lucru

Foi:

Se spumează ingredientele timp de 5 minute, la viteza mare. Compoziția se toarnă în 4 tăvi 60/40, tapetate cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 220°C, timp de 4-5 minute.

Umplutură:

Se amestecă cele două ingrediente și se fierb. Se lasă amestecul să se răcească până la temperatura de 40°C, apoi se utilizează.

Asamblare:

Se așază la baza o foaie, se acoperă cu primul strat de cremă, se așază a doua foaie, se toarnă umplutura și se lasă la congelator pentru 15-20 de minute. Se continuă asamblarea cu a treia foaie, strat de cremă, foaie, strat de cremă și glazură.

Bake Rebel



keep **exploring.**

zeelandia.ro

 **Zeelandia**