

Candy Bar **Inspiration**



keep **exploring.**



Zeelandia

Mixuri pentru FOI ȘI BLATURI

Mixurile noastre pentru foi și blaturi, **de calitate superioară**, sunt disponibile într-o **gamă variată de culori și arome**, alinate cu ultimele trenduri din piață. Concepute special pentru cofetari profesioniști, aceste ingrediente vor impresiona orice consumator prin **aspectul spectaculos și gustul excepțional**.



Almond Macaronmix

Mix pulverulent destinat obținerii produselor de cofetărie tip macaron.



9 luni



Fantasy Lemon Cake

Mix pulverulent pentru prepararea checurilor, a brișelor (muffin) și a foilor de prăjituri cu aromă și incluziuni de lămâie.



12 luni



Fantasy Orange Cake

Mix pulverulent pentru prepararea checurilor, a brișelor (muffin) și a foilor de prăjituri cu aromă și incluziuni de portocală.



12 luni



Vero Dark Select

Mix pulverulent cu pudră de cacao, destinat foilor de prăjituri și checurilor, cu textură umedă.



8 luni



Green Velvet Cake

Mix pentru prepararea foilor de prăjituri și a ruladelor cu aromă de fistic.



6 luni



Purple Velvet Cake

Mix pentru prepararea foilor de prăjituri și a ruladelor cu aromă de fructe de pădure.



6 luni



Toffee Velvet Cake

Mix pentru prepararea foilor de prăjituri și a ruladelor cu aromă de toffee.



6 luni



Royal Cake T-Art

Mix pulverulent pentru prepararea tartelor cu fructe.



8 luni

Fondant și Marzipan

Cu aceste produse de calitate superioară, puteți rafina și înfrumuseța torturi, transformându-le în **creații unice** și **memorabile, pline de culoare și autenticitate.**



Fondant

Fondant versatil și ușor de manevrat, perfect pentru decoruri elegante și detalii fine pe diverse prăjituri.



12 luni



Icing

Pastă de zahăr recomandată pentru modelarea figurinelor și îmbrăcarea produselor de cofetărie.



9 luni



Marzipan 1:3

Pastă de migdale recomandată pentru modelarea figurinelor și îmbrăcarea produselor de cofetărie.



9 luni

Gama Fruitful

Cu un conținut generos de fructe de **aproximativ 70%**, aceste umpluturi îmbogățesc creațiile de cofetărie și patiserie, oferindu-le un aspect și un gust deosebit, fie că sunt folosite ca **umplutură**, **glazură** sau **decor**.



Fruit Filling Black Cherry

Umplutură de cireșe negre în procent de 70%, pentru produse de cofetărie și patiserie.



2,7 kg



24 luni



Fruit Filling Black Currant

Umplutură de coacăze negre în procent de 70% pentru produse de cofetărie și patiserie.



2,7 kg



24 luni



Fruit Filling Blueberry

Umplutură de afine în procent de 70% pentru produse de cofetărie și patiserie.



2,7 kg



24 luni



Fruit Filling Mango

Umplutură de mango în procent de 70% pentru produse de cofetărie și patiserie.



2,7 kg



24 luni

Gama Fruitful

Descoperă **creme delicioase de lămâie și portocale**, fără bucăți de fruct, ce se remarcă prin **textura lor fină și cremoasă**. Ideală pentru produsele de cofetărie, crema de lămâie adaugă un gust revigorant și echilibrat, în timp ce crema de portocale oferă o aromă intensă și proaspătă, transformând deserturile tale în adevărate delicii rafinate.



Fruit Filling Red Cherry

Umplutură de cireșe în procent de 70%, pentru produse de cofetărie și patiserie.



2,7 kg



24 luni



Fruit Filling Strawberry

Umplutură de căpșuni în procent de 70% pentru produse de cofetărie și patiserie.



2,7 kg



24 luni



Fruit Filling Lemon Cream

Cremă de lămâie.



2,7 kg



24 luni



Fruit Filling Orange Cream

Cremă de portocale.



2,7 kg



24 luni

Umpluturi CU FRUCTE

Dacă vrei să-ți impresionezi clienții cu **arome proaspete și naturale**, gama noastră de umpluturi de fructe, cu un conținut generos între 40 și 45%, este **alegerea perfectă** pentru produsele tale de cofetărie și patiserie.



Patissier Forest Fruit

Umplură gata de utilizare, termostabilă, cu 40% conținut de fructe de pădure pentru aplicații de patiserie și cofetărie.



7.5 luni



Patissier Strawberry

Umplură gata de utilizare, termostabilă, cu 45% conținut de căpșuni pentru aplicații de patiserie și cofetărie.



7.5 luni



Patissier Sour Cherry

Umplură gata de utilizare, termostabilă, cu 45% conținut de vișine pentru aplicații de patiserie și cofetărie.



7.5 luni

Creme șarlotă tip BAVAROISE

Descoperă **aroma** și **textura inconfundabilă** a cremelor noastre șarlotă tip Bavaoise, disponibile într-o **gamă largă de opțiuni** pentru a satisface cele mai pretențioase gusturi. Cu o textură cremoasă și bogată, aceste creme oferă un gust autentic și intens.



Zeesan Choco

Cremă instant cu aromă de ciocolată utilizată pentru șarlote și ca umplutură pentru prăjituri și torturi.



8 luni



Zeesan Curd Cheese

Cremă instant pe bază de brânză utilizată pentru șarlote și ca umplutură pentru prăjituri și torturi.



12 luni



Zeesan Neutral

Cremă instant utilizată pentru șarlote și ca umplutură pentru prăjituri și torturi.



8 luni



Zeesan Strawberry

Cremă instant cu aromă de căpșuni utilizată pentru șarlote și ca umplutură pentru prăjituri și torturi.



12 luni



Zeesan Tiramisu

Cremă instant cu aromă de tiramisu utilizată pentru șarlote și ca umplură pentru prăjituri și torturi.



6 luni



Zeesan Lemon

Cremă instant cu aromă de lămâie utilizată pentru șarlote și ca umplură pentru prăjituri și torturi.



12 luni

Creme INSTANT

Descoperă **aroma irezistibilă** a cremelor noastre cu gust intens de vanilie, o gamă vastă de opțiuni concepute pentru a satisface cele mai exigente gusturi și nevoi. Fie că optezi pentru creme termostabile sau pentru creme pregătite la rece, vei constata că fiecare variantă oferă o **un plus de diversitate și versatilitate** în prepararea deserturilor tale.



Milano Cream Vanilla

Cremă instant de vanilie pentru produse de patiserie și cofetărie.



6 luni



Gama Minuta

Cremă instant pentru prepararea cremei de vanilie termostabile.



*variază



6-8 luni



Rap Yogofresh

Cremă instant cu aromă de iaurt.



8 luni



Tom P Special

Cremă instant pentru prepararea cremei aerate cu gust de vanilie.



8 luni



Gama Vankrem

Cremă instant termostabilă, cu gust de vanilie, pentru produse de cofetărie și patiserie.



*variază



8 luni



Creme și umpluturi GATA DE UTILIZAT

Descoperă cremele noastre pe bază de smântână, cu **gust autentic** și **textură cremoasă**. De la arome clasice ca vanilia și ciocolata la **arome exotice** precum mango, fiecare cremă este **termostabilă** și **gata de utilizare**.



Cream Choco

Cremă termostabilă, pe bază de smântână, pentru aplicații de cofetărie și patiserie.



7 luni



Cream Choco Vanilla

Cremă cu aromă de ciocolată cu vanilie, termostabilă, pentru produse de cofetărie și patiserie.



6 luni



Cream Vanilla

Cremă cu gust de vanilie, termostabilă, pentru produse de cofetărie și patiserie.



6 luni



Cream Rap Super

Cremă cu gust de vanilie, termostabilă, pentru produse de cofetărie și patiserie.



6 luni



Cream Mango

Cremă cu aromă de mango, termostabilă, pentru produse de cofetărie și patiserie.



Glazuri și JELEURI

Descoperă gama noastră de glazuri tip oglindă, perfecte pentru a conferi produselor tale de cofetărie un **aspect deosebit, lucios și o acoperire impecabilă**. Fiecare glazură este special concepută pentru a oferi deserturilor tale un finisaj strălucitor și atrăgător. Avem o varietate de arome, inclusiv glazuri de fructe, care adaugă nu doar o notă vibrantă de culoare, ci și o textură unică datorită incluziunilor de fructe.



Miroir Aroma Neutral

Glazură cu aromă de caise și culoarea neutră pentru decorarea produselor de cofetărie.



9 luni



Miroir Aroma Strawberry

Glazură cu aromă de căpșuni pentru decorarea produselor de cofetărie.



9 luni



Miroir Aroma Caramel Authentic

Glazură tip oglindă cu aromă de caramel pentru decorarea produselor de cofetărie.



9 luni



Miroir Choco

Glazură tip oglindă cu aromă de ciocolată pentru decorarea produselor de cofetărie.



9 luni



Miroir Ivory

Glazură tip oglindă pentru decorarea produselor de cofetărie.



Farcitura Raspberry

Glazură cu zmeură utilizată pentru produse de cofetărie și patiserie.



Farcitura Passionfruit

Glazură de fructe (fructul pasiunii), utilizată pentru produse de cofetărie și patiserie.





Paletta Apricot

Glazură cu aromă de caise cu aplicare la cald pentru finisarea produselor de cofetărie și patiserie.



9 luni



Paletta Neutral

Glazură neutră cu aplicare la cald pentru finisarea produselor de cofetărie și patiserie.



9 luni



Paletta Strawberry

Glazură cu aromă de căpșuni cu aplicare la cald pentru finisarea produselor de cofetărie și patiserie.



9 luni

Ciocolată BELGIANĂ

Explorează gama noastră de ciocolată belgiană de **calitate superioară, ideală pentru toate aplicațiile** de cofetărie - decor, ganache, glasare și bombonerie - și transformă fiecare desert într-o creație cu adevărat deosebită.



Arabesque Blanc 29

Ciocolată belgiană cu 29% conținut de cacao cu utilizare multiplă în cofetărie.



18 luni



Arabesque Lait 34

Ciocolată belgiană cu 34% conținut de cacao cu utilizare multiplă în cofetărie.



18 luni



Arabesque Noir 58

Ciocolată neagră belgiană cu 58% conținut de cacao cu utilizare multiplă în cofetărie.



24 luni

Creme pe bază de **GRĂSIMI**

Descoperă gama noastră variată de creme pe bază de grăsimi, special create pentru a satisface **cerințele tale specifice**. Fiecare cremă din această gamă aduce un **amestec distinct de arome și incluziuni**, pentru a scoate în evidență fiecare rețetă realizată de tine.



Chocolatier Chocobisc

Umplutură premium pe bază de grăsimi, cu incluziuni de biscuiți crocanți în procent de 25%, pentru produse de cofetărie și patiserie.



12 luni



Chocolatier Nocciola Bake

Umplutură premium pe bază de grăsimi, cu textură cremoasă și gust intens de alune de pădure, stabilă la coacere.



12 luni



Chocolatier Nocciola Bianca

Umplutură premium pe bază de grăsimi, cu textură cremoasă și gust intens de lapte și alune de pădure.



12 luni



Chocolatier Pistacchio

Umplutură premium pe bază de grăsimi, cu textură cremoasă și gust autentic de fistic.



12 luni



Chocolatier Profi Nero

Umplutură premium pe bază de grăsimi, cu textură cremoasă și gust intens de ciocolată neagră.



12 luni



Chocolatier White Waffle

Umplutură premium cu bucăți crocante de vafă pentru produse de cofetărie și patiserie.



12 luni



Chocollina Termo

Umplutură pe bază de grăsimi cu textură cremoasă și gust intens de ciocolată, stabilă la coacere.



12 luni



Chocollina Burgundy

Umplutură pe bază de grăsimi, cu textură cremoasă și gust intens de iaurt și coacăze negre.



12 luni



Chocollina Cream&Cover

Umplutură pe bază de grăsimi, cu textură cremoasă și gust intens de ciocolată neagră.



12 luni



Chocollina Salted Caramel

Umplutură pe bază de grăsimi, cu textură cremoasă și gust intens de caramel sărat.



Chocollina White

Umplutură pe bază de grăsimi, cu textură cremoasă și gust intens de lapte și vanilie.



Krem Line Choco

Umplutură pe bază de grăsimi cu aromă de ciocolată, pentru decor și glazură.



Krem Line White Choco

Umplutură pe bază de grăsimi cu aromă de ciocolată albă, pentru decor și glazură.



Krem Line Toffi

Umplutură pe bază de grăsimi cu aromă de caramel, pentru decor și glazură.



Cuverturi de **CACAO**

Explorează gama noastră de **cuverturi de cacao** și **dropsuri tip compound**, perfecte pentru a realiza produse cofetărie și patiserie cu finisaje impecabile, oferind un aspect deosebit deserturilor tale.



Satina White

Cuvertură de cacao cu gust intens de ciocolată albă pentru glazurarea și decorarea produselor de cofetărie și patiserie.



12 luni



Satina Dark

Cuvertură de cacao cu gust intens de ciocolată neagră, care conferă produselor o glazură sau un decor cu un luciu deosebit.



12 luni



Sharli Deco Dark

Dropsuri, tip compound, care pot fi folosite ca incluziuni în produse de patiserie dar și ca glazură pentru produse de cofetărie.



12 luni

FRIȘCĂ și alte produse similare

Descoperă frisca și panna cotta din gama noastră, fiecare oferind un plus de calitate și versatilitate deserturilor tale. Frisca asigură finisaje impecabile, în timp ce panna cotta rămâne fermă și consistentă, indiferent de adăugarea de fructe sau alte ingrediente.



Panna Cotta

Cremă desert tratată UHT, 10% grăsime.



12 luni



Rosette

Bază pentru cremă aerată dulce cu grăsime vegetală, tratată UHT.



12 luni



Rosette Decor

Preparat pe bază de grăsimi vegetale, pentru umplut și decorat prăjituri, tratat UHT.



12 luni



Pistachio Skewers

Nivel de dificultate ●●●●●

Descoperă secretul unei **rețete simple**, dar impresionante pentru candy bar-ul tău. Inspirat de trend-ul în cofetărie, **candy-on-a-stick**, acest desert reprezintă o combinație echilibrată între arome și texturi, printr-un **blat moale de fistic** îmbogățit cu **incluziuni** delicioase, acoperit generos cu o glazură bogată de ciocolată.

+ Blat de fistic:

- 1,000 kg Green Velvet Cake
- 0,650 kg ou
- 0,130 kg ulei
- 0,180 kg apă

Se mixează cu telul ingredientele timp de 5 minute la viteza mare. Compoziția se toarnă în mulaj de silicon. Coacerea se realizează la temperatura de 140°C, timp de aproximativ 30 de minute.

+ Glazură și decor:

- 0,320 kg Satina White
- 0,45 kg ulei
- 0,015 colorant

Încălziți Satina White la 35-38°C, apoi adăugați ulei de floarea-soarelui și colorant. Omogenizați până obțineți culoarea dorită și glazurați formele.





Salted Caramel Tacos

Nivel de dificultate ●●●●●

Foaie

- 0,500 kg Toffee Velvet Cake
- 0,325 kg ouă
- 0,045 kg ulei
- 0,060 kg apă
- 0,025 kg Quick 96

Crema de caramel sărat

- 0,400 kg Chocollina Salted Caramel
- 0,250 kg Rosette

Insertie de fructe

- 0,500 kg Fruit Filling Mango

Decor

- Crispies Mix

Acest desert ingenios, conceput pentru candy bar-ul de vară, surprinde prin **forma sa neobișnuită** și **combi-națiile de arome**. În formă de taco, blatul cu aromă intensă de toffee ascunde surprize delicioase de mango. Deasupra, **crema fină de caramel sărat** adaugă o notă sofisticată, echilibrând perfect dulceața fructului.

Mod de lucru

Foaie

Se mixează cu telul ingredientele timp de 5 minute la viteza mare. Turnați câte 0,050 kg compoziție în formele speciale de hamburger iar coacerea se realizează la 180°C timp de aproximativ 15 minute. După coacere și ușoară temperare se pune în tăvi de baghetă pentru a i se da forma.

Crema de caramel sărat

Se încălzește la Bain Marie, Chocollina Salted Caramel și se adaugă Rosette spumată.

Mod de asamblare

- foaie
- insertie
- cremă

Mango Tart



Nivel de dificultate ●●●●●

Mod de lucru

Pate sucee

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 4 -5 minute la viteza medie. Aluatul obținut se lasă la rece pentru minim 12 ore după se întinde o foaie de grosime 3 mm și se decupează în formă de biscuite. Se coace la 200°C pentru aproximativ 8 minute.

Cremă de mango

Se încălzește la Bain Marie, Panna Cotta, după care încorporăm Cream Mango, omogenizăm și turnăm în forma de tartă.

Mod de asamblare

- Pate sucee
- Cremă
- Decor

Pate sucee

- 0,258 kg unt
- 0,163 kg zahăr pudră
- 0,055 kg făină de migdale
- 0.001 kg sare
- 0,095 kg ou
- 0,350 kg făină
- 0,080 kg cacao

Cremă de mango

- 0,400 kg Cream Mango
- 0,600 kg Panna Cotta

Glazură și decor

- Miroir Aroma Neutral
- Spear Dark Assortment
- Fructe proaspete



Duo de Creme **Mango**

Nivel de dificultate ●●●●●

Blat

- 1,000 kg Green Velvet Cake
- 0,650 kg ou
- 0,130 kg ulei

Cremă de ciocolată

- 0,350 kg Arabesque Noir 58
- 0,350 kg Panna Cotta

Cremă de mango

- 0,300 kg Cream Mango
- 0,250 kg Rosette

Glazură și decor

- 0,300 kg Paletta Apricot
- 0,200 kg Cream Mango

Mod de lucru

Blat

Se mixează cu telul ingredientele timp de 5 minute la viteza mare. Compoziția se toarnă în tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de aproximativ 10 minute.

Cremă de ciocolată

Se încălzește la Bain Marie, Arabesque Noir 58 și Panna Cotta iar după omogenizare se toarnă în formă și se lasă la congelator.

Cremă de mango

Semispumăm Rosette și încorporăm în Cream Mango.

Mod de asamblare

- blat fistic
- cremă de ciocolată
- cremă de mango
- glazură

Mango Lemon Fusion

Nivel de dificultate ●●●●●

Pate sucee

- 0,258 kg unt
- 0,163 kg zahăr pudră
- 0,055 kg făină de migdale
- 0.001 kg sare
- 0,095 kg ou
- 0,430 kg făină

Cremă de brânză

- 0,200 kg Zeesan Curd Cheese
- 0,200 kg apă
- 0,650 kg Rosette
- 0,150 kg Panna Cotta

Insertie de mango și fructul pasiunii

- 0,500 kg Panna Cotta
- 0,200 kg Farcitura Passion Fruit
- 0,200 kg Fruit Filling Mango

Glazură tip oglindă

- 0,100 kg apă
- 0,140 kg zahăr
- 0,050 ml lapte condensat
- 0,010 kg gelatină
- 0,150 kg Arabesque Blanc 29
- 0,015 kg colorant alimentar

Mod de lucru

Pate sucee

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 4 -5 minute la viteza medie. Aluatul obținut se lasă la rece pentru minim 12 ore după care se întinde foaie de grosime 3 mm și se decupează forma de biscuite. Se coace la 200°C pentru aproximativ 8 minute.

Cremă de brânză

Se hidratează Zeesan Curd Cheese după care se încorporează Rosette spumată și Panna Cotta ușor fierbinte.

Insertie de mango și fructul pasiunii

Încălzim Panna Cotta după care încorporăm Farcitura Passion Fruit și Fruit Filling Mango blendat în prealabil, se toarnă în mulaj și se lasă la congelator minim 6 ore sau peste noapte.

Glazură tip oglindă

Se fierbe un sirop din apă și zahăr care se toarnă peste Arabesque Blanc 29 și laptele condensat. La final adăugăm gelatina hidratată și emulsionăm cu ajutorul unui blender vertical pentru glazuri.



Fuzzy Peach

Nivel de dificultate ●●●●●

Foaie

- 0,500 kg Toffee Velvet Cake
- 0,325 kg ouă
- 0,065 kg ulei
- 0,090 kg apă

Mousse de ciocolată albă

- 0,300 kg lapte
- 0,100 kg gălbenuș
- 0,400 kg Arabesque Blanc 29
- 0,450 kg Rosette
- 0,020 kg gelatină

Insertie de piersică

- 0,500 kg Frutapaste Peach

Glazură și decor

- Spray Velvet Peach
- Fructe proaspete

Inspirat de **culoarea anului**, Fuzzy Peach, acest desert surprinde prin eleganța și **originalitatea sa**. Blatul inedit de toffee oferă o bază intens aromată, care se completează perfect cu mousse-ul fin de ciocolată. Fiecare detaliu al acestui desert este gândit pentru a oferi o experiență deosebită, ideală pentru un **candy bar reușit**.

Mod de lucru

Foaie

Se mixează cu telul ingredientele timp de 5 minute la viteza mare. Compoziția se toarnă în tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de 5 - 6 minute.

Mousse de ciocolată albă

Punem laptele împreună cu gălbenușul pe foc până ajungem la temperatura de 70°C și turnăm după peste Arabesque Blanc 29. După temperare adăugăm Rosette spumată și gelatina hidratată și topită.

Mod de asamblare

- blat
- cremă
- insertie
- cremă
- glazură
- decor





Belgian **Rose**

Nivel de dificultate ●●●●●

Blat de portocală

- 0,500 kg Fantasy Orange Cake
- 0,125 kg apă
- 0,075 kg ulei
- 0,175 kg ou

Cremă de caramel sărat

- 0,400 kg Chocollina Salted Caramel
- 0,250 kg Rosette

Glazură și decor

- Arabesque Noir 58
- Pudră alimentară aurie

Mod de lucru

Blat de portocală

Se mixează toate ingredientele cu ajutorul paletelor timp de 5 minute la viteza mare, compoziția se întinde în tavă 60/40 cm și se coace la 200°C timp de aproximativ 5 minute. După coacere și răcire, blatul se sfărâmă și se adaugă 0,400 kg unt moale și se omogenizează, după care se pune în mulaj de silicon și se lasă la congelator minim 2 ore.

Crema de caramel sărat

Se încălzește la Bain Marie, Chocollina Salted Caramel și se adaugă Rosette spumată. Se aplică pe blatul congelat cu ajutorul unui posh cu dui.

Mod de ansamblare

- blat
- cremă
- blat
- cremă
- glazură
- decor

Charcoal Macarons

Nivel de dificultate ●●●●●

Macarons

- 1,000 kg Almond Macaronmix
- 0,200 kg apă
- 0,070 kg cărbune activ pudră

Cremă de vanilie

- 0,250 kg Milano Cream Vanilla
- 0,500 kg apă

Macarons

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 5 minute la viteza medie. Compoziția se toarnă cu poshul prevăzut cu dui în tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt fie pe preș de silicon special. Coacerea se realizează la temperatura de 125°C, timp de aproximativ 25 de minute.

Cremă de vanilie

Se spumează cele două ingrediente cu ajutorul telului la viteza mare pentru 5 minute după se aplică cu poshul prevăzut cu un dui în formă de stea un strat subțire de cremă.

Mod de asamblare

- Biscuite macaron
- Cremă
- Biscuite macaron



Forest Fruit Bites

Nivel de dificultate ●●●●●

Foaie

- 0,400 kg Purple Velvet Cake
- 0,300 kg ouă
- 0,045 kg ulei
- 0,060 kg apă

Cremă de mac

- 0,500 kg Rosette
- 0,100 kg Chocollina White
- 0,200 kg Jung Mohn Quick

Glazură și decor

- 0,500 kg Chocollina White
- 0,100 kg Satina White

Mod de lucru

Foaie

Se mixează cu telul ingredientele timp de 5 minute la viteza mare. Compoziția se toarnă în tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de 4 minute.

Cremă de mac

Se încălzește la bain marie Chocollina White și se încorporează în Rosette spumată iar la final adăugăm Jung Mohn Quick. Prăjitura se montează în cercuri de monoportie iar după stabilizare se taie în 2 pe verticală.

Glazură și decor

Se topește Satina White și se încorporează în Chocollina White încălzită în prealabil la bain marie.

Mod de asamblare

- blat
- cremă
- blat
- cremă
- glazură
- decor



Mini Amandina Pistachio

Nivel de dificultate ●●●●●

Foi de ciocolată

- 1,400 kg Vero Dark Select
- 0,800 kg ouă
- 0,400 kg apă
- 0,300 kg ulei

Cremă de fistic

- 1,500 kg Chocolatier Pistacchio
- 0,700 kg Rosette

Glazură și decor

- Chocolatier Pistacchio
- Fistic proaspăt

Mod de lucru

Foi de ciocolată

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 7-8 minute la viteza medie. Compoziția se toarnă în 2 tăvi 60/40, tapetate cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de aproximativ 10 minute.

Cremă de fistic

Se încălzește la bain marie, Chocolatier Pistacchio și se adaugă în Rosette spumată. Se aplică $\frac{3}{4}$ din cantitatea de cremă pe prima foaie și $\frac{1}{4}$ din cantitatea de cremă pe a doua foaie.

Mod de asamblare

- blat
- cremă
- blat
- cremă
- glazură
- decor



Mini Peach & Orange Cake

Nivel de dificultate ●●●●●

Foi de portocală

- 1,500 kg Fantasy Orange Cake
- 0,530 kg ouă
- 0,380 kg apă
- 0,230 kg ulei

Cremă de vanilie și piersică

- 1,000 kg apă
- 0,500 kg Milano Cream Vanilla
- 0,250 kg Rosette
- 0,500 kg FruitFilling Peach

Glazură și decor

- Chocollina Salted Caramel
- Decorațiuni Bon Ton

Mod de lucru

Foi de portocală

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 4 -5 minute la viteza medie. Compoziția se toarnă în 2 tăvi 60/40, tapetate cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 180°C, timp de aproximativ 10 minute.

Cremă de vanilie și piersică

Milano Cream Vanilla se alifiază cu apă cu ajutorul telului la viteza mare pentru 5 minute, adăugăm Rosette spumată și încorporăm lejer. În $\frac{3}{4}$ din cantitatea de cremă de vanilie adăugăm FruitFilling Peach și aplicăm pe prima foaie. Restul de $\frac{1}{4}$ din cantitatea de cremă de vanilie o aplicăm pe a doua foaie.

Mod de asamblare

- blat
- cremă
- blat
- glazură





Ruby Cocoa **Delight**

+ Foi de cacao

- 1,400 kg Vero Dark Select
- 0,800 kg ouă
- 0,400 kg apă
- 0,300 kg ulei

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 7-8 minute la viteza medie. Compoziția se toarnă în 2 tăvi 60/40, tapetate cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de aproximativ 10 minute.

+ Cremă de căpșuni

- 1,500 kg FruitFilling Strawberry
- 0,300 kg Zeesan Strawberry
- 0,300 kg apă

Amestecăm Fruit Filling Strawberry și după îl încorporăm în Zeesan Strawberry hidratat. Aplicăm $\frac{3}{4}$ din cantitatea de cremă obținută pe 1 foaie iar $\frac{1}{4}$ din cantitatea de cremă pe a doua foaie.

+ Glazură și decor

- Spray Velvet Red
- Fructe proasptete



Chocolate **Butterfly**

Nivel de dificultate ●●●●●

Foaie

- 0,500 kg Fantasy Orange Cake
- 0,175 kg ou
- 0,075 kg ulei
- 0,125 kg apă

Cremă de mango

- 0,700 kg Cream Mango

Glazură și decor

- 0,400 kg Chocolatier Profi Nero
- Butterfly

Mod de lucru

Foaie

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 7 minute la viteza medie. Compoziția se toarnă în tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 180°C, timp de 8 minute.

Cremă de mango

După omogenizare, Cream Mango se întinde pe foaia de Fantasy Orange Cake și se rulează o mini ruladă și se lasă la friger. După stabilizare, se taie în bucăți de 5 cm lungime.

Glazură și decor

Se încălzește Chocolatier Profi Nero după care turnăm glazura.





Petite **Pistachio**

+ Pate sucee

- 0,258 kg unt
- 0,163 kg zahăr pudră
- 0,055 kg făina de migdale
- 0.001 kg sare
- 0,095 kg ouă
- 0,430 kg făină

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 4 -5 minute la viteza medie. Aluatul obținut se lasă la rece pentru minim 12 ore după care se întinde foaie de grosime 3 mm și se decupează forma de biscuite. Se coace la 200°C pentru aproximativ 8 minute.

+ Blat de lămâie

- 0,500 kg Fantasy Lemon Cake
- 0,125 kg apă
- 0,075 kg ulei
- 0,175 kg ou

Se mixează toate materiile prime cu ajutorul paletei timp de 5 minute la viteza mare, compoziția se întinde în tavă 60/40 cm și se coace la 200°C timp de aproximativ 5 minute. După coacere și răcire, blatul se sfărâmă și se adaugă 0,400 kg unt moale și se omogenizează, după care se pune în mulaj de silicon și se lasă la congelator minim 2 ore.

+ Glazură și decor

- Chocolatier Pistacchio
- Twist Green
- Fistic proaspăt



Mango Pistachio Glaze

Nivel de dificultate ●●●●●

Pate sucee

- 0,258 kg unt
- 0,163 kg zahăr pudră
- 0,055 kg făină de migdale
- 0,001 kg sare
- 0,095 kg ou
- 0,380 kg făină
- 0,050 kg cacao

Foaie

- 0,500 kg Green Velvet Cake
- 0,325 kg ouă
- 0,065 kg ulei
- 0,090 kg apă

Cremă de fistic

- 0,400 kg Chocolatier Pistacchio
- 0,400 kg Rosette
- 0,010 kg gelatină
- 0,050 kg apă

Mousse de ciocolată albă și mac

- 0,300 kg lapte
- 0,100 kg gălbenuș
- 0,400 kg Arabesque Blanc 29
- 0,450 kg Rosette
- 0,020 kg gelatină
- 0,050 kg Jung Mohn Quick

Insertie cremă de mango

- 0,400 kg Cream Mango
- 0,250 kg Rosette
- 0,007 kg gelatină
- 0,035 kg apă

Mod de lucru

Pate sucee

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 4 -5 minute la viteza medie. Aluatul obținut se lasă la rece pentru minim 12 ore apoi se întinde foaie de grosime 3 mm și se decupează forma de biscuite. Se coace la 200°C pentru aproximativ 8 minute.

Foaie

Se mixează cu telul ingredientele timp de 5 minute la viteza mare. Compoziția se toarnă în tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de 5-6 minute.

Cremă de fistic

Încălzim Chocolatier Pistacchio și îl încorporăm în Rosette spumată iar la final se încorporează gelatina hidratată și topită.

Mousse de ciocolată albă și mac

Punem laptele împreună cu gălbenușul pe foc până ajungem la temperatura de 70°C după care turnăm peste Arabesque Blanc 29. După temperare, adugăm Rosette spumată, gelatina hidratată și topită iar la final încorporăm lejer Jung Mohn Quick.

Insertie cremă de mango

Încorporăm Cream Mango în Rosette spumată iar după omogenizare adugăm gelatina hidratată și o încorporăm lejer după care turnăm în mulajul de silicon.

Glazură

Se încălzește la Bain Marie Chocolatier Pistacchio și se toarnă glazura.

Mod de asamblare

- 01 pate sucee 02 foaie 03 cremă 04 insertie
04 cremă 05 glazură 06 mousse 07 decor



Mango&Raspberry Fusion

Nivel de dificultate ●●●●●

Foaie de fistic

- 0,500 kg Green Velvet Cake
- 0,325 kg ouă
- 0,065 kg ulei
- 0,090 kg apă

Cremă de fructe de pădure

- 0,800 kg Patisier Forest Fruit
- 0,400 kg Rosette
- 0,100 kg Panna Cotta

Foaie de vanilie

- 0,300 kg Genoise Es
- 0,300 kg ouă

Cremă de mango

- 0,800 kg Cream Mango
- 0,400 kg Rosette

Glazură și decor

- Farcitura Raspberry
- Spear White
- Fructe proaspete

Mod de lucru

Foaie de fistic

Se mixează cu telul toate ingredientele timp de 7 minute la viteza mare. Compoziția se toarnă în tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de 4-5 minute.

Cremă de fructe de pădure

Se spumează Rosette după care încorporăm Patisier Forest Fruit și omogenizăm iar la final încorporăm Panna Cotta încălzită.

Foaie de vanilie

Se spumează cele două ingrediente cu ajutorul telului timp de 7 minute după care se toarnă în tavă 60/40 tapetată cu hârtie de copt și se coace la 200°C pentru 5 minute.

Cremă de mango

Semispumăm Rosette după care încorporăm Cream Mango.

Mod de asamblare

- blat
- crema
- blat
- crema
- glazura
- decor



Tropical Mango Cake



Nivel de dificultate ●●●●●

Mod de lucru

Pate sucee

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 4 -5 minute la viteza medie. Aluatul obținut se lasă la rece pentru minim 12 ore după care se întinde foaie de grosime 3 mm și se decupează forma de biscuite. Se coace la 200°C pentru aproximativ 8 minute.

Mousse ciocolată cu lapte

Încălzim laptele și Panna Cotta și turnăm într-un bol peste Arabesque Lait 34 iar după temperare începem să omogenizăm. Adăugăm Rosette spumată și masa de gelatină topită după care turnăm în forma de silicon și dăm la abatitor minim 3-4 ore. După răcire completă demulăm și glasăm în Arabesque Lait 34.

Cremă de mango

Semispumăm Rosette și încorporăm lejer Cream Mango până se obține o cremă omogenă și aerată după care se toarnă în formă de silicon și se lasă la abatitor minim 3-4 ore.

Mousse de ciocolată albă

Punem laptele împreună cu gălbenușul pe foc până ajungem la temperatura de 70°C după care turnăm peste Arabesque Blanc 29. După temperare adăugăm Rosette spumată și gelatina hidratată și topită.

Mod de asamblare

- 01 Blat fraged 02 Mousse ciocolată cu lapte 03 Blat fraged
04 Cremă de mango 05 Mousse de ciocolată albă 06 Glazură 07 Decor

Pate sucee

- 0,258 kg unt
- 0,163 kg zahăr pudră
- 0,055 kg făină de migdale
- 0,001 kg sare
- 0,095 kg ou
- 0,430 kg făină

Mousse ciocolată cu lapte

- 0,200 kg Rosette
- 0,100 kg Panna Cotta
- 0,280 kg Arabesque Lait 34
- 0,050 kg masă gelatină
- 0,150 kg lapte

Cremă de mango

- 0,400 kg Cream Mango
- 0,200 kg Rosette

Mousse de ciocolată albă

- 0,300 kg lapte
- 0,100 kg gălbenuș
- 0,400 kg Arabesque Blanc 29
- 0,450 kg Rosette
- 0,020 kg gelatină

Glazură și decor

- Paletta Apricot
- Fruit Filling Mango

Donut Cake

Nivel de dificultate ●●●●●

Aluat de gogoasă

- 0,500 kg Purple Velvet Cake
- 0,325 kg ouă
- 0,090 kg apă
- 0,065 kg ulei

Cremă de vanilie

- 0,250 kg Milano Cream Vanilla
- 0,500 kg apă

Glazură și decor

- Chocollina White
- Blizzard Assortment
- Spear White Assortment
- Fructe proaspete
- Flori comestibile

Descoperiți noua senzație în lumea **deserturilor moderne**: gogoșile din blat de tort, o inovație inspirată de trendul "**donut cake**". Aceste delicii îmbină savoarea inconfundabilă a blatului de purple velvet, cu o notă distinctă de fructe de pădure, cu o umplutură cremoasă de vanilie.

Mod de lucru

Aluat de gogoasă

Se mixează cu telul ingredientele timp de 5 minute la viteza medie. Compoziția se toarnă în forma de silicon tip gogoasă aproximativ 0,035 kg în fiecare formă. Se coace la 140°C timp de aproximativ 25 de minute.

Cremă de vanilie

Se spumează cu ajutorul telului pentru 5 minute la viteza mare.

Mod de asamblare

- blat
- cremă
- glazură
- decor



keep **exploring.**

Zeelandia România SRL

Iasi, Valea Lupului, DN 28 nr 4

T +40 726 334 057 **E** office@zeelandia.ro

W www.zeelandia.ro

Ne găsești și pe:    

