

# Zeelandia Magazine

CHRISTMAS INSPIRATION 2024



keep **exploring.**

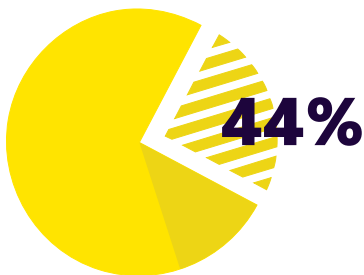
 **Zeelandia**



# Trend-uri.

Într-o lume în continuă schimbare, ne-am angajat să rămânem la curent cu cele mai relevante și inovatoare tendințe din industrie. Prin cercetare atentă și analiză a preferințelor consumatorilor, am dezvoltat aplicații care nu doar că reflectă aceste trenduri, dar sunt **concepute special** pentru a impresiona **diverse categorii de consumatori**. Viziunea noastră este **să aducem inovația** în fiecare produs, răspunzând astfel **cerințelor tot mai sofisticate ale pieței**.

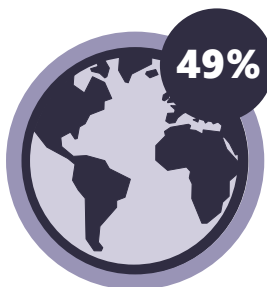
## Tradition with a Twist



Clasicele și binecunoscutele arome în noi interpretări sunt o propunere ideală pentru consumatorii care caută autenticitatea într-o **versiune modernă**. Adăsurile subtile de fructe sau condimente fac ca tradiția să capete o nouă dimensiune inspirațională.

Consumatorii descoperă constant noi versiuni ale clasicelelor cunoscute. Pentru 44% dintre consumatori, **tradiția și aromele nostalgice au un impact asupra deciziilor de cumpărare**.

## Arome unice

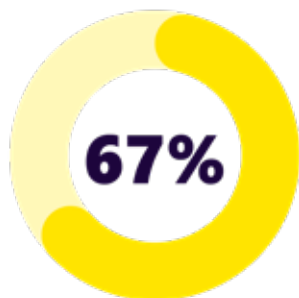


În ultimul an, **49% dintre consumatori** la nivel global **au căutat arome intense și îndrăznețe**, ceea ce subliniază o preferință crescută pentru combinații neobișnuite și experiențe captivante.



Consumatori din **Generația Z și Millennials** la nivel global caută **arome noi/unice/diferite** în băuturi și alimente.

## Multisenzorialitate



În contextul cerințelor tot mai sofisticate ale consumatorilor din 2024, se observă o tendință crescută către inovație, caracterizată prin integrarea creativă a texturilor și aromelor. Consumatorii caută nu doar produse delicioase, ci și experiențe unice care să le stimuleze simțurile.

În ultimul an, **67% dintre consumatori** au afirmat că sunt mai predispuși să încerce produse de patiserie/cofetărie care oferă **combinații unice de texturi și arome**.



# Christmas Cookies

Descoperă **diversitatea delicioasă** a fursecurilor din colecția noastră specială de Crăciun, perfectă pentru realizarea unor cutii cadou care vor impresiona și pe cei mai pretențioși consumatori. De la **rețetele clasice** precum turta dulce aromată, fursecurile fragede cu cocos sau gem de fructe și cele glazurate cu ciocolată fină, până la **creații surprinzătoare**: fursecuri cu toffee, arome intense de fructe de pădure și incluțiuni de ciocolată, umpluturi rafinate de gutuie sau **fursecurile spectaculoase de tip crumble cu ciocolată**.



# Christmas Cookies



Gingerbread **House**



Gingerbread **Man**



**Nocciola** Cookie



**Toffee** Cookie



**Crumble** Cookie



**Coconut** Cookie



**Strawberry**  
Cookie



**Coconut Jam**  
Cookie



**Quince Filled**  
Cookie



**Raspberry** Cookie



**Forest Fruit**  
Cookie



Lucky **Cocoa**  
**Cookie**



Lucky **Pistachio**  
**Cookie**



# Forest Yule

'Forest Yule' este **o reinterpretare modernă** a tradiționalului buche de Noël, inspirată de frumusețea unei păduri de brazi acoperiți de zăpadă. Acest desert rafinat are la bază un aluat fraged cu aromă fină de vanilie, completat de o cremă de caramel sărat, care se îmbină armonios cu inserția de coacăze negre. Includerea acestei rețete în oferta ta **va capta interesul clienților**, oferindu-le un **desert inovator și savuros**.





# Forest Yule

## Aluat fraged

- 0,250 kg unt
- 0,001 kg sare
- 0,090 kg ou
- 0,300 kg făină
- 0,200 kg **Bratislava Pastry Mix**

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 caramel sărat

- 0,400 kg **Chocollina Salted Caramel**
- 0,300 kg **Rosette**
- 0,100 kg **Zeesan Neutral**
- 0,080 kg apă

Se încălzește la Bain Marie Chocollina Salted Caramel și se adaugă pe rând Rosette semispumată și Zeesan Neutral hidratat.

## Insertie de coacăze negre

- 0,300 kg **Fruit Filling Black Currant**

## Glazură și decor

- Spray Velvet Verde
- Spray Velvet Alb

## Mod de asamblare

- |                                  |                                  |                                  |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| <b>01</b> cremă de caramel sărat | <b>02</b> insertie de coacăze    | <b>03</b> cremă de caramel sărat |
| <b>04</b> insertie fruct         | <b>05</b> cremă de caramel sărat | <b>06</b> foaie aluat fraged     |





# *Bûche de Noël Blanche*

Inspirat de **famosul buche de Noel**, acest desert reînvie un clasic printr-o abordare contemporană. Desertul combină un blat delicat de fistic cu mousse de ciocolată albă și cremă bogată de fistic, completat de inserții surprinzătoare de căpșuni. Exteriorul său, meticulos decorat pentru a imita coaja de lemn, oferă un aspect spectaculos, perfect pentru masa de sărbători. Cu o combinație de arome fine și un design remarcabil, această rețetă devine o **opțiune ideală pentru consumatorii nostalgici**.







# Bûche de Noël Blanche

## Foaie de fistic

- 0,400 kg **Green Velvet Cake**
- 0,300 kg ou
- 0,040 kg ulei
- 0,060 kg apă

Amestecăm toate materiile prime, mai puțin uleiul, cu ajutorul telului pentru 5 minute la viteza mare. În ultimul minut, adăugăm și uleiul. Se coace la 200°C timp de aproximativ 4 minute.

## 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

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

## Cremă de fistic

- 0,200 kg **Chocolatier Pistacchio**
- 0,200 kg **Rosette**
- 0,050 kg **Zeesan Neutral**
- 0,050 kg apă

Hidratăm Zeesan Neutral după care încorporăm Rosette semispumată. La final, adăugăm Chocolatier Pistacchio încălzit și omogenizăm compoziția.

## Insertie căpșuni

- 0,300 kg **Patissier Strawberry**

## Glazură și decor

- Spray Velvet Alb
- **Icing**

## Mod de asamblare

- |                                    |                              |                                  |
|------------------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| <b>01</b> mousse<br>ciocolată albă | <b>02</b> cremă de<br>fistic | <b>03</b> insertie de<br>căpșuni |
| <b>04</b> mousse<br>ciocolată albă | <b>05</b> foaie de<br>fistic | <b>06</b> glazură                |
| <b>07</b> decor                    |                              |                                  |

# *Pistachio Christmas Tree*

O combinație echilibrată de arome și texturi, ideală pentru **consumatorii care își doresc ceva special**. Blatul fin de fistic este completat de o cremă delicată cu gust plăcut de lapte și vanilie, iar stratul de ciocolată cu incluziuni de orez expandat oferă un contrast unic în compoziție. Datorită culorii specifice fisticului, desertul capătă un **aspect aparte**, care sugerează forma unui brad, fiind o alegere distinctă, **perfectă pentru a atrage atenția**.







# Pistachio Christmas Tree

## Foaie de fistic

- 1,500 kg **Green Velvet Cake**
- 0,975 kg ou
- 0,195 kg ulei
- 0,270 kg apă

Se mixează cu telul ingredientele timp de 5 minute la viteza mare. Compoziția se toarnă în 3 tăvi 60/40, tapetate cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de 5-6 minute.

## Cremă de vanilie

- 1,000 kg **Milano Cream Vanilla**
- 1,800 kg apă
- 0,300 kg **Rosette**

Se hidratează **Milano Cream Vanilla** cu ajutorul telului pentru 5 minute după care se încorporează **Rosette** spumată. Crema obținută se împarte în 3 părți egale.

## Strat crocant de ciocolată

- 0,300 kg **Chocolatier Choco Rice**
- Se utilizează ca atare, după o ușoară omogenizare.

## Glazură și decor

- Spray Velvet Verde
- **Icing**

## Mod de asamblare

- |    |                  |    |                    |    |                  |    |                 |
|----|------------------|----|--------------------|----|------------------|----|-----------------|
| 01 | foaie de fistic  | 02 | strat de ciocolată | 03 | cremă de vanilie | 04 | foaie de fistic |
| 05 | cremă de vanilie | 06 | foaie de fistic    | 07 | glazură          | 08 | decor           |



# *Purple Santa*

Acest desert aduce un **omagiu lui Moș Crăciun**, combinând **arome bine definite** și un design atrăgător. Blatul moale, cu aromă de fructe de pădure, se îmbină perfect cu crema de brânză, oferind o combinație delicioasă. Aspectul său, inspirat de figura lui Moș Crăciun, transformă acest layer cake într-o alegere unică și atrăgătoare. Culoarea vibrantă a blatului, împreună cu detaliile decorative, îl fac o alegere excelentă pentru sezonul festiv.







# Purple **Santa**

## Foaie

- 1,500 kg **Purple Velvet Cake**
- 0,975 kg ou
- 0,195 kg ulei
- 0,270 kg apă

Se mixează cu telul ingredientele timp de 5 minute la viteza mare. Compoziția se toarnă în 3 tăvi 60/40, tapetate cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de 5 - 6 minute.

## Cremă de brânză

- 0,400 kg **Zeesan Curd Cheese**
- 0,400 kg apă
- 0,400 kg **Panna Cotta**
- 1,800 kg **Rosette**

Se hidratează Zeesan Curd Cheese după care se încorporează în Rosette spumată iar la final încorporăm Panna Cotta. Crema obținută se împarte în 3 părți egale.

## Glazură și decor

- Spray Velvet Roșu
- **Cocos Krem**

## Mod de asamblare

- |                            |                            |                            |                              |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|
| <b>01</b> <sub>foaie</sub> | <b>02</b> <sub>cremă</sub> | <b>03</b> <sub>foaie</sub> | <b>04</b> <sub>cremă</sub>   |
| <b>05</b> <sub>foaie</sub> | <b>06</b> <sub>cremă</sub> | <b>07</b> <sub>foaie</sub> | <b>08</b> <sub>glazură</sub> |
| <b>09</b> <sub>decor</sub> |                            |                            |                              |



# Toffee Reindeer

Acest desert **inspirat de Rudolf** este un layer cake care combină un blat de turtă dulce, toffee și un strat de ciocolată albă cu bucăți crocante de vafă. Aromele de mango și alune de pădure se completează reciproc, oferind o **experiență plăcută** consumatorilor. Această combinație de ingrediente oferă un desert unic, în care fiecare strat contribuie la o **compoziție perfect echilibrată**, atât din punct de vedere al gustului, cât și a texturii.







# Toffee Reindeer

## Aluat de turtă dulce

- 0,250 kg **Toffee Velvet Cake**
- 0,150 kg ou
- 0,250 kg făină
- 0,100 kg zahăr pudră
- 0,050 kg scorțișoară/nucșoară/ghimbir

Se mixează cu telul Toffee Velvet Cake cu oul și zahărul pudră pentru 5 minute la viteza mare, după care încorporăm făina și amestecul de condimente, după care omogenizăm. Aluatul se întinde până ajunge la o grosime de 3 mm și se coace la 180°C timp de aproximativ 10 minute.

## Foaie cu aromă de toffee

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

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

## Strat crocant de ciocolată albă

- 0,150 kg **Chocolatier White Waffle**

Se utilizează ca atare, după o ușoară omogenizare.

## Cremă de mango

- 0,300 kg **Cream Mango**
- 0,100 kg **Rosette**

Se încorporează Cream Mango în Rosette semispumată.

## Cremă cu alune de pădure

- 0,300 kg **Chocolatier Nocciola Bianca**
- 0,100 kg **Rosette**
- 0,025 kg **Zeesan Neutral**
- 0,020 kg apă

Se încălzește Chocolatier Nocciola Bianca după care încorporăm Rosette semispumată și Zeesan Neutral hidratat.

## Glazură și decor

- Spray Velvet Maro
- **Satina White**
- **Satina Dark**

## Mod de asamblare

- |                 |                 |                 |                   |
|-----------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| <b>01</b> foaie | <b>02</b> cremă | <b>03</b> foaie | <b>04</b> cremă   |
| <b>05</b> foaie | <b>06</b> cremă | <b>07</b> foaie | <b>08</b> glazură |
| <b>09</b> decor |                 |                 |                   |

# Christmas Dome

Un desert care combină un blat umed de cacao cu o inserție de mango, creând o **interacțiune captivantă** între aromele intense și cele exotice. Crema de ciocolată belgiană adaugă o notă de profunzime, rezultând un produs echilibrat și atrăgător. Această combinație de ingrediente poate deveni un punct de atracție în oferta de sărbători, aducând un **gust distinct** și **o prezentare care va impresiona clienții**.



# Christmas **Dome**

## Blat umed de ciocolată

- 0,750 kg **Vero Dark Select**
- 0,400 kg ouă
- 0,200 kg ulei
- 0,300 kg apă

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 190°C, timp de aproximativ 12 minute.

## Insertie de mango

- 0,800 kg **Cream Mango**

Se toarnă ca atare în minisfere și se congelează.

## Cremă de ciocolată

- 0,800 kg **Arabesque Noir 58**
- 0,800 kg **Panna Cotta**

Se încălzește la bain-marie Arabesque Noir 58 și Panna Cotta, se omogenizează și se toarnă în formă jumătate din volum. Se lasă la rece, după care se adaugă insertia de mango și se completează sfera cu crema de ciocolată, după care se închide cu blatul umed de ciocolată.

## Glazură și decor

- Spray Velvet Roșu
- **Icing**
- **Mirroir Neutral**
- **Cocos Krem**

## Mod de asamblare

- |                 |                    |                 |
|-----------------|--------------------|-----------------|
| <b>01</b> cremă | <b>02</b> insertie | <b>03</b> cremă |
| <b>04</b> blat  | <b>05</b> glazură  | <b>06</b> decor |





# The Snowman

Ești în căutarea unui **desert inedit** care să capteze atenția clienților? Realizat dintr-un biscuit moale cu aromă fină de vanilie și un strat de chia pudding, acest desert are o **inserție surprinzătoare de mango** care îl face cu adevărat special. Crema de brânză și glazura de ciocolată albă îi oferă un **finisaj elegant și apetisant**. O opțiune ideală pentru a atrage atenția celor **care caută ceva diferit**.



# The **Snowman**

## **Aluat fraged**

- 0,250 kg unt
- 0,001 kg sare
- 0,090 kg ou
- 0,300 kg făină
- 0,200 kg **Bratislava Pastry Mix**

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 în formă de biscuite. Se coace la 200°C pentru aproximativ 7-8 minute.

## **Chia pudding cu inserție de mango**

- 0,070 kg semințe chia
- 0,210 kg **Panna Cotta**
- 0,200 kg **Rosette**
- 0,050 kg **Zeesan Neutral**
- 0,050 kg apă

Se aduce la fierbere Rosette după care se adaugă semințele de chia. După ce amestecul se răcește puțin, se încorporează Panna Cotta și Zeesan Neutral hidratat.

## **Inserție de mango**

- 0,300 kg **Cream Mango**

## **Cremă de brânză**

- 0,200 kg **Zeesan Curd Cheese**
- 0,200 kg apă
- 0,200 kg **Panna Cotta**
- 0,900 kg **Rosette**

Se hidratează Zeesan Curd Cheese, după care se încorporează în Rosette spumată. La final, se adaugă și Panna Cotta încălzită.

## **Glazură și decor**

- 0,300 kg **Chocollina White**
- 0,050 kg **Satina White**

Topim Satina White și o încorporăm în Chocollina White încălzită în prealabil. Se poate adăuga și un procent de 5% ulei de floarea soarelui.

## **Cocos Krem**

- Spray Velvet Alb
- **Satina Dark**

## **Mod de asamblare**

- |                               |                                       |                               |
|-------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|
| <b>01</b> <sub>biscuite</sub> | <b>02</b> <sub>chia<br/>pudding</sub> | <b>03</b> <sub>biscuite</sub> |
| <b>04</b> <sub>cremă</sub>    | <b>05</b> <sub>glazură</sub>          | <b>06</b> <sub>decor</sub>    |





# Strawberry Cake

## Blat umed de ciocolată

- 0,750 kg **Vero Dark Select**
- 0,400 kg ouă
- 0,300 kg ulei
- 0,200 kg apă

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 7-8 minute la viteza medie. 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.

## Insertie de sos de ciocolată cu orez crocant

- 0,200 kg **Chocolatier Choco Rice**

Se încălzește ușor și se întinde cu spatula direct pe primul blat.

## Cremă de ciocolată amăruie

- 0,300 kg **Panna Cotta**
- 0,300 kg **Arabesque Noir 58**

Se topesc ambele produse și se omogenizează, după care compoziția se toarnă în forma de tort și se lasă la congelator.

## Insertie de caramel sărat

- 0,100 kg **Chocollina Salted Caramel**

Încălzim la bain marie Chocollina Salted Caramel și se aplică peste stratul de cremă de ciocolată amăruie după ce s-a stabilizat.

## Cremă de fructe de pădure

- 0,300 kg **Patissier Forest Fruit**
- 0,200 kg **Rosette**
- 0,100 kg **Panna Cotta**

Încorporăm Panna Cotta topită în Rosette spumată, iar la final adăugăm Patissier Forest Fruit.

## Cremă de brânză

- 0,100 kg **Zeesan Curd Cheese**
- 0,400 kg **Rosette**
- 0,100 kg **Panna Cotta**

Se hidratează Zeesan Curd Cheese și se încorporează în Rosette spumată. Panna Cotta o încălzim și o încorporăm lejer la final.

## Glazură și decor

### Cerc de ciocolată Satina Bomboane de cocos

- 0,250 kg unt
- 0,200 kg zahăr pudră
- 0,250 kg **Cocos Krem**

Se spumează untul cu zahărul pudră după care încorporăm Cocos Krem, se lasă la hidratat cel puțin 30 de minute la frigider. Se formează bomboane la gramajul dorit și se glazurează cu Cocos Krem.

## Mod de asamblare

- 01** blat
- 02** insertie crocantă de orez
- 03** cremă
- 04** insertie caramel sărat
- 05** blat
- 06** cremă
- 07** glazură
- 08** decor

# *Christmas Party*



# Christmas Party

## Ingrediente

- 10,000 kg făină 550/480
- 1,000 kg **Nordix Croissantmix**
- 0,500-1,000 kg zahăr
- 0,500 - 0,600 kg drojdie
- 0,500 kg unt 82%
- 3,000 - 2,500 kg apă
- 4,500 kg unt 82 (pentru laminare)

## Mod de lucru

Începe prin a frământa toate ingredientele la viteza 1 timp de 6 minute. Continuă frământarea la viteza 2 timp de 5-6 minute. În cazul croissantului cu unt, temperatura ideală a aluatului trebuie să fie sub 14°C. Din masa totală de aluat, se ia 20% și mixează împreună cu colorantul verde. Bucata de aluat colorată cu verde se învelește într-o folie și se lasă la frigider.

În ceea ce privește înglobarea untului, se recomandă ca untul să se aducă înainte de utilizare la o temperatură de 13-15°C sau conform intervalului de temperatură recomandat de producător. Se așează untul în centrul bucății de aluat laminată în prealabil la 7-8 mm după care se pliază 2 laterale ale aluatului peste unt, urmărind ca lățile să rămână libere (neacoperite de aluat).

## Împachetarea 1

Se laminează aluatul cu untul înglobat până la o grosime de aproximativ 8-10 mm după care se împachetează în 4. Aluatul împachetat se lasă 60 de minute la 5°C, acoperit cu o folie, astfel încât să nu formeze crustă.

## Împachetarea 2

Înainte de a doua împachetare, aluatul colorat cu verde se întinde uniform pe bucata de aluat. Se laminează din nou până la 8-10 mm grosime, după care se împachetează în 4.

## Întindere finală & modelare

După cele două împachetări, se taie fâșii de 1 cm din laterala aluatului, se întorc cu tăietura în sus și se așează pe partea opusă a bucății de aluat. Se laminează final la 4-5 mm. Cu ajutorul unui cerc metalic cu diametrul de 15 cm, se decupează cercuri din bucata de aluat.

## Umplere (Velvet Donuts)

- 1,000 kg **Green Velvet Cake/Purple Velvet Cake/ Toffee Velvet Cake**
- 0,130 kg ulei
- 0,650 kg ou
- 180 ml apă

Se amestecă toate ingredientele cu telul, la viteza mare a mixerului, timp de 7 minute. Se toarnă compoziția în formele de silicon speciale pentru donuts, care au fost pulverizate cu Carlex în prealabil. Se coc timp de 35 de minute la o temperatură de 140-150°C. În centrul bucății de aluat se așează un donuts, preparat ca mai sus și se învelește cu aluatul având grijă să se închidă bine capetele.

## Umplere (Lemon&Orange Donuts)

- 1,000 kg **Fantasy Orange Cake/Fantasy Lemon Cake**
- 0,150 kg ulei
- 0,350 kg ou
- 250 ml apă

Se amestecă toate ingredientele cu paleta, la viteza medie a mixerului, timp de 5 minute. Se toarnă compoziția în formele de silicon speciale pentru donuts, care au fost pulverizate cu Carlex în prealabil. Se coc timp de 35 de minute la o temperatură de 140-150°C. În centrul bucății de aluat se așează un donuts, preparat ca mai sus și se învelește cu aluatul având grijă să se închidă bine capetele.

## Dospire finală

Se lasă la dospit timp de 120 de minute la maxim 28°C și umiditate relativă de 72-76%. Se dospesc în cercuri cu diametrul de 10 cm și înălțimea de 4,5 cm, astfel încât să se obțină forma dorită.

## Decorare

Se pulverizează soluție de luciu, obținută din ou, gălbenuș și lapte amestecate în proporții egale. După coacere, se glasează cu **Paletta Neutral**.

## Coacere

Se preîncălzește cuptorul la 190°C. Se introduc produsele în cuptor, se aplică un abur moderat și se lasă timp de 1 minut fără ventilație. Apoi, se setează cuptorul la temperatura de 170°C și se coc pentru încă 20 de minute.

După răcire, cu ajutorul unui dui ascuțit, se realizează umplerea produselor cu diferite creme:

- *Green Velvet Cake Donut*: Chocolatier Pistacchio și Patissier Forest Fruit.
- *Purple Velvet Cake Donut*: Milano Cream Vanilla.
- *Toffee Velvet Cake Donut*: Umplutură de mere cu scorțișoară și Chocollina Salted Caramel.
- *Fantasy Orange Cake Donut*: Chocolatier Nocciola Bianca și Frutapaste Apricot.
- *Fantasy Lemon Cake Donut*: Patissier Strawberry.



Purple **Velvet Cake**  
Milano Cream Vanilla



Fantasy **Orange Cake**  
Chocolatier Nocciola Bianca  
Frutapaste Apricot



Green **Velvet Cake**  
Chocolatier Pistacchio  
Patissier Forest Fruit



Fantasy **Lemon Cake**  
Patissier Strawberry



Toffee **Velvet Cake**  
Umplutură de mere cu  
scorțișoară  
Chocollina Salted Caramel



# *Chocolate Star Pandoro*



# Chocolate Star **Pandoro**

## **Primul aluat**

- 9,000 kg **Classico E-free**
- 3,000 kg făină 480
- 1,500 kg **Levipan**
- 0,075 kg drojdie
- 5,250 kg apă
- 1,000 kg zahăr
- 2,250 kg gălbenuș
- 3,500 kg unt 82%

Se frământă timp de 20 de minute la viteza 1 și 10 minute la viteza 2. Se adaugă în malaxor Classico E-free, Levipan, făina, drojdia și apa, se frământă până se formează o masă omogenă și elastică, după care se adaugă zahărul tos și se continuă mixarea până când acesta se topește și aluatul devine din nou omogen și elastic, după care se adaugă gălbenușul treptat și la final, untul temperat în prealabil.

*Fermentare:* se lasă primul aluat la fermentat, timp de 4 ore, la 27°C și 80% umiditate relativă într-un vas uns cu o peliculă fină de ulei.

## **Aluatul final**

- 25,575 kg Primul aluat
- **6,000 kg Classico E-free**
- 3,350 kg zahăr
- 3,000 kg gălbenuș
- 1,000 kg unt de cacao
- 3,700 kg unt 82%
- 0,500 kg zahăr pudră

Se frământă timp de 20 de minute la viteza 1 și 10 minute la 2. Se adaugă în malaxor primul aluat, Classico E-free și se frământă la viteza 1 timp de aproximativ 15 minute. Se adaugă zahărul tos și după ce s-a topit și s-a încorporat în aluat, se adaugă gălbenușul și se lasă din nou ca aluatul să devină omogen și elastic.

Se adaugă untul de cacao temperat în prealabil și se continuă frământarea până când aluatul devine din nou omogen.

Între timp, la mixul planetar, se adaugă 1 kg din untul pregătit, se omogenizează cu 500 g zahăr pudră și se mixează la viteza mare, până se obține o cremă fină.

Crema de unt obținută se adaugă în aluat la viteza 1 și se continuă mixarea până când aluatul devine omogen, după care se adaugă și restul cantității de unt din rețetă și se continuă frământarea la viteza 2, până când aluatul devine din nou omogen și elastic.

*Fermentare:* aluatul obținut se lasă la fermentat, timp de 60 de minute, la 30 C și 80% umiditate.

*Divizare și modelare:* după fermentare, aluatul se divizează la 550 g pentru un produs finit de 500 g și se modelează rotund.

*Predospire:* bucățile de aluat modelate rotund se lasă la predospit acoperite cu o folie de plastic pentru 30 de minute.

*Dospire finală:* după predospire, bucățile de aluat se așează în formele speciale pentru Pandoro pulverizate în prealabil cu Carlex și se lasă la dospirea finală pentru 10-12 ore, la o temperatură de 30°C și 80% umiditate relativă a aerului.

*Coacere:* pentru un Pandoro de 500 g, coacerea se realizează la 165°C, pentru 45 de minute și se recomandă deschiderea valvelor în ultimele 15 minute de coacere.

*Răcire:* după 20 de minute după ce produsul a fost scos din cuptor, se scoate din formă și se lasă la răcit, timp de 8 ore.

## **Decorare și umplere**

După recire, produsul se poate glazura și umple, după preferințe, folosind:

- **Chocolatier Pistacchio**
- **Chocolatier Nocciola Bianca**



# *Classic Panettone*





# Classic **Panettone**

## Primul aluat

- 9,000 kg **Classico E-free**
- 1,500 kg **Levipan**
- 3,000 kg făină
- 1,500 kg gălbenuș de ou
- 5,500 kg apă
- 0,015 kg drojdie
- 3,000 kg unt

Se mixează Classico E-free, Levipan, făina, drojdia și apa, timp de 10 minute la viteza 1 și 10 minute la viteza 2. După aproximativ 3 minute la viteza 2, se adaugă gălbenușul, se urmărește ca aluatul să devină din nou omogen și elastic și în ultimele minute de malaxare se adaugă untul. Se pune aluatul într-un recipient de plastic și se lasă să crească în dospitor la 28°C și 70% umiditate relativă. La finalul celor 12 ore de fermentație, aluatul trebuie să își tripleze volumul.

## Aluatul final

- 23,515 kg Primul aluat
- 6,000 kg **Classico E-free**
- 0,750 kg apă
- 2,500 kg zahăr
- 1,500 kg gălbenuș
- 2,700 kg unt
- 8,500 kg stafide/cuburi de portocală

Se frământă timp de 20 de minute la viteza 1 și 10 minute la viteza 2. Se amestecă Primul aluat, Classico E-free și apa. După 3 minute la viteza 2, se adaugă (în această ordine) : zahărul, gălbenușul de ou și aroma. În ultimele 5 minute la viteza 2, se adaugă untul și se continuă până ce aluatul devine neted și omogen. Se adaugă stafidele și fructele confiate și se frământă la viteza 1 până se obține o distribuție omogenă în aluat a fructelor confiate. Aluatul obținut se pune într-un recipient de plastic și se lasă la dospitor la 25°C, 70% umiditate relativă. Dacă dospirea se realizează într-un mediu ambiental, se recomandă ca aluatul să fie acoperit cu o folie de plastic timp de 1 oră.

Se divizează aluatul la greutatea dorită și se modelează rotund - pentru Panettone de 500 g, bucățile de aluat vor fi divizate la 560 g.

Bucățile de aluat modelate rotund se lasă la predospire pentru aproximativ 30 de minute. Se acoperă cu o folie, pentru a nu forma coajă. Se modelează din nou rotund bucățile de aluat.

Bucățile de aluat, modelate și așezate în formă, se lasă la dospirea finală pentru aproximativ 4 ore. Înainte de coacere, se lasă la temperatura camerei timp de 10-15 minute și se fac două creștături deasupra (una orizontală și una verticală, în formă de cruce), cu un cuțit. La intersecția celor două creștături, se așează un cub de unt.

## Decor (înainte de coacere)

- 1,000 kg **Pronto Glassa**
- 0,250 - 0,300 kg albuș

Cu 30 de minute înainte de coacere, se prepară glazura de migdale, amestecând cu paleta Pronto Glassa cu albușul de ou. Exact înainte de coacere, se decorează cu glazura de migdale utilizând un posh, după care se aplică zahăr pudră.

## Coacere

Pentru un Panettone de 500 g, coacerea se realizează la 170°C, pentru 45 de minute. Se recomandă deschiderea supapelor în ultimele 10 minute de coacere.

## Decor după coacere

Pentru Panettone neglasați, se pot decora după răcire, astfel:

- 1,000 kg **Chocollina Nocciola Bianca**
- 0,300 kg **Satina Dark**

Se încălzesc ușor până la fluidizare, după care se amestecă și se utilizează pentru glazurarea produsului.

Se pot adăuga și alte elemente de decor din gama Bon Ton.

# *Traditional Babka*

Impresionați-vă clienții cu **selecția noastră specială de babka**, o adevărată reinterpretare modernă a tradiției. Inspirată de tendințele actuale, aceste rețete combină textura pufoasă și aromată a cozonacului cu umpluturi inedite, precum fisticul, gemul de fructe de pădure sau clasică umplutură de mere cu scorțișoară.

Această abordare creativă aduce un element de noutate în oferta ta, punând în evidență originalitatea produselor pe care le oferi.









# *Pistachio Babka*

Cozonac Babka cu umplură de **nucă și fistic.**



# Pistachio **Babka**

## Aluat

- 10,000 kg făină 550/480
- 1,000 kg **Korent Premium**
- 1,500 kg zahăr
- 30 buc gălbenuș
- 0,150 kg sare
- 0,500 kg drojdie
- 2,000 kg unt
- 4,500 kg apă/lapte

## Umplură

- 7,000 kg **Chocolatier Pistacchio**
- 4,000 kg **Umplură cozonac**

*Preparare umplură:* se aduce la fluiditate Chocolatier Pistacchio prin temperare ușoară după care se încorporează Umplutura de cozonac.

## Sirop

- 0,450 kg zahăr
- 0,550 kg apă
- q.s. arome

Se caramelizează ușor zahărul, se adaugă apa și se fierbe la foc mic până la omogenizare. După răcirea parțială se adaugă și aromele, după preferințe.

Se frământă făina 550, Korent Premium, sarea, drojdia și laptele pentru 3-4 minute la viteza 1 sau până când aluatul se transformă într-o masă omogenă. Se continuă frământarea la viteza 1, se adaugă zahărul iar după ce s-a încorporat în masa de aluat, se adaugă și gălbenușul.

După ce s-a încorporat și gălbenușul se frământă pentru 6-7 minute la viteza 2. Untul temperat se adaugă la 3-4 minute de la începutul vitezei a 2-a după ce aluatul a devenit elastic, semn că s-a format glutenul. La finalul frământării, aluatul trebuie să fie omogen, elastic și de consistență medie.

Aluatul obținut se lasă la fermentat într-un vas pentru aproximativ 45 de minute. La finalul perioadei de fermentare, trebuie să observăm semne vizibile de dospire.

Se divizează la gramajul de 350 g, se palinează și se lasă la predospit pentru aproximativ 15-20 minute astfel încât aluatul să devină suficient de relaxat / elastic pentru următoarea etapă.

Palinele de aluat predospite se întind la mașina de laminat într-o formă de foaie cu grosimea de 6-8 mm. Pe foaia pregătită se întind 200 g umplură preparată conform indicațiilor, într-un strat cât mai uniform.

Se rulează foia într-un fitil cât mai uniform, se lasă la rece pentru 30 de minute pentru o manipulare mai ușoară, se taie pe longitudinală, iar cele 2 fitile formate se împletesc și se așează în formă, pentru dospirea finală.

Se lasă la dopsirea finală pentru aproximativ 60-80 de minute, la 30-32°C și 72-75% umiditatea relativă a aerului. Se coc la 190-200°C, fără abur, pentru aproximativ 25-30 de minute.

După ce s-au răcit parțial, se însiropează și se decorează după inspirație.





# *Forest Fruit Babka*

Cozonac Babka cu umplutură de **nucă**  
și **fructe de pădure**.





# Forest Fruit **Babka**

## Aluat

- 10,000 kg făină 550/480
- 1,000 kg **Korent Premium**
- 1,500 kg zahăr
- 30 buc gălbenuș
- 0,150 kg sare
- 0,500 kg drojdie
- 2,000 kg unt
- 4,500 kg apă/lapte

## Umplutură

- 7,000 kg **Patissier Forest Fruit**
- 3,000 kg **Umplutură cozonac**

*Preparare umplutură:* cele 2 ingrediente se amestecă cu paleta la viteza medie a mixerului pentru 1-2 minute sau până la omogenizare.

## Sirop

- 0,450 kg zahăr
- 0,550 kg apă
- q.s. arome

Se caramelizează ușor zahărul, se adaugă apa și se fierbe la foc mic până la omogenizare. După răcirea parțială se adaugă și aromele, după preferințe.

Se frământă făina 550, Korent Premium, sarea, drojdia și laptele pentru 3-4 minute la viteza 1 sau până când aluatul se transformă într-o masă omogenă. Se continuă frământarea la viteza 1, se adaugă zahărul iar după ce s-a încorporat în masa de aluat, se adaugă și gălbenușul.

După ce s-a încorporat și gălbenușul se frământă pentru 6-7 minute la viteza 2. Untul temperat se adaugă la 3-4 minute de la începutul vitezei a 2-a după ce aluatul a devenit elastic, semn că s-a format glutenul. La finalul frământării, aluatul trebuie să fie omogen, elastic și de consistență medie.

Aluatul obținut se lasă la fermentat într-un vas pentru aproximativ 45 de minute. La finalul perioadei de fermentare, trebuie să observăm semne vizibile de dospire.

Se divizează la gramajul de 350 g, se palinează și se lasă la predospit pentru aproximativ 15-20 minute astfel încât aluatul să devină suficient de relaxat / elastic pentru următoarea etapă.

Palinele de aluat predospite se întind la mașina de laminat într-o formă de foaie cu grosimea de 6-8 mm. Pe foaia pregătită se întind 200 g umplutură preparată conform indicațiilor, într-un strat cât mai uniform.

Se rulează foia într-un fitil cât mai uniform, se taie pe longitudinală, iar cele 2 fitile formate se împletesc și se așează în formă, pentru dospirea finală.

Se lasă la dospirea finală pentru aproximativ 60-80 de minute, la 30-32°C și 72-75% umiditatea relativă a aerului. Se coc la 190-200°C, fără abur, pentru aproximativ 25-30 de minute.

După ce s-au răcit parțial, se însiropează și se decorează după inspirație.



# *Apple Cinnamon Babka*

Cozonac Babka cu umplutură de **nucă**  
**și mere cu scorțișoară.**



# Apple Cinnamon **Babka**

## Aluat

- 10,000 kg făină 550/480
- 1,000 kg **Korent Premium**
- 1,500 kg zahăr
- 30 buc gălbenuș
- 0,150 kg sare
- 0,500 kg drojdie
- 2,000 kg unt
- 4,500 kg apă/lapte

## Umplură

- 7,000 kg **Umplură mere cu scorțișoară**
- 3,000 kg **Umplură cozonac**

*Preparare umplură:* cele 2 ingrediente se amestecă cu paleta la viteza medie a mixerului pentru 1-2 minute sau până la omogenizare.

## Sirop

- 0,450 kg zahăr
- 0,550 kg apă
- q.s. arome

Se caramelizează ușor zahărul, se adaugă apa și se fierbe la foc mic până la omogenizare. După răcirea parțială se adaugă și aromele, după preferințe.

Se frământă făina 550, Korent Premium, sarea, drojdia și laptele pentru 3-4 minute la viteza 1 sau până când aluatul se transformă într-o masă omogenă. Se continuă frământarea la viteza 1, se adaugă zahărul iar după ce s-a încorporat în masa de aluat, se adaugă și gălbenușul.

După ce s-a încorporat și gălbenușul se frământă pentru 6-7 minute la viteza 2. Untul temperat se adaugă la 3-4 minute de la începutul vitezei a 2-a după ce aluatul a devenit elastic, semn că s-a format glutenul. La finalul frământării, aluatul trebuie să fie omogen, elastic și de consistență medie.

Aluatul obținut se lasă la fermentat într-un vas pentru aproximativ 45 de minute. La finalul perioadei de fermentare, trebuie să observăm semne vizibile de dospire.

Se divizează la gramajul de 350 g, se palinează și se lasă la predospit pentru aproximativ 15-20 minute astfel încât aluatul să devină suficient de relaxat / elastic pentru următoarea etapă.

Palinele de aluat predospite se întind la mașina de laminat într-o formă de foaie cu grosimea de 6-8 mm. Pe foaia pregătită se întind 200 g umplură preparată conform indicațiilor, într-un strat cât mai uniform.

Se rulează foia într-un fitil cât mai uniform, se taie pe longitudinală, iar cele două fitile formate se împletesc și se așează în formă, pentru dospirea finală.

Se lasă la dospirea finală pentru aproximativ 60-80 de minute, la 30-32°C și 72-75% umiditatea relativă a aerului. Se coc la 190-200°C, fără abur, pentru aproximativ 25-30 de minute.

După ce s-au răcit parțial, se însiropează și se decorează după inspirație.





# Vrei să fi la curent cu **noutățile** din industrie?

Fii printre primii care află despre



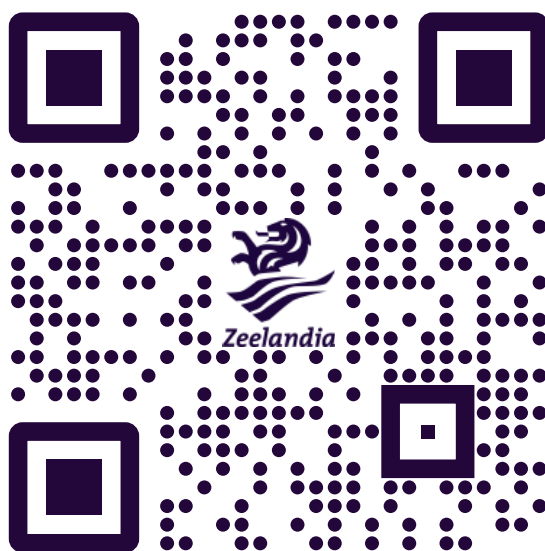
Produse  
**inovatoare**



**Tehnologii**  
avansate



**Tendențe**  
de piață



**Scanează codul QR** și abonează-te  
la Zeelandia Newsletter