

VELVET CAKE

line



Zeelandia

1 Gust
distinctiv



2 Culoare
vibrantă



Aplicații **multiple**



tort



rulade



prăjituri



3 Versatil



4 Structură
flexibilă



Fii **creativ și îndrăzneț** și încearcă noua gamă Velvet Cake cu **arome unice** și **coloranți naturali**, care își păstrează prospețimea timp îndelungat.



PURPLE VELVET

Cake

Purple Velvet Cake



Rețetă

Blat:

- 1,000 kg **Purple Velvet Cake**
- 0,650 kg ouă
- 0,130 kg ulei
- 0,180 kg apă

Cremă de portocale:

- 1,200 kg **Fruit Filling Orange Cream**
- 1,200 kg **Panna Cotta**
- 0,800 kg **Rosette**

Glazură și decor:

- aveline de cremă de portocale
- barot **Purple Velvet Cake**

Mod de lucru

Blat: Se mixează cu telul ingredientele timp de 5 minute la viteză 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. După răcire se decupează cu o formă circulară cu Ø de 18 cm.

Crema de portocale: Se încălzește la bain-marie **Panna Cotta**, apoi se încorporează **Fruitfilling Orange Cream** și **Rosette** semispumată. Crema obținută se împarte în 6 părți egale.

Mod de ansamblare:

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



Framboise

Rețetă

Foaie:

- 0,500 kg **Purple Velvet Cake**
- 0,325 kg ouă
- 0,060 kg ulei
- 0,090 kg apă

Cremă de ciocolată albă:

- 0,300 kg **Zeesan Neutral**
- 0,375 kg apă
- 1,500 kg **Rosette**
- 0,500 kg **Chocollina White**
- 0,250 kg **Panna Cotta**

Insertie fruct:

- 1,000 kg pulpă rodie

Glazură:

- 0,950 kg **Paletta Strawberry**
- 0,030 kg apă

Mod de lucru

Foaie: Se mixează cu telul ingredientele timp de 7 minute la viteză 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.

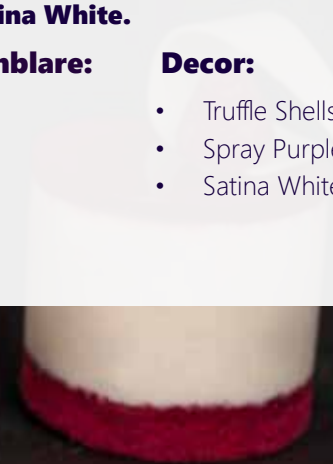
Crema: Se hidratează **Zeesan Neutral** cu apă, se adaugă în Rosette semispumată, după care încorporăm pe rând **Panna Cotta** și **Chocollina White**.

Mod de ansamblare:

- blat
- cremă
- insertie
- glazură
- decor

Decor:

- Truffle Shells White
- Spray Purple Velvet
- Satina White



Duchesse



Rețetă

Foaie:

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

Cremă de ciocolată albă:

- 1,000 kg **Panna Cotta**
- 0,500 kg **Arabesque Blanc 29**
- 0,650 kg **Rosette**

Glazură și decor:

- Miroir Natural
- colorant natural alimentar

Mod de lucru

Foaie: Se mixează cu telul ingredientele timp de 5 minute la viteză 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.

Crema de ciocolată albă: Se încălzește la bain-marie **Panna Cotta**, se adaugă **Arabesque Blanc 29** și se amestecă ușor până se topește ciocolata. În amestecul obținut se încorporează lejer **Rosette** spumată.

Mod de ansamblare:

- foaie
- cremă
- decor
- glazură

The background is a vibrant green color with a complex, topographical map-like pattern of white and light green lines, creating a sense of depth and texture. The pattern consists of various organic, swirling shapes that resemble contour lines on a map.

GREEN VELVET

Cake

Green Velvet Cake



Rețetă

Foaie:

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

Cremă de vanilie:

- 1,000 kg **Cream Vanilla TDF**
- 0,400 kg **Rosette**

Glazură și decor:

- 0,200 kg **Green Velvet Cake**

Mod de lucru

Foaie: Se mixează cu telul ingredientele timp de 5 minute la viteză mare. Compoziția se toarnă în tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 180°C, timp de 15-20 minute. Foaia se decupează cu o formă circulară cu Ø de 18 cm.

Cremă de vanilie: Se spumează **Rosette**, apoi se încorporează **Cream Vanilla TDF**.

Mod de ansamblare:

- foaie
- cremă
- foaie
- cremă
- foaie
- cremă
- decor

Green Velvet Roll

Rețetă

Foaie:

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

Cremă de lămâie:

- 0,400 kg **Rosette**
- 0,100 kg **Panna Cotta**
- 0,150 kg **Fruit Filling Lemon Cream**

Glazură și decor:

- 0,300 kg **Arabesque Noir 58**
- 0,200 kg **Hazelnut Krokant**

Mod de lucru

Foaie: Se mixează cu telul ingredientele timp de 4-5 minute la viteză 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 lămâie: Se spumează Rosette apoi se încorporează lejer **Panna Cotta** și **Fruit Filling Lemon Cream**.

Glazură și decor: Se încălzește la bain-marie **Arabesque Noir 58** după care se glasează și se barotează cu **Hazelnut Krokant**.





Green Opera Cake

Rețetă

Foaie:

- 2,000 kg **Green Velvet Cake**
- 1,300 kg ouă
- 0,260 kg ulei
- 0,360 kg apă

Cremă de brânză:

- 0,300 kg **Zeesan Curd Cheese**
- 0,375 kg apă
- 1,500 kg **Rosette Spumată**
- 0,500 kg **Panna Cotta**

Jeleu de căpșuni:

- 2,000 kg **Paletta Strawberry**
- 0,200 L apă

Mod de lucru

Foaie: Se mixează cu paleta ingredientele timp de 5-7 minute la viteză medie. Compoziția se toarnă în 4 tăvi 60/40, tapetate cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de 5 minute.

Cremă de brânză: Se hidratează **Zeesan Curd Cheese** apoi se încorporează **Panna Cotta** încălzită iar la final se înglobează **Rosette**, spumată.

Jeleu de căpșuni: **Paleta Strawberry** se încălzește până la fierbere împreună cu apa, apoi se toarnă în formă.

Mod de ansamblare:

- foaie
- cremă
- jeleu căpșuni
- foaie
- cremă
- jeleu căpșuni
- foaie
- cremă
- jeleu căpșuni
- foaie
- decor



The background of the entire image is a solid brown color with a complex, wavy, topographical pattern. The pattern consists of numerous irregular, rounded shapes that resemble contour lines or the surface of a cake with a specific frosting texture. The colors are various shades of brown, from light tan to dark chocolate, creating a sense of depth and movement.

TOFFEE VELVET

Cake

Toffee Velvet Cake



Rețetă

Blat:

- 1,000 kg **Toffee Velvet Cake**
- 0,650 kg ouă
- 0,130 kg ulei
- 0,180 kg apă

Cremă de Brandy:

- 1,000 kg **Presta Brandy**
- 0,600 kg **Rosette**
- 0,200 kg **Panna Cotta**

Glazură și decor:

- 0,300 kg **KremLine Toffi**
- 0,050 kg ulei
- 0,300 kg barot **Toffee Velvet Cake**

Mod de lucru

Blat: Se mixează cu telul ingredientele timp de 4-5 minute la viteză mare. Compoziția se toarnă în tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 180°C, timp de 8-10 minute. După răcire se decupează cu o formă circulară de diametrul dorit.

Crema de Brandy: Rosette spumată se amestecă lejer cu **Panna Cotta** spumată și **Presta Brandy**.

Glazură: Se încălzește **Krem Line Toffi** se adaugă uleiul și se aplică pe lateral tortului. Se barotează cu **Toffee Velvet Cake**.

Mod de ansamblare:

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

Toffee Waffle Cake

Rețetă

Foaie:

- 2,500 kg **Toffee Velvet Cake**
- 1,625 kg ouă
- 0,300 kg ulei
- 0,450 kg apă

Cremă de ciocolată albă:

- 0,600 kg **Chocolatier White Waffle**
- 1,200 kg **Rosette**

Cremă de iaurt:

- 0,400 kg **Rap Yogofresh**
- 0,800 kg apă
- 0,600 kg **Rosette**

Cremă toffee pentru decor:

- 0,250 kg **Krem Line Toffi**
- 0,250 kg **Rosette**

Mod de lucru

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

Cremă de ciocolată albă: Se amestecă **Chocolatier White Waffle** cu **Rosette** spumată.

Cremă de iaurt: Se mixează apa cu **Rap Yogofresh** timp de ~3 minute la viteză mare a mixerului și se amestecă cu **Rosette** spumată.

Cremă de toffee: Se amestecă ușor **Krem Line Toffi** cu **Rosette** spumată.



Toffe Toff Pear

Rețetă

Foaie:

- 1,000 kg **Toffee Velvet Cake**
- 0,650 kg ouă
- 0,130 kg ulei
- 0,180 kg apă

Cremă de vanilie:

- 0,800 kg **Cream Vanilla TDF**
- 0,500 kg **Rosette**

Cremă de toffee și pere:

- 0,400 kg **Krem Line Toffi**
- 0,700 kg **Rosette**
- 0,400 kg **Fruit Filling Pear**

Glazură și decor:

- 0,400 kg **Krem Line Toffi**
- 0,020 kg ulei
- zahăr caramelizat
- pere

Mod de lucru

Foaie: Se mixează cu telul ingredientele timp de 4-5 minute la viteză medie. Compoziția se toarnă în 2 tăvi 60/40, tapetate cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de 5-6 minute.

Cremă de vanilie: Se amestecă **Cream Vanilla TDF** cu **Rosette** spumată și se omogenizează.

Glazură și decor: Se amestecă **Krem Line Toffi** topit cu **Rosette** spumată și se omogenizează. La final se adaugă **Fruit Filling Pear**.

Mod de ansamblare:

- foaie
- cremă
- foaie
- cremă
- glazură
- decor





Zeelandia

Zeelandia SRL

DN 28, Nr. 4, Valea Lupului, Iași, România

T: 0232 217 024 **F:** 0232 217 034

E: office@zeelandia.ro

W: www.zeelandia.ro