
Шоколіна

Вайт

незрівнянна ніжність в молочно-білій
кондитерській начинці.



Zeelandia

Чоколіна

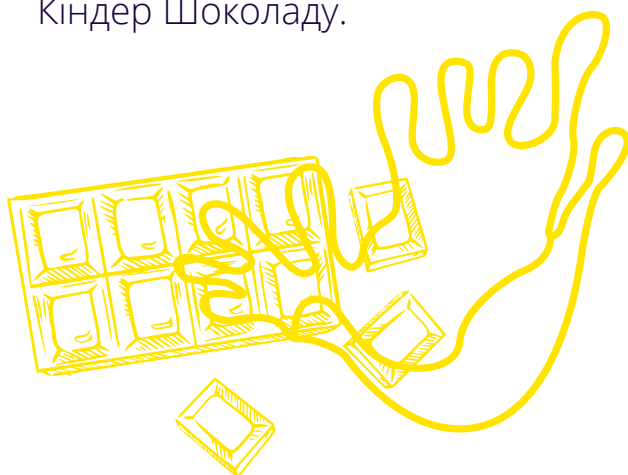
поєднання молочно-білої ніжності та нестримної шоколадності.

**Смакові
поєднання**

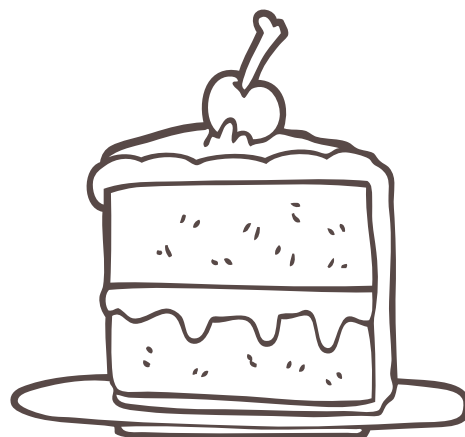
● Чоколіна Вайт

Готова до використання начинка **молочно-білого кольору** зі смаком білого **шоколаду*** та м'якою кремовою текстурою.

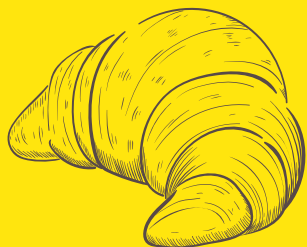
***Високий вміст молочних продуктів**, смак як у начинці з Кіндер Шоколаду.



Чудово поєднується з фруктовими смаками, кокосовою стружкою, мигдалевими пластівцями та іншими включеннями.



Рекомендоване застосування:



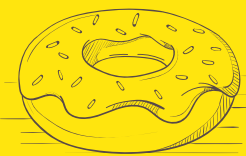
- **для виробів із тривалим терміном придатності.**

Начинка залишається кремовою протягом усього періоду зберігання.



- **для шприцювання хлібобулочних та кондитерських виробів:**

круасанів, пончиків, донатів, булочок, здобних пасхальних виробів, мафінів, кексів.



- **для прошарків у кондитерські вироби.**

- **для приготування різноманітних кремів (масляних чи на основі вершків) та склейок у печиво.**



- **як начинка у цукерки.**



Торт Айворі лимонний

Рецептура тіста:

0,500 кг	Айворі Вельвет
0,210 кг	яйця
0,200 кг	олія соняшникова
0,115 кг	вода

Наповнювач:

0,770 кг	Чоколіна Вайт
0,310 кг	Преста Лимон

Декор:

0,050 кг	Преста Лимон
0,008 кг	Монблан

Спосіб приготування:

Тісто: збити всі компоненти разом протягом 5 хв., на середній швидкості плоским бітером.

Викласти тісто у три форму діаметром 18 см (по 0,330 кг).

Параметри випікання:
випікати в подовій печі при температурі 190°C, протягом 25 хв. Охолодити.

Наповнювач: Чоколіна Вайт змішати з Преста Лимон.

Формування виробу: кексові напівфабрикати розрізати навпіл. Три коржі склеїти між собою начинкою. Поверхню торта та боки покрити цією ж начинкою. Боки торта оздобити подрібненою крихтою з кексу, а поверхню - Преста Лимон та Монблан.



Печиво Вупі

Рецептура тіста:

0,486 кг	цукор
0,325 кг	яйця
0,076 кг	вода
0,580 кг	борошно пшеничне в/г
0,006 кг	Пекарський порошок
0,112 кг	Кукімікс Американо Чоко
0,310 кг	маргарин

Наповнювач:

0,560 кг	Чоколіна Вайт
0,280 кг	Сатіна Вайт

Спосіб приготування:

Тісто: змішати цукор, яйця, воду та збивати 4 хв. на 2-й швидкості до повного розчинення цукру. Додати всі інші інгредієнти разом, окрім маргарину та збити протягом 2 хв. на 4-й швидкості. В кінці додати м'який маргарин та збивати ще 2 хв. на 4-й швидкості.

Готове тісто викласти в кондитерський мішок з насадкою. На кондитерський лист відсадити заготовки з тіста бажаної форми.

Параметри випікання:

Випікати при температурі 185-190°C протягом 10 хв.

Наповнювач: Розтопити глазур Сатіну Вайт та з'єднати з Чоколіна Вайт.

Спосіб формування:

Машинний - відсадка.

Ручний - відсадка.



Міні еклери Пастель

Рецептура тіста:

0,100 кг	Еклермікс
0,090 кг	олія соняшникова
0,100 кг	вода
0,100 кг	яйця

Начинка:

0,800 кг	Чоколіна Вайт
0,400 кг	масло вершкове

Покриття:

0,325 кг	Фондант
0,035 кг	вода

Спосіб приготування:

Тісто: перемішати суміш Еклермікс, олію, яйця та воду (кімнатної температури) на низькій швидкості міксера плоским бітером протягом 2 хв., потім збивати на третій швидкості протягом 7 хв. Відсадити на листи та випекти.

Параметри випікання:

Подова піч: температура 190-200°C.

Ротаційна піч: температура 180-190°C з подачею пари.

Тривалість випікання: 25 хв. (в залежності від тістової заготовки).

Наповнювач: збити вершкове масло та додати Чоколіну Вайт. Перемішати до однорідної консистенції. Готовим кремом наповнити еклери.

Покриття: розігріти на водяній бані Фондант з водою та декорувати еклери.

Більше інформації про ці та інші продукти:

**T+380 44 592 28 83, E info@zeelandia.ua,
www.zeelandia.ua**

