

# Чоколіна

Розкішні креми для кондитерських  
та хлібобулочних виробів



Чоколіна — лінійка кремів\* з шоколадними, горіховими, молочними смаками для начинки, прошарування, шприцювання виробів, для приготування м'яких покриттів, кремів, для топінгів



**Незрівнянна кремova  
текстура**



**Прекрасний баланс  
якості та ціни**



**Технологічність**



**Розкішний об'ємний смак**

Саме завдяки цьому Чоколіни здобули прихильність кондитерських виробників в Україні та за кордоном. Обираючи Чоколіни, Ви легко надасте круасанам, донатам, тістечкам глибокого та спокливого смаку, який цінують кінцеві споживачі.

\* Згідно нормативних документів ДП «Зееландія» Чоколіни відносяться до групи Жирових начинок.



*Чоколіна*

# Що робить **Чоколіни особливими?**

Безкомпромісно висока якість **інгредієнтів.**

## Какао



**Ми використовуємо какао екстра якості з Гани та Кот-д'Івуару.**

В Кот-д'Івуарі та Гані, завдяки унікальному клімату, вирощуються одні з найкращих какао-бобів у світі. Окрім того, какао, яке ми обрали для Чоколін виробляється з добре ферментованих какао-бобів. Його особливість — спокусливий аромат та глибокий вишуканий смак, який Ви відчуваєте, смакуючи Чоколіни.

## Цукрова пудра



Ми закупаємо український цукор, з якого самі робимо цукрову пудру супер-тонкого помолу. Якість пудри завжди під нашим ретельним контролем, оскільки суттєво впливає на довершеність текстури Чоколін.

## Лецитин



Лецитин — це натуральний емульгатор рослинного походження, який екстрагується з сої або соняшника.

Мінімальний вміст лецитину допомагає забезпечити Чоколінам гладеньку кремову текстуру.

## Рослинні жири



**Ми використовуємо пальмову та соняшникову олію преміум якості.**

Це високоочищені продукти, що не мають запаху та смаку. Саме такий жир здатний забезпечити гладеньку шовковисту текстуру Чоколін та підсилити аромат та смак інших складових.

## Інші складові

Залежно від рецептури Чоколіни можуть містити молочні продукти, горіхи та натуральні ароматизатори.

## Технологія виробництва.



Процес виробництва Чоколін доволі тривалий і складає близько 8 годин. За цей час кристали цукру та какао порошок подрібнюються до мікрочастинок, які не вловлюються людськими рецепторами. Натомість текстура начинки відчувається як надзвичайно ніжна та шовковиста.

## Високі виробничі стандарти.



Виробництво начинок Чоколіна сертифіковано за стандартом FSSC 22000. Сертифікацію та регулярні незалежні перевірки проводить компанія SGS — світовий лідер у сфері сертифікації та інспекційних послуг.



## Креми\* Чоколіна. Загальні характеристики



Готові до використання



Гомогенна текстура



Не містять вологи



Не містять  
гідрогенізованих жирів



Лише натуральні  
ароматизатори



Стійкі до заморожування  
та розморожування



Чудово підходять для продуктів  
з тривалим терміном придатності (aw=0,4)



Чоколіни з RSPO сертифікатом  
доступні під індивідуальне замовлення

\* Згідно нормативних документів ДП «Зееландія» Чоколіни відносяться до групи Жирових начинок.



## Чоколіна

Готовий до використання крем зі смаком шоколаду. Глянцевий, гомогенний, добре розмащується.

Текстура: \* ●●●●○  
Смак: **12%** — какао



## Чоколіна **Софт**

Готовий до використання крем зі смаком шоколаду. Глянцевий, гомогенний, добре розмащується. Незамінний для шприцювання та приготування кремів. Підходить для шприцювання при кімнатній температурі.

Текстура: \* ●●○○○  
Смак: **12%** — какао



## Чоколіна **Фундук**

Готовий до використання крем з шоколадно-фундучним смаком. Глянцевий, гомогенний, добре розмащується.

Текстура: \* ●●●○○  
Смаки: **6%** — какао  
**1%** — фундук



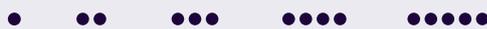
## **Маестро** Чоко Фундук

Готовий до використання крем з шоколадно-фундучним смаком. Гомогенний, глянцевий, добре розмащується.

Текстура: \* ●●●○○  
Смаки: **8%** — фундук  
**6%** — какао  
**4%** — молочні продукти



\* М'яка текстура >>>



<<< \* Тверда текстура



## Чоколіна **Вайт**

Готовий до використання крем з ніжним смаком молочного шоколаду. Глянцевий, гомогенний, добре розмащується.

Текстура: \* ●●●●○

Смак: **19%** — молочні продукти



## Чоколіна **Бургунді**

Готовий до використання крем з ніжним смаком ягідного йогурту. Гомогенна текстура, добре розмащується.

Текстура: \* ●●●●○

Смаки: **18%** — молочні продукти

Використання: чудово підходить для прошарування тортів, тістечок та приготування десертів



## Чоколіна **Солона карамель**

Готовий до використання крем зі смаком солоної карамелі. Гомогенна текстура, добре розмащується.

Текстура: \* ●●●●○

Смаки: **16%** — молочні продукти

Використання: чудово підходить для прошарування тортів, тістечок та приготування десертів



## Чоколіна **Соняшна**

Готовий до використання крем з насиченим смаком халви. Гомогенна текстура, густа. Можливо збивати плоским бітером для досягнення кремової текстури та легкого розмащування.

Текстура: \* ●●●●○

Смак: **35%** — ядро соняшника

Використання: чудово підходить для прошарування тортів, тістечок та приготування десертів



\* М'яка текстура



\* Тверда текстура



## Чоколіна **Фісташка Класик**

Готовий до використання крем з ніжними нотами фісташки. Гомогенна текстура, добре розмащується.

- Текстура: \* ●●●○○
- Смаки: **1%** — каліфорнійська фісташка
- Використання: чудово підходить для прошарування тортів, тістечок та приготування десертів, шприцювання кексів, маффінів, пончиків та донатів



## Чоколіна **Фісташка**

доступна під **індивідуальне** замовлення

Готовий до використання крем з фісташкою. Гомогенна текстура, густа. Можливо набивати плоским бітером для отримання м'якої консистенції.

- Текстура: \* ●●●●○
- Смаки: **20%** — ядро соняшника  
**2%** — каліфорнійська фісташка
- Використання: чудово підходить для прошарування тортів, тістечок та приготування десертів



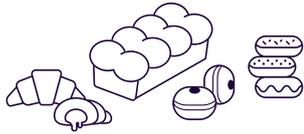
### **Рекомендації щодо роботи** з нетермостабільними Чоколінами

При потребі завжди можна зробити консистенцію начинки м'якшою. Для цього перемішайте Чоколіну в міксері з пласким бітером на середній швидкості упродовж **3 – 5 хв.** Щоб отримати ще більш м'яку текстуру начинки, додайте до маси **5 – 10%** рафінованої олії.

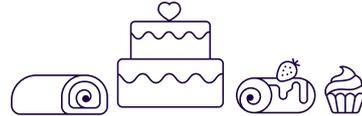


# Чоколіна. Спектр застосування нетермостабільної лінійки

Начинки для **листових** та **здобних** виробів  
(круасанів, донатів, берлінерів, бріошей)



Начинки для **мафінів, тістечок, бісквітів, рулетів**



Начинки для **корпусних цукерок**



Начинка для **печива-сендвіч, макаронів, печива «вупі пай»**



**Прошарування**  
тортів та тістечок\*



**Топінг** для морозива, панкейків,  
десертів, сіннабонів



**М'яке покриття**, якщо Чоколіни поєднувати з Сатінами\*\* (торти, бісквіти, донати, еклери)



**Надання смаку та кольору**  
мусам та різноманітним кремам  
(вершковим\*\*\*, масляним\*\*\*\* тощо)



\* Для прошарування тортів, тістечок рекомендовано охолодити начинку до **18–20°C**.

\*\* Сатіна — лінійка твердих глазурей в дропсах.

\*\*\* Приготування вершкових кремів та мусів  
Нагріти Чоколіну до **32–45°C**. Додати до крему та перемішати.

\*\*\*\* Приготування масляного крему  
Робоча температура крему **18–22°C**, змішати зі збитим маслом.

# Креми Чоколіна. **Термостабільні**



## Чоколіна **Термо**



Термостабільна паста зі смаком шоколаду та однорідною консистенцією.

Зберігає м'яку кремову текстуру після випічки **\*\*\***

Текстура: ●●●●●

Смак: **12%** — какао

Застосування: чудово підходить для відкритого та закритого печива, пирогів, тарт.



**Рекомендації**  
по використанню



Температура в цеху **18 ± 5 °С**. Робоча температура крему **18–23 °С**.  
Перемішати перед використанням.

## Чоколіна **Фундук Термо**



Термостабільна паста з шоколадно-фундучним смаком та гомогенною текстурою.

Залишається кремовою після випічки **\*\*\***

Текстура: ●●●○○

Смак: **6%** — какао

**4%** — молочні продукти

**1%** — фундук

Застосування: незамінний для круасанів та інших виробів з листового тіста



**\*\*\*** Дуже важливо підібрати **правильний температурний режим**, щоб начинка залишалася м'якою та кремовою після випікання. Температура випікання виробу не повинна перевищувати **180 °С**.



При вищій температурі цукор, що міститься в начинці плавиться, і начинка твердіє.

## Рекомендації



Ви можете створювати креми з оригінальними гетерогенними текстурами, додаючи в Чоколіни екструдовані кульки, подрібнені горіхи чи сухофрукти, вафельну крихту, зернові пластівці тощо.

Вони чудово підійдуть для прошарування, декорування виробів, а також для комбінування з іншими начинками.

### Рекомендації щодо зберігання

Зберігайте при **18 ± 5 °С**.

#### Зверніть увагу!

- Зберігання кремів на жировій основі при температурах, вищих за рекомендовані, може призвести до відшарування олії у відрі.
- Зберігання кремів з високим вмістом какао при температурах, що нижчі **12 °С**, може призвести до утворення грудочок.

### Рекомендації щодо використання



- Перемішайте перед використанням.



- При потребі консистенцію будь-якої Чоколіни можна зробити м'якшою та еластичнішою. Лише перемішайте начинку в міксері з плоским біттером упродовж **3–5 хв**.

### Корисні поради

Проблема	Рішення
Відшарування олії у відрі.	Щоб повернути крему належну консистенцію: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Перемішайте масу до гомогенної консистенції.</li><li>2. Охолодіть крем до температури <b>18–20 °С</b>.</li></ol>
Крем перегріли і він набув занадто рідкої консистенції.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Перемішайте масу до гомогенної консистенції.</li><li>2. Охолодіть крем до температури <b>18–23 °С</b>.</li></ol>

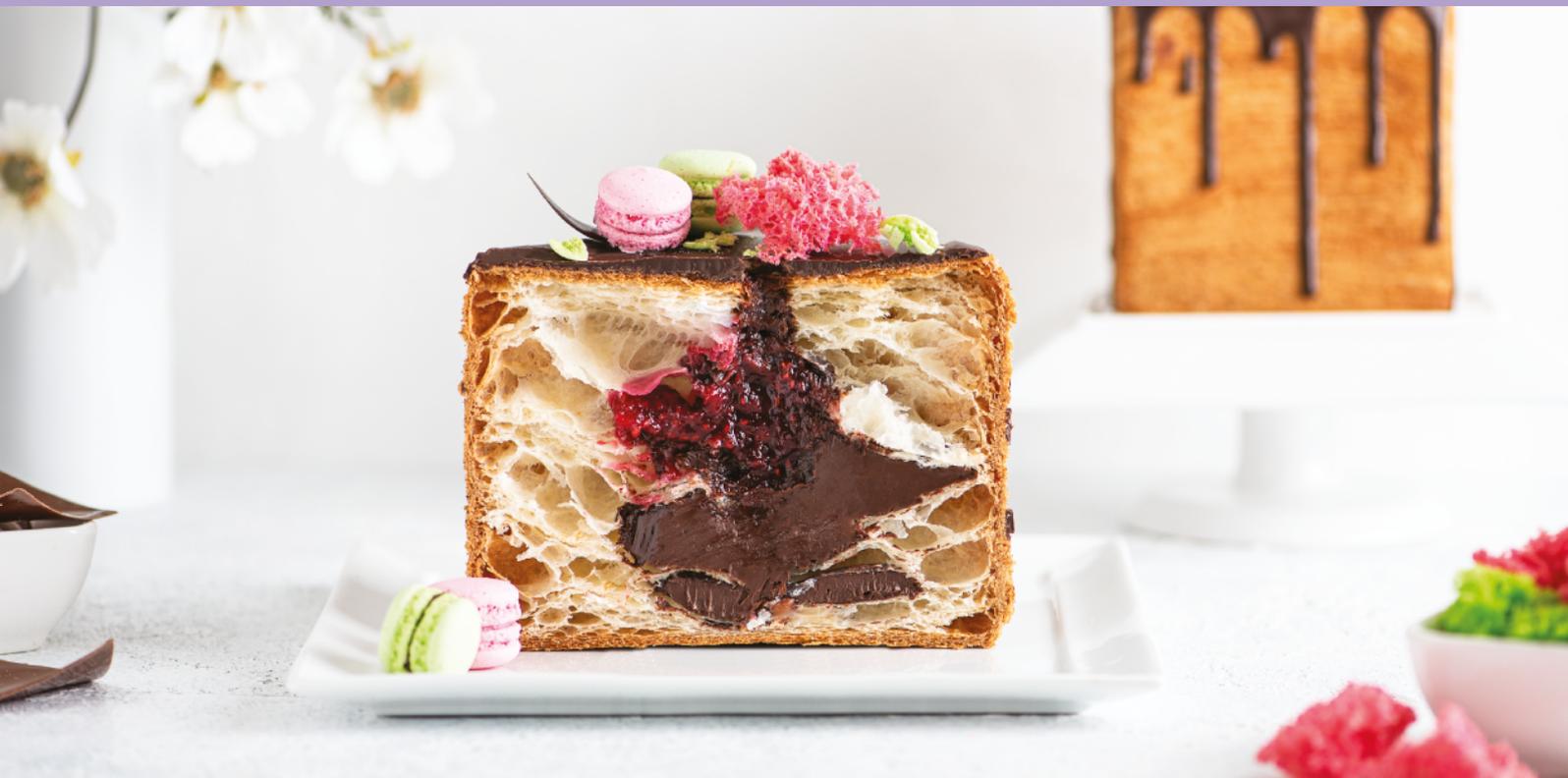


### Не допускається



- Не додавайте в начинку воду. Не дозволяйте потрапляння конденсату. Це може призвести до затвердіння начинки та поломки обладнання.
- Не нагрівайте начинку до температури вище **40 °С**.

# Круасан-куб з малиною та шоколадом



## Тісто

Борошно пшеничне в/г	100,0 кг
Дріжджі пресовані	5,8 кг
Сіль	1,5 кг
Цукор	10,0 кг
Маргарин	10,0 кг
<b>Нордікс Супер Нью</b>	2,0 кг
Вода (холодна)	40,0 кг

## Шарування

Маргарин для листового тіста	42,0 кг
------------------------------	---------

## Наповнювач 1

Малина	17,5 кг
<b>Палетта Нейтральна</b>	17,5 кг

## Наповнювач 2

<b>Чоколіна Шоколад</b>	76,0 кг
-------------------------	---------

## Покриття

<b>Сатіна Дарк</b>	13,5 кг
Олія соняшникова	1,5 кг

## Спосіб приготування

### 1. Тісто.

Для замісу тіста використовувати холодну воду (2°C). В літній період краще частину води для замісу замінити на лід.

Перемішати складові до стану добре вимішаного тіста. Тривалість замішування: I шв. 4–5 хв., II шв. — 6–8 хв.

Температура тіста 15–17°C.  
Вологість тіста 34,2%.

Рекомендована кількість шарувань 3 × 3 × 3. Після другого та третього складування дати тісту відлежатися в холодильній камері 10–15 хв.

Розкатати тісто товщиною 7–8 мм.

Нарізати на квадрати розміром 8,5 × 8,5 см. Покласти у форму розміром 10 × 10 см:

три квадрати один на одній (вага заготовки 0,195–0,205 кг, вага одного квадрата 0,062–0,068 кг).

Кінцеве вистоювання 60–70 хв. при відносній вологості 75–80% та температурі 32–33°C.

Тістову заготовку садити в піч, коли вона буде за 1 см від кришки форми.

### 2. Параметри випікання.

Ротаційна піч: початкова температура 210°C, на початку випічки подати пару, знизити температуру до 170°C протягом 40–50 хв.

Тривалість випікання залежить від температурних режимів та конструктивних особливостей печі.

### 3. Покриття: розігріти Сатіну Дарк з олією.

### 4. Наповнювач: Палетту Нейтральну розім'яти, додати малину та нагрівати до повного розчинення Палетти.

### 5. Формування.

Охолоджений виріб наповнити начинкою (з розрахунку на 1 виріб 0,090 кг Чоколіни шоколад) та малиновим наповнювачем (з розрахунку на 1 виріб 0,035–0,040 кг). Покрити Сатіною Дарк.



## Маєте запитання?

Будь ласка,  
зв'яжіться з нами

**ДП «Зееландія»**

+38 044 592 28 83  
info@zeelandia.ua

## Шукаєте цікаві рецептури готових виробів?

Слідкуйте за нами

**[www.zeelandia.ua](http://www.zeelandia.ua)**

[f /zeelandiaukraine](https://www.facebook.com/zeelandiaukraine)  
[@ /zeelandiaukraine](https://www.instagram.com/zeelandiaukraine)

[yt /zeelandiaukraine](https://www.youtube.com/channel/UC...)  
[yt /zeelandiaukraine](https://www.youtube.com/channel/UC...)