Zeelandia

Еклермікс

Суха суміш для приготування еклерів

Оптимізуйте виробництво.

Збережіть час для творчості!

keep**exploring.**

Кондитерський ринок динамічно розвивається - зростає попит на **десерти формату «to go» та мініпорції.**
Виробники все більше цінують стабільність, зручність технології та швидкість виробничого процесу, **без втрати якості кінцевого продукту.**
Щоб задовольнити ці вимоги, ми пропонуємо **Еклермікс -** інноваційну суху суміш, яка дозволяє виготовляти еклери **без складного процесу заварювання тіста.**
Наша місія - спростити виробництво, **зберігаючи стабільну якість і професійний результат.**
Достатньо лише додати **воду, яйця та олію** - і отримати ідеальну структуру, стабільний об’єм і привабний вигляд виробів у кожній партії.

Переваги:

- Швидке та просте приготування
- Об’ємна порожнина для крему
- Не потребує заварювання тіста
- Універсальність у застосуванні (десерти, закуски)
- Підходить для ручного та індустріального виробництва
- Стабільна якість і форма виробів

Спосіб приготування :

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 тісто потрібної форми та випікати.
(Точні пропорції та умови випікання – у рецептурах.)

Фасування

Спектр застосування

Мініпрофітролі (Шу) та профітролі стандартні

для кейтерингу, закусок, заморожених наборів (як профітролі в ганаші), десертів та тістечок.

Еклери (солодкі та солоні)

класичні заварні, сучасні мусові кондитерські варіації, для закусок або фуршетного меню.

Торти тощо

У складі мусових або комбінованих десертів використовується як текстурний елемент — замість бісквіта чи пісочного шару.

вироби на **Еклермікс** зберігають якість після заморожування та дефростації.

Еклермікс: максимальна зручність виробництва.

Параметр	Традиційне тісто	Суха суміш
Приготування тіста	Потрібно заварювати	Просто змішати
Стабільність	Залежить від майстра	Завжди стабільна
Час приготування	~45 хв	~10 хв
Зручність у виробництві	Середня	Максимальна

Суха суміш **Еклермікс** - це новий стандарт ефективного виробництва. Без заварювання, без ризиків - лише стабільна якість і бездоганний результат кожного разу.

Еклер

Шоколадна симфонія

Тісто:

0,100 кг	**Еклермікс**
0,030 кг	**Чоколіна Софт**
0,060 кг	Олія соняшникова
0,100 кг	Яйця
0,100 кг	Вода

Наповнювач:

0,200 кг	**Крем Патіссері Несолодкі**
0,200 кг	**Чоколіна Фісташка Класик**

Покриття:

0,120 кг	**Ганаш Чоко Дарк**

Декор:

0,020 кг	Рисові кульки шоколадні

Спосіб приготування

Тісто:

Перемішати суміш Еклермікс, олію, яйця та воду (кімнатної температури) на низькій швидкості міксера плоским бітером протягом 2 хв. Збивати на третій швидкості протягом 4 хв., після чого додати рецептурну кількість Чоколіни Софт (попередньо розігрітої до температури 35-40°С) та продовжити збивати 1-2 хв. до отримання однорідної маси. Відсадити на листи та випекти.

Параметри випікання:

Подова піч: температура 190-200°С.
Ротаційна піч: температура 180-190°С з подачею пари.
Тривалість випікання: 35-40 хв. (в залежності від тістової заготовки).

Наповнювач:

Збити вершки та додати розтоплену Чоколіну Фісташку Класик. Перемішати до однорідної консистенції. Готовим кремом наповнити еклери.

Покриття:

Ганаш Чоко Дарк нагріти до 40-45°С. та покрити еклери. За бажанням можна декорувати різноманітними посипками.

Профітролі ванільні
в шоколадному ганаші

Тісто:

0,300 кг	**Еклермікс**
0,240 кг	Олія соняшникова
0,300 кг	Вода
0,300 кг	Яйця

Крем:

0,300 кг	**Ванкрем**
0,600 кг	Вода
0,200 кг	Молоко згущене з цукром
0,300 кг	**Крем Патіссері Несолодкі**

Ганаш:

0,720 кг	**Крем Патіссері Несолодкі**
0,540 кг	**Ганаш Чоко Дарк**

Спосіб приготування

Тісто:

Перемішати суміш Еклермікс, олію, яйця та воду (кімнатної температури) на I швидкості міксера плоским бітером протягом 2 хв. Потім збивати на другій швидкості протягом 8 хв. Відсадити тісто на листи вагою по 15 г та випекти.

Параметри випікання:

Подова піч: температура 200-180°C. Ротаційна піч: температура 190-180°C. Тривалість випікання: 25 хв + 5 хв (підсушити при 180°C).

Крем:

Суміш Ванкрем змішати з водою, додати згущене молоко та збиті вершки. Після чого ретельно перемішати. Наповнити профітролі кремом по 16 г.

Ганаш:

Вершки довести до кипіння, додати Ганаш Чоко Дарк. Охолодити до 26-27°C. Залити зверху на профітролі по 15 г на кожну.

Еклер

Солона карамель

Тісто:

0,100 кг	**Еклермікс**
0,080 кг	Олія соняшникова
0,100 кг	Вода
0,100 кг	Яйця

Крем:

0,075 кг	**Зеесан Йогурт**
0,120 кг	Вода
0,115 кг	**Чоколіна зі смаком Солона Карамель**
0,140 кг	**Крем Патіссері Несолодкі**

Покриття:

0,060 кг	**Сатіна Вайт**
0,060 кг	**Чоколіна зі смаком Солона Карамель**

Спосіб приготування

Тісто:

Перемішати суміш Еклермікс, олію, яйця та воду (кімнатної температури) на низькій швидкості міксера плоским бітером протягом 2 хв., потім збивати на другій швидкості протягом 8 хв. Відсадити на листи та випекти.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: 180°C. Подова піч: 200-180°C (в залежності від ваги тістової заготовки). Тривалість випікання: 25-30 хв.

Крем:

Зеесан Йогурт розмішати у воді, додати розігріту Чоколіну зі смаком Солона Карамель, а потім збиті вершки. Перемішати до однорідної маси.

Покриття:

Сатіну Вайт розтопити до температури 35-38°C, потім змішати з Чоколіною до однорідної консистенції. Робоча температура покриття 30-32°C.

Еклер

Фісташка

Тісто:

0,100 кг	**Еклермікс**
0,080 кг	Олія соняшникова
0,100 кг	Вода
0,100 кг	Яйця

Крем:

0,075 кг	**Зеесан Йогурт**
0.120 кг	Вода
0,115 кг	**Чоколіна Фісташка Класик**

Покриття:

0,060 кг	**Сатіна Вайт**
0,060 кг	**Чоколіна Фісташка Класик**

Спосіб приготування

Тісто:

Перемішати суміш Еклермікс, олію, яйця та воду (кімнатної температури) на низькій швидкості міксера плоским бітером протягом 2 хв., потім збивати на другій швидкості протягом 8 хв. Відсадити на листи та випекти.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: 180°C. Подова піч: 200-180°C (в залежності від ваги тістової заготовки). Тривалість випікання: 25-30 хв.

Крем:

Зеесан Йогурт розмішати у воді, додати розігріту Чоколіну, а потім збиті вершки. Перемішати до однорідної маси.

Покриття:

Сатіну Вайт розтопити до температури 35-38°C, потім змішати з Чоколіною до однорідної консистенції. Робоча температура покриття 30-32°C.

Профітролі
Чорний оксамит

Тісто:

0,100 кг	**Еклермікс**
0,080 кг	Олія соняшникова
0,100 кг	Вода
0,100 кг	Яйця

Крем:

0,200 кг	**Ганаш Чоко Дарк**
0,300 кг	**Крем Патіссері Несолодкі**

Покриття:

0,150 кг	**Ганаш Чоко Дарк**

Спосіб приготування

Тісто:

Перемішати суміш Еклермікс, олію, яйця та воду (кімнатної температури) на низькій швидкості міксера плоским бітером протягом 2 хв., потім збивати на другій швидкості протягом 8 хв. Відсадити на листи та випекти.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: 180°C. Подова піч: 200-180°C (в залежності від ваги тістової заготовки). Тривалість випікання: 25-28 хв.

Крем:

Ганаш Чоко Дарк нагріти до 40-45°C. Вершки збити на високій швидкості, поступово вливаючи Ганаш Чоко Дарк до однорідної, стійкої консистенції.

Покриття:

Ганаш Чоко Дарк розтопити до температури 40-45°C. Робоча температура покриття 36-40°C.

Фантазувати з кремом можна нескінченно.
Ми зробили це за вас - обирайте свою ідеальну комбінацію!

1 Заварні

- Ванкрем/Рап Спеціал/Мінута Пріма/Рапідо:вода:згущене молоко:вершки (2:5:1,5:2)
- Рап Спеціал:вода:Крем Лайт або Преста (1:2,4:3,4:3,4)

2 Шоколадні

- Рап Спеціал/Ванкрем/Мінута Пріма/ Рапідо:вода:Чоколіна: вершки (2:5:2:3)
- Чоколіна:вершки (1:1)
  - Шоколад (чорний, білий)
  - Шоколад-фундук

3 Смакові з вершками

- Преста:вершки (1:1, 1:2)
- Крем Лайт:вершки (1:1, 1:2)
  - Ананас
  - Банан
  - Манго
  - Лимон
  - Полуниця
  - Йогурт
  - Ваніль
- Чоколіна:вершки (1:1)
  - Фісташка Класик
  - Бургунді
  - Солона карамель

4 Смакові масляні

- Масло вершкове:Преста (1:1, 1:2)
  - Банан
  - Ваніль
  - Йогурт
  - Лимон
  - Шоколад

keep
exploring.

ДП “Зееландія”

T +38 044 592 28 83,
+38 044 592 28 84

E info@zeelandia.ua

W zeelandia.ua
/zeelandiaukraine
/zeelandiaukraine

1900
2025
125
YEARS