



Склейки для печива.



Zeelandia



1

Термостійкі:

- Джеммі Абрикос
- Джеммі Вишня

Відсадити на печиво з кондитерського мішка або через відсаджувальну машинку та випікати разом з печивом.

2

Шоколадні:

- Ганаш Чоко Дарк
- Ганаш Чоко Вайт

На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 40-45°C). Робоча температура для начинки 20-25°C.

3

Жирові начинки:

- 1,000 кг Сатіна Дарк
- 0,150 кг олія

На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 50-55°C). Робоча температура для начинки 20-25°C.

- 1,000 кг Сатіна Мілк
- 0,070 кг олія

На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C). Робоча температура для начинки 20-25°C.

- 1,000 кг Сатіна Вайт
- 0,050 кг олія

На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C). Робоча температура для начинки 20-25°C.

- 0,300 кг Сатіна Дарк
- 0,700 кг Чоколіна

Сатіну Дарк розтопити до температури 50-55°C, потім змішати з Чоколіною. Робоча температура начинки 20-25°C.

- 0,300 кг Сатіна Дарк
- 0,700 кг Чоколіна Фундук

Сатіну Дарк розтопити до температури 50-55°C, потім змішати з Чоколіною Фундук. Робоча температура начинки 20-25°C.

- 0,300 кг Сатіна Дарк
- 0,700 кг Маестро Чоко Фундук

Сатіну Дарк розтопити до температури 50-55°C, потім змішати з Маестро Чоко Фундук. Робоча температура начинки 20-25°C.

- 0,300 кг Сатіна Вайт
- 0,700 кг Чоколіна Бургунді

Сатіну Вайт розтопити до температури 45-50°C, потім змішати з Чоколіною Бургунді. Робоча температура начинки 20-25°C.

- 0,300 кг Сатіна Вайт
- 0,700 кг Чоколіна Фісташка Класик

Сатіну Вайт розтопити до температури 45-50°C, потім змішати з Чоколіною Фісташка Класик. Робоча температура начинки 20-25°C.



Zeelandia

- 0,300 кг Сатіна Вайт
- 0,700 кг Чоколіна Вайт

Сатіну Вайт розтопити до температури 45-50°C, потім змішати з Чоколіною Вайт. Робоча температура начинки 20-25°C.

- 0,300 кг Сатіна Вайт
- 0,700 кг Чоколіна зі смаком Солоної Карамелі

Сатіну Вайт розтопити до температури 45-50°C, потім змішати з Чоколіною зі смаком Солоної Карамелі. Робоча температура начинки 20-25°C.

*Можна змінювати пропорцію Чоколіна 60/Сатіна 40

4

Водно-жирові начинки:

- 0,500 кг Начинка Твіст
- 0,500 кг шортенінг

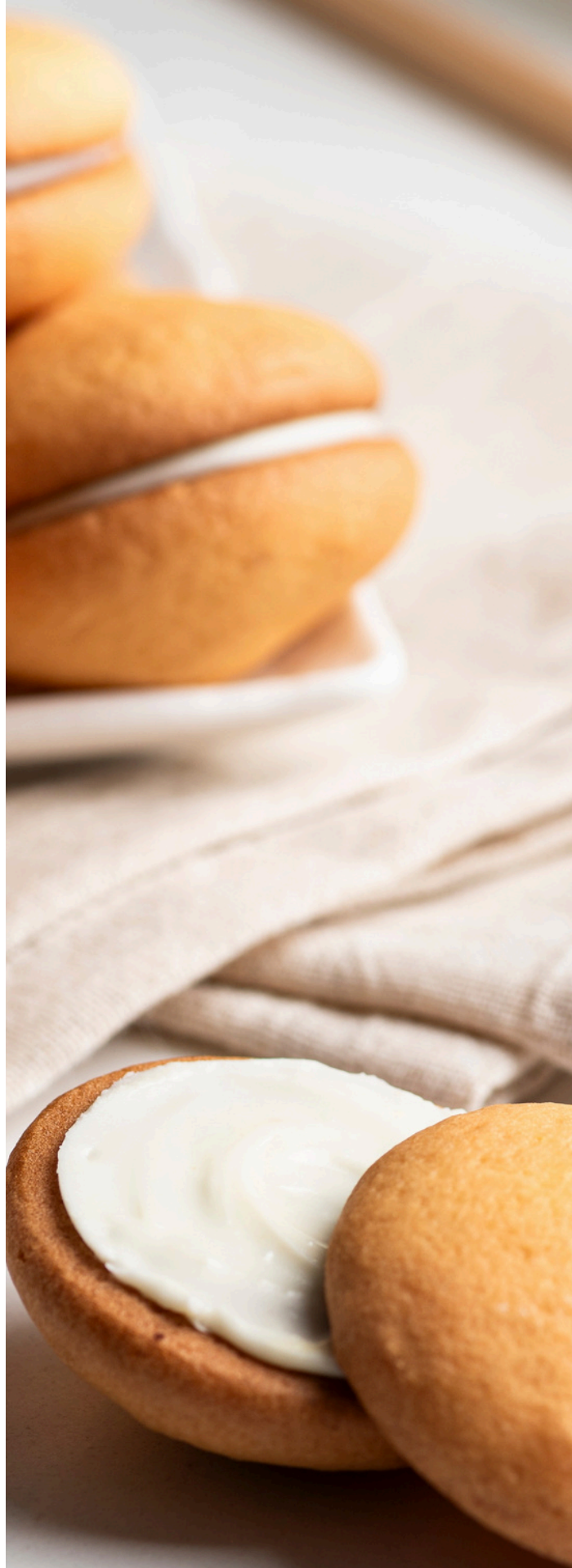
Збити шортенінг до пишної маси та з'єднати з Начинка Твіст до однорідної гладкої консистенції.

- 0,500 кг Преста Банан (або Ваніль, Йогурт, Лимон, Чоко)
- 0,500 кг шортенінг

Збити шортенінг до пишної маси та з'єднати з Преста до однорідної гладкої консистенції.

- 0,500 кг Начинка з Кленовим сиропом
- 0,500 кг шортенінг

Збити шортенінг до пишної маси та з'єднати з Начинкою з Кленовим сиропом до однорідної гладкої консистенції.



Zeelandia

keep
exploring.

ДП “Зееландія”

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

E info@zeelandia.ua

W zeelandia.ua

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

ig [/zeelandiaukraine](https://www.instagram.com/zeelandiaukraine)

