



Веселка

Справжня веселка на вашому столі!



Zeelandia



Веселка у різноманітті кольорів: жовта, зелена, помаранчева, пурпурна, червона – і все це у чудовій суміші (5-15%) для швидкого та однофазного приготування ніжних, об'ємних бісквітів, рулетів, кексів, основ для тортів і тістечок, а також десертів, бельгійських вафель та навіть улюблених Лопе-Лопе (ведмедиків Барні).

Що робить наш бісквіт особливим?

- Рівномірна дрібнопориста та еластична текстура, що легко нарізати і вона не кришиться.
- Натуральні барвники без додавання ароматизаторів – яскраві, насичені кольори та нейтральний смак.
- Вибирайте креми: вершковий, сметанковий, крем-сир або масляний – вони чудово поєднуються з фруктами, фруктовими та ягідними начинками, додаючи вашому десерту особливу делікатність.
- Вироблені за сучасними технологіями, вони зберігають стабільну якість навіть при заморожуванні.
- Легкий і швидкий у приготуванні метод «все в одному» – всі інгредієнти збиваються разом, економлячи час і зусилля.

Що радять технологи?

Яскраві кольори бісквіту поєднуємо з відповідним смаком крему: крем повністю повторює відтінок бісквіту і передає аромат.

Жовтий – груша, манго, лимон, банан чи ананас;

Зелений – зелене яблуко, ківі, лайм, виноград або матча;

Помаранчевий – абрикос, персик або апельсин;

Пурпуровий – лісова ягода, чорниця чи чорна смородина;

Червоний – вишня, полуниця чи малина.

Смаковий фруктовий-ягідний крем підкреслює кольорову палітру і гармонійно доповнює кожен бісквіт.

Технологи «Зееландія» пропонують скуштувати справжні інноваційні, яскраві та витончені десерти на кольорових бісквітах «Веселка», де кожен шар — це поєднання смаку, кольору та текстури.



Zeelandia



Торт Чарівна веселка

Цей барвистий десерт не лише прикрашає щоденні будні, а й перетворює будь-який момент у справжнє свято. Його головна привабливість – яскраві шари бісквіту, між якими ніжно переплітається вершковий, сметанковий, крем-сир або масляний крем. Легкий і нейтральний ванільний смак бісквіту створює ідеальну основу для будь-яких начинок і декоративних ідей.

Тісто зелене:

0,320 кг яйця
0,025 кг вода
0,235 кг цукор
0,175 кг борошно
пшеничне в/г
0,060 кг Веселка
Зелена

Тісто помаранчеве:

0,320 кг яйця
0,025 кг вода
0,235 кг цукор
0,175 кг борошно
пшеничне в/г
0,060 кг Веселка
Помаранчева

Тісто жовте:

0,320 кг яйця
0,025 кг вода
0,235 кг цукор
0,175 кг борошно
пшеничне в/г
0,060 кг Веселка Жовта

Тісто пурпурне:

0,320 кг яйця
0,025 кг вода
0,235 кг цукор
0,175 кг борошно
пшеничне в/г
0,060 кг Веселка
Пурпурна

Тісто червоне:

0,320 кг яйця
0,025 кг вода
0,235 кг цукор
0,175 кг борошно
пшеничне в/г
0,060 кг Веселка
Червона

Крем:

1,400 кг Розет
0,700 кг Зеесан Сирний
1,270 кг вода
0,650 кг Фрутбері
Малина

Покриття:

0,700 кг Ганаш Чоко
Вайт

Формування виробу: усі кольорові коржі з'єднати між собою тонким шаром крему. Поверхню та боки також рівномірно покрити кремом і поставити в холод. Після охолодження виріб покрити ганашем та задекорувати за бажанням.



Тісто: всі кольори готуються за однаковим принципом: всі інгредієнти збити міксером протягом 7-10 хв. на високій швидкості. Тонко нанести на лист 40x60 см бісквітне тісто.



Випікати при температурі 190-210°C протягом 5-7 хв.

Крем: Зеесан Сирний змішати з водою, додати збиті вершки потім Фрутбері Малина та перемішати до однорідної маси.

Покриття: Ганаш Чоко Вайт розігріти до температури 40°C.

Торт **Bubble gum**

Яскравий, ненав'язливий bubble gum-аромат, що викликає спогади дитинства. Це кольоровий та смаковий досвід, що переносить у світ яскравих спогадів, але в сучасному, делікатному виконанні – без надмірної солодкості. Простий за складом, але багатий за відчуттями.

Тісто:

0,220 кг яйця
0,170 кг цукор
0,100 кг вода
0,200 кг борошно
пшеничне в/г
0,040 кг Веселка Червона
0,010 кг Квік 96

Крем:

0,520 кг Розет
0,200 кг крем-сир
0,230 кг Крем Лайт зі
смаком Полуниці
0,090 кг Преста зі смаком
Банану

Сироп:

0,100 кг вода
0,070 кг Преста зі смаком Банану
0,035 кг Згущене молоко з цукром



Тісто: всі інгредієнти збити міксером протягом 4-5 хв. на високій швидкості. Вилити тісто в 3 форми діаметром 18 см та випекти.



Подова піч: температура випікання 190°C, ротаційна піч: температура 180°C.
Тривалість випікання: 25-30 хв.

Крем: Крем Лайт зі смаком Полуниці, Престу зі смаком Банану, крем-сир перемішати до однорідної консистенції та додати у збиті вершки. Крем збити на середній швидкості 1-2 хв.

Формування виробу: бісквіти розрізати навпіл та з трьох частин зібрати торт прошарувавши кремом. Поверхню та боки тарту покрити кремом та обсипати крихтою. Декорувати маршмеллоу.

Торт Тропічна ніжність

Це ніжний бісквітний десерт, натхненний тропічними смаками, який поєднує в собі легкість бісквіту, ніжність крему, що створює атмосферу тропічного раю та соковитих персиків. Цей десерт поєднує свіжість фруктів, легкість бісквіту та ніжність крему, створюючи гармонійний та освіжаючий смаковий профіль.



Формування виробу: випечений бісквітний напівфабрикат (0,170 кг) розрізати на два коржі. Нанести крем (0,200 кг) на корж, накрити другим коржом та знову нанести крем (0,140 кг). Охолодити. Консервовані персики нарізати тонкими пластинами та викласти на поверхню (0,150 кг). Залити Палеттою Нейтральною (0,200 кг) та охолодити.

Тісто:

0,550 кг яйця
0,040 кг вода
0,300 кг борошно пшеничне в/г
0,400 кг цукор
0,100 кг Веселка Жовта

Крем-мус:

0,425 кг Зеесан Сирний
0,850 кг вода
0,425 кг Крем Лайт зі смаком Ананасу
0,750 кг Розет

Наповнювач:

1,100 кг персик консервовані половинки

Покриття:

1,050 кг Палетта Нейтральна
0,420 кг вода



Тісто: всі інгредієнти збити міксером протягом 7-10 хв. на високій швидкості. Розлити у форми діаметром 18 см по 0,200 кг.



Випікати при температурі 170-180°C протягом 20 хв.

Крем-мус: Зеесан Сирний змішати з водою, додати Крем Лайт зі смаком Ананасу, в кінці збити вершки Розет та перемішати до однорідної маси.

Покриття: Палетту Нейтральну з водою довести до кипіння, після чого охолодити до 90-80°C.

Торт

Рожевий рай

Візуальне задоволення від глибокого пурпурового відтінку та легкого фруктово-ягідного аромату. Смакова гармонія – легка кислинка, вершковість і глибока шоколадна нота. Це справжній рай смаку для тих, хто цінує кольорову естетику, гармонію смаків і багатшарову структуру десерту.



Тісто: всі інгредієнти збити міксером протягом 4-5 хв. на високій швидкості. Розлити тісто на дві форми діаметром 18 см та випекти. Охолоджені заготовки розрізати на 4 коржі.



Випікати при температурі 175°C протягом 30 хв.

Крем: сметану, крем-сир та Фрутбері Лісова Ягода збити вінчиком у пишну масу. Додати в ягідну масу Зеесан Сирний, розведений з водою. В самому кінці обережно додати збиті вершки. Від основного крему відібрати 0,600 кг (для декору), в залишок додати підготовлену шоколадну стружку.



Тісто:

0,050 кг Веселка Пурпурна
0,200 кг цукор
0,200 кг борошно пшеничне в/г
0,040 кг олія соняшникова
0,350 кг яйця
0,020 кг вода
0,010 кг Квік 96

Крем:

0,300 кг сметана
0,360 кг крем-сир
0,300 кг Фрутбері Лісова Ягода
0,500 кг Крем Патіссері Несолодкі
0,200 кг Зеесан Сирний
0,200 кг вода

Наповнення у крем:

0,150 кг Сатіна Дарк
0,015 кг олія соняшникова

Наповнювач:

0,330 кг Фрутбері Лісова Ягода

Покриття велюр:

0,100 кг Ганаш Чоко Вайт
0,001 кг барвник сухий «сливовий джем»

Наповнення: розтопити Сатіну Дарк, додати олію, розлити тонким шаром на чисту суху робочу поверхню. Після стабілізації глазури, за допомогою шпатель, зняти його тонкою стружкою та додати в крем.

Формування виробу: виріб збирати у формі діаметром 20 см. Випечений бісквіт розрізати на 4 коржі, по два шт. прошарувати Фрутбері Лісова Ягода та між собою з'єднати кремом з додаванням шоколадної стружки. На вирівняну поверхню нанести фігурні кремові «шишки». Заморожувати в шокері мінімально 3-5 годин. Після повного охолодження декорувати Шоколадним велюром з розтопленого Ганашу Чоко Вайт, розігрітого до температури 35-40°C.

Рулет **Лілова** **Гармонія**

Це витончений бісквіт, де ніжність текстур поєднується з глибиною ягідного смаку та вишуканою кольоровою палітрою. Його зовнішній вигляд ідеально відповідає назві: ліловий відтінок, гармонійні лінії та ягідна свіжість роблять цей рулет справжнім гастрономічним мистецтвом.

Тісто:

0,700 кг яйця
0,300 кг борошно пшеничне в/г
0,400 кг цукор
0,100 кг Веселка Пурпурна
0,025 кг вода
0,075 кг олія соняшникова

Крем-мус:

0,160 кг Зеесан Йогурт
0,260 кг вода
0,250 кг Чоколіна Бургунді
0,300 кг Крем Патіссері Несолодкі
0,250 кг Фрутбері Лісова Ягода

Фадж:

0,200 кг Чоколіна Бургунді
0,100 кг Сатіна Вайт



Тісто: всі інгредієнти, крім олії, збити міксером протягом 8 хв. на високій швидкості. В кінці ввести олію на першій швидкості. Бісквітне тісто тонко розмастити на два листи (40x60 см).



Випікати при температурі 200°C протягом 6-7 хв.

Крем-мус: Зеесан Йогурт розмішати у воді, додати розігріту до 40°C Чоколіну Бургунді, а потім збиті вершки Крем Патіссері Несолодкі. В кінці додати Фрутбері Лісова Ягода. Перемішати до однорідної маси.

Фадж: Чоколіну Бургунді, Сатіну Вайт розтопити до 40°C та з'єднати.

Формування виробу: на охолоджений бісквіт нанести шар крему та закрутити в рулет. Охолодити, покрити фаджем, декорувати та нарізати.

Рулет **Поцілунок сонця**

Це вишуканий десерт, що поєднує в собі яскраві кольори та ніжні текстури, даруючи справжнє сонячне задоволення від першого до останнього шматочка. Цей рулет – втілення літньої енергії та тепла, його яскравий помаранчевий бісквіт нагадує про сонячні ранки, а ніжна абрикосова начинка та сирний мус створюють гармонійне поєднання смаків.

Тісто:

0,700 кг яйця
0,300 кг борошно пшеничне в/г
0,400 кг цукор
0,100 кг Веселка Помаранчева
0,025 кг вода
0,075 кг олія соняшникова

Крем-мус:

0,160 кг Зеесан Сирний
0,260 кг вода
0,250 кг Чоколіна Вайт
0,300 кг Крем Патіссері Несолодкі
0,250 кг Фрутбері Абрикос

Фадж:

0,200 кг Чоколіна Вайт
0,100 кг Сатіна Вайт



Тісто: всі інгредієнти, крім олії, збити міксером протягом 8 хв. на високій швидкості. В кінці ввести олію на першій швидкості. Бісквітне тісто тонко розмастити на два листи (40x60 см).



Випікати при температурі 200°C протягом 6-7 хв.

Крем-мус: Зеесан Сирний розмішати у воді, додати розігріту до 40°C Чоколіну Вайт та з'єднати зі збитими вершками Крем Патіссері Несолодкі. В кінці додати Фрутбері Абрикос. Перемішати до однорідної маси.

Фадж: Чоколіну Вайт, Сатіну Вайт розтопити до 40°C та з'єднати.

Формування виробу: на охолоджений бісквіт нанести шар крему та закрутити в рулет. Охолодити, покрити фаджем, декорувати та нарізати.

Рулет **Рубіновий вечір**

Насичений червоний бісквіт огортає ніжний сирний мус, доповнений фруктовую начинкою зі стиглими вишнями та шовковистим білим шоколадом. Усе це покриває вишукана біла шоколадна глазур, яка надає десерту елегантного вигляду та завершеного смаку. «Рубіновий вечір» — це витончене поєднання ніжності, яскравого фруктового акценту та солодкої гармонії.



Тісто:

0,700 кг яйця
0,300 кг борошно пшеничне в/г
0,400 кг цукор
0,100 кг Веселка Червона
0,025 кг вода
0,075 кг олія соняшникова

Крем-мус:

0,160 кг Зеесан Сирний
0,260 кг вода
0,250 кг Чоколіна Вайт
0,300 кг Крем Патіссері Несолодкі
0,315 кг Фрутбері Вишня

Фадж:

0,200 кг Чоколіна Вайт
0,100 кг Сатіна Вайт



Тісто: всі інгредієнти, крім олії, збити міксером протягом 8 хв. на високій швидкості. В кінці ввести олію на першій швидкості. Бісквітне тісто тонко розмастити на два листи (40х60 см).



Випікати при температурі 200°C протягом 6-7 хв.

Крем-мус: Зеесан Сирний розмішати у воді, додати розігріту до 40°C Чоколіну Вайт та з'єднати зі збитими вершками Крем Патіссері Несолодкі. В кінці додати Фрутбері Вишня. Перемішати до однорідної маси.

Фадж: Чоколіну Вайт, Сатіну Вайт розтопити до 40°C та з'єднати.

Формування виробу: на охолоджений бісквіт нанести шар крему та закрутити в рулет. Охолодити, покрити фаджем, декорувати та нарізати.

Рулети́т **Смарагдове яблуко**

Це вишуканий десерт, який поєднує яскравий зелений бісквіт із легким сирним мусом та соковитою фруктовোю начинкою зі шматочками яблука. Завершує композицію білий шоколад, що додає десерту солодкої кремовості та витонченості. Зелений колір бісквіта, натхненний відтінками молодого листа, надає рулету святкового вигляду та пробуджує апетит.



Тісто:

0,700 кг яйця
0,300 кг борошно пшеничне в/г
0,400 кг цукор
0,100 кг Веселка Зелена
0,025 кг вода
0,075 кг олія соняшникова

Крем-мус:

0,160 кг Зеесан Сирний
0,260 кг вода
0,250 кг Чоколіна Вайт
0,300 кг Крем Патіссері Несолодкі
0,315 кг Фрутбері Яблуко

Фадж:

0,200 кг Чоколіна Вайт
0,100 кг Сатіна Вайт



Тісто: всі інгредієнти, крім олії, збити міксером протягом 8 хв. на високій швидкості. В кінці ввести олію на першій швидкості. Бісквітне тісто тонко розмастити на два листи (40x60 см).



Випікати при температурі 200°C протягом 6-7 хв.

Крем-мус: Зеесан Сирний розмішати у воді, додати розігріту до 40°C Чоколіну Вайт та з'єднати зі збитими вершками Крем Патіссері Несолодкі. В кінці додати Фрутбері Яблуко. Перемішати до однорідної маси.

Фадж: Чоколіну Вайт, Сатіну Вайт розтопити до 40°C та з'єднати.

Формування виробу: на охолоджений бісквіт нанести шар крему та закрутити в рулет. Охолодити, покрити фаджем, декорувати та нарізати.

Тістечко Вишневий вальс

Смак «Вишневого вальсу» — це блаженство безтурботного дитинства: одночасно святково яскраве, спокійно м'яке і освіжаюче на смак. Ідеальне тістечко для тих, хто прагне солодкості із відтінком ягідної елегантності.



Формування виробу: охолоджені бісквіти розрізати навпіл перемастити між собою кремом і порізати на тістечка. Декорувати цим же кремом або за бажанням.

Тісто:

0,700 кг яйця
0,300 кг борошно пшеничне в/г
0,075 кг олія соняшникова
0,025 кг вода
0,400 кг цукор
0,100 кг Веселка Червона

Крем:

0,250 кг Крем Патіссері Несолодкі
0,250 кг крем-сир
0,040 кг цукрова пудра
0,030 кг Чоколіна Вайт
0,200 кг Фрутбері Вишня



Тісто: всі інгредієнти, крім олії, збити міксером протягом 8 хв. на високій швидкості. В кінці ввести олію на першій швидкості. Бісквітне тісто тонко розмастити на два листи (40x60 см).



Випікати при температурі 200°C протягом 6-7 хв.

Крем: крем-сир перемішати з цукровою пудрою додати розігріту до 40°C Чоколіну Вайт та з'єднати зі збитими вершками. В кінці додати Фрутбері Вишня. Перемішати до однорідної маси.

Тістечко Яблуневий вальс

Це м'який, весняний вальс смаків: зелений колір бісквіту, легка кислинка крем-сиру й свіжий яблучний шар, що створює відчуття легкої граціозності й природної радості. Ідеально підходить для тих, хто любить ніжні десерти з легким фруктовим акцентом.



Тісто: всі інгредієнти, крім олії, збити міксером протягом 8 хв. на високій швидкості. В кінці ввести олію на першій швидкості. Бісквітне тісто тонко розмастити на два листи (40x60 см).



Випікати при температурі 200°C протягом 6-7 хв.

Крем: крем-сир перемішати з цукровою пудрою та з'єднати зі збитими вершками. В кінці додати Фрутбері Яблуко. Перемішати до однорідної маси.



Тісто:

0,700 кг яйця
0,300 кг борошно пшеничне в/г
0,075 кг олія соняшникова
0,025 кг вода
0,400 кг цукор
0,100 кг Веселка Зелена

Крем:

0,250 кг Крем Патіссері Несолодкі
0,250 кг крем-сир
0,040 кг цукрова пудра
0,230 кг Фрутбері Яблуко

Формування виробу: охолоджені бісквіти розрізати навпіл перемастити між собою кремом і порізати на тістечка. Декорувати цим же кремом або за бажанням.

Тістечко **Сонячна** **Сицилія**

Це справжній триумф середземноморських смаків, де кожен шар розповідає історію сонячного острова, багатого на citrusові та солодощі. «Сонячна Сицилія» — це десерт, який поєднує в собі яскраві citrusові ноти, кремову ніжність та фруктову свіжість. Кожен шар доповнює попередній, створюючи багатогранний смаковий досвід, що нагадує про тепле середземноморське сонце та багатство сицилійської кухні.

Тісто:

0,030 кг Веселка Помаранчева
0,100 кг цукор
0,100 кг борошно пшеничне в/г
0,020 кг олія соняшникова
0,175 кг яйця
0,010 кг вода
0,008 кг Квік 96

Крем:

0,300 кг Крем Патіссері Несолодкі
0,200 кг Ганаш Чоко Вайт
0,100 кг цукати апельсинові
0,200 кг Зеесан Йогурт
0,200 кг вода

Шоколадний крем:

0,120 кг Ганаш Чоко Дарк
0,120 кг Крем Патіссері Несолодкі

Наповнювач:

0,180 кг Фрутбері Абрикос

Покриття велюр:

0,120 кг Ганаш Чоко Вайт
0,001 кг барвник сухий «апельсин»



Тісто: всі інгредієнти збити міксером протягом 4-5 хв. на високій швидкості. Розлити тісто у форми діаметром 9 см по 0,035 кг та випекти.



Випікати при температурі 175°C протягом 30 хв.

Крем: збити у пишну еластичну масу вершки, ввести підігрітий до 30°C Ганаш Чоко Вайт та апельсинові цукати і додати Зеесан Йогурт, розведений з водою. Заповнити форми та заморозити.

Шоколадний крем: збити вершки, ввести Ганаш Чоко Дарк та збити все разом у пишну масу.

Покриття велюр: Ганаш Чоко Вайт підігріти до 35-40°C, підфарбувати у помаранчевий колір та нанести на заморожене тістечко за допомогою фарбопульта.



Формування виробу: на випечений охолоджений бісквіт відсадити шар шоколадного крему, викласти заморожений мус та нанести покриття велюру з Ганашу Чоко Вайт. Посередині відсадити 0,015 кг Фрутбері Абрикос та декорувати за бажанням.



ДП «Зееландія»

T +38 044 592 28 83,
+38 044 592 28 84
E info@zeelandia.ua

W zeelandia.ua
f /zeelandiashop
@ /zeelandiaukraine



Zeelandia