



**Торт, створений для
вражень.**



Торт, створений для вражень.

Поглянь на цей стильний торт — справжній тренд сезону весна-літо 2026!



Торт Гавайська Маргарита



Торт Маково-вишневий



Торт Груша-йогурт



Тістечко Лісова гармонія



Торт Дипломат лимон



Тістечко Янтарна груша



Торт Солонка карамель з грушою



Рулет Ельфійський з лохиною



Мадленки Веселка

Кондитери Zeelandia створюють десерти, які підкорюють з першого погляду та ідеально виглядають у будь-якому форматі: прямокутному, квадратному чи класичному круглому. Це десерти для яскравих подій, стильних вітрин і моментів, які хочеться запам'ятати.

keep**exploring.**

Сезон, що надихає

Весна приносить оновлення та легкість — саме цього сьогодні шукають споживачі у десертах. Зі зростанням кількості сімейних подій і святкових зустрічей підвищується попит на **свіжі, яскраві смаки** та **сучасні інтерпретації традиційної випічки**.

У цьому матеріалі ми показуємо, як використати потенціал весняно-літнього сезону, щоб створити вітрину, яка приваблює погляд, формує настрій і стимулює продажі.



Мигдалеве печиво



Горіхове печиво



Абрикосово-родзинкове печиво

keep **exploring.**

Торт Гавайська Маргарита



Це святковий, легкий, сонячний десерт, ідеальний для тих, хто любить фрукти, тропіки та не надто важкі, але ароматні торти.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто 1:

0,350 кг яйця
0,200 кг цукор
0,025 кг вода
0,150 кг борошно пшеничне в/г
0,050 кг Біска Мульти Бейс
0,015 кг Квік 96

Тісто 2:

0,700 кг яйця
0,050 кг вода
0,440 кг цукор
0,300 кг борошно пшеничне в/г
0,040 кг крохмаль кукурудзяний сухий
0,120 кг Веселка Помаранчева
0,020 кг Квік 96

i **Веселка** в асортименті Жовта, Зелена, Помаранчева, Пурпурна, Червона - виріб має рівномірну дрібнопористу та еластичну текстуру м'якушу, легко нарізати, не кришиться.

Крем:

1,333 кг Крем Патіссері Несолодкі
1,200 кг сметана
0,800 кг цукор
0,066 кг Сафтія
0,535 кг Міралюкс Маракуйя
0,400 кг Крем Лайт зі смаком Ананасу

Сироп:

0,200 кг цукор
0,102 кг вода
0,060 кг Крем Лайт зі смаком Ананасу

Декор:

0,050 кг Крем Лайт зі смаком Ананасу
0,500 кг Міралюкс Маракуйя



Спосіб приготування:

Тісто 1: всі інгредієнти збити міксером протягом 5-7 хв. на високій швидкості. Тонко нанести на 1 лист 40x60 см бісквітне тісто.

Тісто 2: всі інгредієнти збити міксером протягом 5-7 хв. на високій швидкості. Тонко нанести на 2 листи 40x60 см бісквітне тісто.

Параметри випікання:

Випікати при температурі 200-210°C протягом 8-10 хв.

Крем: цукор змішати з Сафтією, додати у сметану, перемішати та залишити на 5 хв. Збити вершки, додати підготовлену сметану, Крем Лайт зі смаком Ананасу та Міралюкс Маракуйю.

Декор: Міралюкс Маракуйя розтопити до однорідного рідкого стану, з'єднати з Крем Лайтом зі смаком Ананасу (бажано процідити).

Формування виробу: усі кольорові коржі з'єднати між собою кремом так, як показано на фото. Поверхню рівномірно покрити кремом і поставити в холод. Після охолодження виріб декорувати підготовленим покриттям і порізати на тістечка та декорувати за бажанням.

Міралюкс Маракуйя - гель стабільної якості: гарно тримається на поверхні виробів, не стікає, не утворює бульбашок.



Торт Маково-вишневий



Гармонійний, насичений торт із виразним маковим характером, соковитою вишневою серединкою та ніжним вершковим післясмаком.

Рівень складності ★☆☆☆☆

Рецептура:

Тісто:

- 0,320 кг яйця
- 0,200 кг цукор
- 0,100 кг вода
- 0,250 кг Макова начинка
- 0,250 кг борошно пшеничне в/г
- 0,060 кг Біска Мульти Бейс
- 0,015 кг Квік 96

Крем:

- 0,600 кг крем-сир
- 0,680 кг Крем Патіссері Несолодкі
- 0,225 кг цукрова пудра

Біска Мульти Бейс - виріб має рівномірну дрібнопористу текстуру м'якшу. Виріб еластичний, легко нарізати та формувати.

Наповнювач:

1,100 кг Фрутбері Вишня

0,100 кг Зеесан Нейтральний

Декор:

декорувати на свій смак



Спосіб приготування:

Тісто: всі інгредієнти збити міксером протягом 5-8 хв. на високій швидкості та розмастити на 1 лист 40х60 см.

Параметри випікання:

Подова піч: 180°C протягом 15-20 хв.

Ротаційна піч: 170°C протягом 15-20 хв.

Крем: всі інгредієнти збити на високій швидкості 1-2 хв.

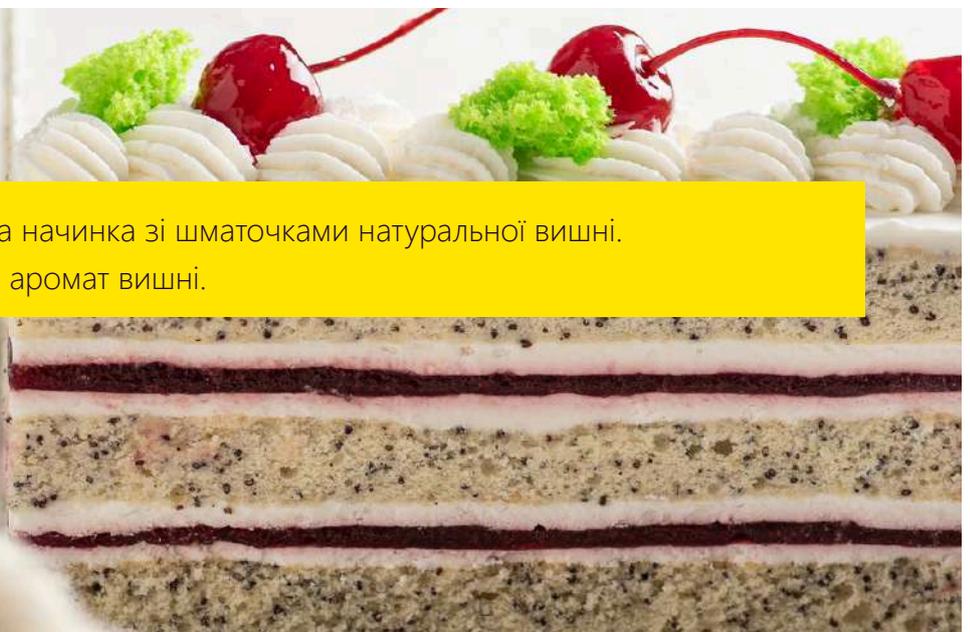
Наповнювач: Фрутбері Вишню змішати з Зеесаном Сирним.

Формування виробу: охолоджений бісквітний н/ф зачистити, розрізати на чотири коржі та сформувати торт, як показано на малюнку. Боки покрити кремом та обсипати крихтою. Поверхню декорувати кремом та вишнею.



Фрутбері Вишня - фруктова начинка зі шматочками натуральної вишні.

Збережений яскравий смак та аромат вишні.



Торт Груша-йогурт



Смак — делікатний, легкий, освіжаючий, без «важкої» солодкості. Післясмак — м'який, фруктовий, з легкою молочною оксамитовістю.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто:

1,000 кг Москамікс

0,200 кг вода

0,800 кг яйця

Крем:

0,300 кг Зеесан Йогурт

0,600 кг вода

0,750 кг Фрутбері Груша

0,600 кг Розет

Покриття

0,400 кг Палетта Колд Джел

0,400 кг Фрутбері Груша



Москамікс - вишукана текстура бісквіту. Ніжний смак та аромат.
Технологічність – лише додати воду та яйця. Однофазний заміс тіста.



Зеесан Йогурт - це суміш для приготування баварського крему, мусу чи ніжного суфле зі смаком йогурту.



Спосіб приготування:

Тісто: збити всі компоненти на високій швидкості 5-7 хв. Розмастити тісто на 2 листи 40x60 см.

Параметри випікання:

Випікати тісто при t°C 180 протягом 15-20 хв.

Крем: перемішати Зеесан Йогурт із водою, додати Фрутбері Груша і попередньо взбиті вершки Розет. Добре перемішати усі компоненти крему.

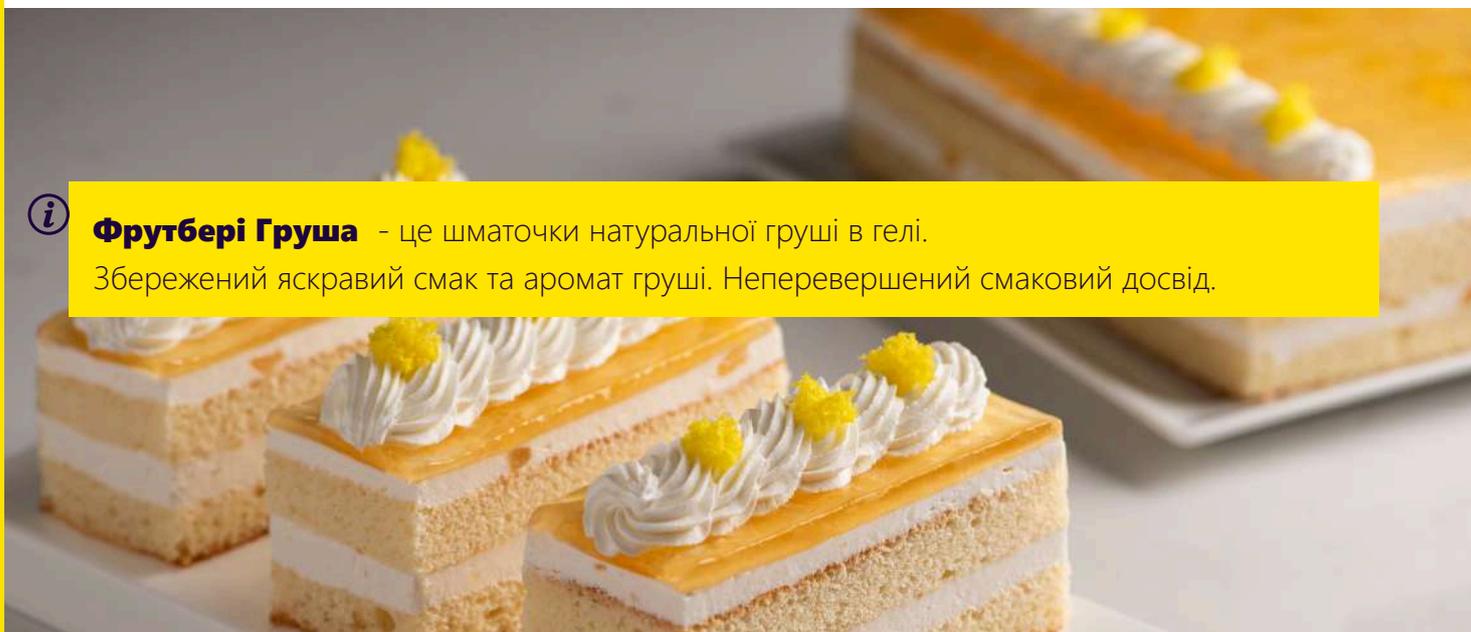
Покриття: Палетту Колд Джел розмішати до однорідної консистенції та з'єднати з Фрутбері Груша.

Формування виробу: тістечко сформувати в такій послідовності, як показано на фото. На охолоджений н/ф нанести рівномірний шар покриття, нарізати на тістечка та декорувати.



Фрутбері Груша - це шматочки натуральної груші в гелі.

Збережений яскравий смак та аромат груші. Неперевершений смаковий досвід.



Тістечко Лісова гармонія



Ніжне тістечко з темним і пурпурним бісквітом, прошароване легким сирно-ягідним кремом на основі Фрутбері Лісова Ягода. Верхівка вкрита яскравим глянцевим ягідним покриттям. Смак — свіжий, вершково-ягідний, гармонійно кисло-солодкий.

Рівень складності ★★☆☆☆

Рецептура:

Тісто 1:

0,500 кг Блек Вельвет
0,700 кг яйця
0,150 кг олія соняшникова
0,120 кг вода
0,035 кг Квік 96

Тісто 2:

0,700 кг яйця
0,050 кг вода
0,440 кг цукор
0,150 кг борошно пшеничне в/г
0,040 кг крохмаль кукурудзяний сухий
0,120 кг Веселка Пурпурна
0,020 кг Квік 96

i **Блек Вельвет** - насичений темний колір та приємний аромат справжнього чорного шоколаду, ідеальний як для ніжних основ для тортів, тістечок, так і виробів під заморозку.

Крем:

1,000 кг Крем Патіссері Несолодкі
1,600 кг сир кисломолочний
0,700 кг цукрова пудра
0,060 кг Сафтія
0,800 кг сметана
1,300 кг Фрутбері Лісова Ягода

Покриття:

0,200 кг Фрутбері Лісова Ягода
0,800 кг Палетта Колд Джел



Спосіб приготування:

Тісто 1: всі інгредієнти збити міксером протягом 5-7 хв. на високій швидкості. Тонко нанести на 2 листи 40х60 см бісквітне тісто.

Тісто 2: всі інгредієнти збити міксером протягом 5-7 хв. на високій швидкості. Тонко нанести на 2 листи 40х60 см бісквітне тісто.

Параметри випікання:

Випікати при температурі 200-210°C протягом 8-12 хв.

Крем: цукор з'єднати з Сафтією, додати в сметану, потім ввести сирну масу. Збиті вершки внести в сметано-сирну масу і в кінці додати Фрутбері Лісова Ягода, перемішати в однорідну масу.

Покриття: Фрутбері Лісова Ягода змішати з Палеттою Колд Джел та рівномірно нанести на підготовлену охолоджену поверхню.

Формування виробу: усі кольорові коржі з'єднати між собою кремом так, як показано на фото. Поверхню рівномірно покрити кремом і поставити в холод. Після охолодження виріб декорувати підготованим покриттям, порізати на тістечка та декорувати за бажанням.

 **Фрутбері Лісова Ягода** - натуральні ягідні шматочки з яскравими, соковитими нотами, зберігають свою соковитість, навіть, після випікання. Багатограшний смак начинки.



Торт Дипломат-лимон



Це торт, у якому поєднується ніжність класичного кремового десерту та яскрава цитрусова свіжість. Він одночасно легкий, освіжаючий і насичений, з ідеальним балансом солодкості й виразної лимонної кислоти.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто:

1,000 кг Москамікс зі смаком Лимону
0,200 кг вода
0,800 кг яйця

Крем:

0,750 кг Ванкрем
1,500 кг вода
0,750 кг згущене молоко з цукром
0,750 кг Розет
0,240 кг лимон

Покриття

0,400 кг Крем Лайт зі смаком Лимону
0,200 кг Палетта Колд Джел

i **Москамікс зі смаком Лимону** - вишукана текстура бісквіту. Ніжний смак та аромат лимону. Технологічність – лише додати воду та яйця. Однофазний заміс тіста.



Ванкрем - вишуканий ванільний термостійкий крем зі стійкою консистенцією та подовженим терміном зберігання.



Спосіб приготування:

Тісто: збити всі компоненти на високій швидкості 5-7 хв. Розмастити тісто на 2 листи 40x60 см.

Параметри випікання:

Випікати при температурі 180°C протягом 15-20 хв.

Крем: перемішати Ванкрем із водою та дати настоятися протягом 10-15 хв. Додати молоко згущене, попередньо взбиті вершки Розет та перебитий блендером лимон або сік, та цедру лимона. Добре перемішати.

Формування виробу: торт сформувати в такій послідовності, як показано на фото. На охолоджений виріб нанести рівномірний шар покриття та декорувати.



Палетта Колд Джел - гель для створення покриття з ефектом "дзеркальна поверхня". Ідеально підходить для завершення декору виробів.



Тістечко Янтарна груша



Ніжне тістечко з темним і пурпурним бісквітом, прошароване легким сирно-ягідним кремом на основі Фрутбері Лісова Ягода. Верхівка вкрита яскравим глянцевим ягідним покриттям. Смак — свіжий, вершково-ягідний, гармонійно кисло-солодкий.

Рівень складності ★★☆☆☆

Рецептура:

Тісто 1:

0,500 кг Блек Вельвет
0,700 кг яйця
0,150 кг олія соняшникова
0,120 кг вода
0,035 кг Квік 96

Тісто 2:

0,700 кг яйця
0,050 кг вода
0,440 кг цукор
0,300 кг борошно пшеничне в/г
0,040 кг крохмаль кукурудзяний сухий
0,120 кг Веселка Жовта
0,020 кг Квік 96

i **Блек Вельвет** - насичений темний колір та приємний аромат справжнього чорного шоколаду, ідеальний як для ніжних основ для тортів, тістечок, так і виробів під заморозку.

Крем:

1,300 кг Крем Патіссері Несолодкі
1,300 кг сир плавлений Янтарний
0,700 кг цукрова пудра
0,050 кг желатин
0,250 кг вода
1,300 кг Фрутбері Груша

Сироп:

0,200 кг цукор
0,100 кг вода
0,025 кг кава натуральна розчинна

Покриття:

0,750 кг Мірор зі смаком Карамелі
0,500 кг Палетта Колд Джел



Спосіб приготування:

Тісто 1: всі інгредієнти збити міксером протягом 5-7 хв. на високій швидкості. Тонко нанести на 2 листи 40x60 см бісквітне тісто.

Тісто 2: всі інгредієнти збити міксером протягом 5-7 хв. на високій швидкості. Тонко нанести на 2 листи 40x60 см бісквітне тісто.

Параметри випікання:

Випікати при температурі 200-210°C протягом 7-8 хв.

Крем: желатин замочити у воді та залишити на 10-15 хв. для набухання. Сир плавлений Янтарний збити з цукровою пудрою у пишну масу, додати розтоплений желатин. Збити вершки та обережно з'єднати обидві частини в ніжну масу, додати Фрутбері Груша.

Сироп: у сотейнику змішати воду з цукром, нагріти на середньому вогні та довести до кипіння, додати каву. Охолодити до кімнатної температури.

Покриття: Мірор зі смаком Карамелі нагріти до однорідного рідкого стану, з'єднати з Палеттою Колд Джелл (бажано процідити).

Формування виробу: усі кольорові коржі з'єднати між собою кремом так, як показано на фото. Поверхню рівномірно просочити сиропом та покрити кремом і поставити в холод. Після охолодження виріб декорувати підготованим покриттям, порізати на тістечка та декорувати за бажанням.

i **Мірор зі смаком Карамелі** - декор-гель для покриття кондитерських виробів.

Щоб торти та тістечка мали сучасний зовнішній вигляд.



Торт Солонка карамель з грушою



Це торт, який хочеться подарувати, розділити... і залишити собі ще один шматочок.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто 1:

0,410 кг Айріш Вельвет
0,620 кг яйця
0,125 кг олія соняшникова
0,100 кг вода
0,030 кг Квік 96

Крем:

0,110 кг Зеесан Сирний
0,220 кг вода
0,220 кг Крем Патіссері Несолодкі

Наповнювач:

0,140 кг Чоколіна зі смаком Солонка Карамелі

i **Айріш Вельвет** - приємний карамельний колір та вишукані ноти ірландської кави. Ідеальний як для ніжних основ для тортів, тістечок, так і виробів під заморозку.

Начинка:

0,400 кг Фрутбері Груша

Фадж:

0,042 кг Сатіна Вайт

0,168 кг Чоколіна зі смаком Солоної Карамелі



Спосіб приготування:

Тісто: всі інгредієнти збити міксером протягом 5-7 хв. на високій швидкості. Тонко нанести на 1 лист 40x60 см бісквітне тісто.

Параметри випікання:

Випікати за температури 190-200°C протягом 7-8 хв.

Крем: Зеесан Сирний змішати з водою, додати збиті вершки та перемішати до однорідної консистенції.

Фадж: розтопити Сатіну Вайт до 40°C, додати Чоколіну зі смаком Солоної Карамелі, розігріту до 40°C та перемішати до однорідної консистенції.

Формування виробу: охолоджений бісквіт розрізати на три частини розміром 40x20 см. Прошарувати коржі в такому порядку: Бісквіт - Чоколіна зі смаком Солоної Карамелі - крем (0,250 кг) - бісквіт - Фрутбері Груша - крем (0,250 кг) - бісквіт - крем (0,040 кг). Охолодити, покрити поверхню фаджем та нарізати на тістечка.



Чоколіна зі смаком Солоної Карамелі - кремова, м'яка текстура. Поєднання солодкого, вершкового та ледь солонуватого відтінків, яке створює дуже гармонійний і насичений смаковий профіль.



Рулет Ельфійський з ложиною



Це витончений десерт із казковим характером та вражаючою подачею. Його основа — легкий бісквіт у двох кольорах, створений завдяки поєднанню зеленого та червоного тіста. Цей візерунок не лише привертає увагу, а й створює ефект казкової стрічки, що розгортається в кожній скибочці.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто 1:

0,150 кг Айворі Вельвет
0,020 кг Веселка Зелена
0,255 кг яйця
0,050 кг олія соняшникова
0,040 кг вода
0,012 кг Квік 96

Тісто 2:

0,150 кг Айворі Вельвет
0,020 кг Веселка Червона
0,255 кг яйця
0,050 кг олія соняшникова
0,040 кг вода
0,012 кг Квік 96



Квік 96 - для однофазного приготування бісквітного тіста.

Виріб набирає об'єм під час випічки. Стабільна якість кінцевого продукту.

Крем 1:

0,160 кг крем-сир

0,160 кг Крем Патіссері Несолодкі

0,060 кг цукрова пудра

Наповнювач та декор:

0,150 кг лохина

Крем 2:

0,100 кг Крем Патіссері Несолодкі

0,050 кг молоко згущене варене

Покриття:

0,050 кг Палетта Колд Джел

0,050 кг Крем Лайт зі смаком Лимону



Спосіб приготування:

Тісто 1: змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хв. на великій швидкості. Відсадити тісто у вигляді косих смужок на лист 40x60 см з бортом висотою 3 см. Заморозити.

Тісто 2: змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хв. на великій швидкості. Відсадити на той же лист у вигляді смужок (заповнити проміжки).

Параметри випікання:

Випікати у ротаційній печі при температурі 175°C протягом 15 хв. Після випічки гарячим скрутити у рулет та охолодити.

Крем 1: крем-сир, пудра, вершки збити до пишної маси.

Крем 2: Вершки Патіссері Несолодкі та молоко згущене збити до пишної маси.

Покриття: перемішати Палетту Колд Джел та Крем Лайт зі смаком Лимону до однорідної консистенції.

Формування: на охолоджений бісквітний напівфабрикат нанести Крем 1 та посередині викласти ягоди лохини 0,100 кг, скрутити в рулет. Охолодити, нанести на рулет покриття та нарізати на порції. Кожну порцію декорувати Кремом 2 та прикрасити ягодами лохини.



Крем Лайт зі смаком Лимону - готова до використання кремова начинка. Однорідна консистенція та насичений лимонний смак. Чудово поєднується з вершками.



Мадленки Веселка



Це яскравий міні-десерт у французькому стилі. Виріб має класичну форму мушлі. Його характерний легкий виступ посередині - ознака правильної, повітряної структури.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто:

- 0,240 кг цукор
- 0,220 кг борошно пшеничне в/г
- 0,050 кг Веселка Жовта, Зелена, Помаранчева, Пурпурна та Червона
- 0,280 кг яйця
- 0,252 кг олія соняшникова
- 0,050 кг Макова на чинка

Декор:

- 0,570 кг Сатіна Вайт
- 0,002 кг барвник сухий*

*(колір барвника обираєм відповідно до кольору бісквіту Веселка)

Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі інгредієнти протягом 5 хв. на середній швидкості збивальної машини плоским бітером до однорідної консистенції тіста.

Заповнити ½ об'єму форми тістом (15 г) та випекти.

Параметри випікання:

Подова піч: температура 190°C. Ротаційна піч: температура 180°C. Час випікання: 12-17 хв.

Декор: розігріти Сатіну Вайт до 45°C (робоча t 38°C) та додати барвник, розмішати та покрити мадлени.

Мигдалеве печиво



Фесті Мигдаль - оригінальна мигдалева начинка з м'яким, солодкувато горіховим, кремовим смаком та глибоким ароматом.

Вишуканий, м'який, з глибокими мигдальними нотами смак, та з легкою хрумкою текстурою. Ідеальний десерт до кави, чаю та для особливих моментів.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто:

0,500 кг маргарин 72%
0,250 кг цукрова пудра
0,100 кг яйця
0,002 кг сіль
0,001 кг ванілін
0,005 кг Пекарський порошок
0,575 кг борошно пшеничне в/г
0,185 кг крохмаль кукурудзяний сухий

Начинка:

0,400 кг Фесті Мигдаль
0,200 кг маргарин 72%

Покриття:

0,050 кг яйця

Спосіб приготування:

Тісто: збити маргарин з цукровою пудрою, потім додати яйця, сіль, ванілін та збивати до однорідної маси. Після чого змішати інші компоненти зі збитою масою і обережно вимісити тісто. Охолодити протягом 1 години.

Формування виробу: розділіть тісто на дві частини. Розкатайте тісто товщиною 0,3-0,4 см. На одну частину тіста нанесіть горіхову начинку, а потім зверху накрийте другою частиною тіста. Змастити готовий напівфабрикат яйцем, нарізати прямокутниками та викласти на лист.

Начинка: Фесті Мигдаль змішати з м'яким маргарином.

Параметри випікання:

Випекти при температурі 185°C протягом 15-16 хв.

Горіхове печиво



Фесті Горіх - оригінальна горіхова начинка з включенням подрібненого арахісу та фундука, який має приємний глибокий смак та аромат.

Ароматне, ніжне та багате на горіховий післясмак печиво, ідеальне до чаю, кави або як самостійний десерт.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто:

0,500 кг маргарин 72%
0,250 кг цукрова пудра
0,100 кг яйця
0,002 кг сіль
0,001 кг ванілін
0,005 кг Пекарський порошок
0,575 кг борошно пшеничне в/г
0,185 кг крохмаль кукурудзяний сухий

Начинка:

0,400 кг Фесті Горіх
0,200 кг маргарин 72%

Покриття:

0,050 кг яйця

Спосіб приготування:

Тісто: збити маргарин з цукровою пудрою, потім додати яйця, сіль, ванілін та збивати до однорідної маси. Після чого змішати інші компоненти зі збитою масою і обережно вимісити тісто. Охолодити протягом 1 години.

Формування виробу: розділіть тісто на дві частини. Розкатайте тісто товщиною 0,3-0,4 см. На одну частину тіста нанесіть горіхову начинку, а потім зверху накрийте другою частиною тіста. Змастити готовий напівфабрикат яйцем, нарізати прямокутниками та викласти на лист.

Начинка: Фесті Мигдаль змішати з м'яким маргарином.

Параметри випікання:

Випекти при температурі 185°C протягом 15-16 хв.

Абрикосово-родзинкове печиво



Це м'яке, ароматне, фруктове печиво з ідеальним балансом солодкості, кислинки та вершковості. Справжні ласощі до чашки чаю або ранкової кави.

Рівень складності ★☆☆☆☆

Рецептура:

Тісто:

0,500 кг масло вершкове 82,5%
0,250 кг цукрова пудра
0,100 кг яйця
0,002 кг сіль
0,001 кг ванілін
0,005 кг Пекарський порошок
0,575 кг борошно пшеничне в/г
0,185 кг крохмаль кукурудзяний сухий

Начинка:

0,300 кг Джеммі Абрикос
0,300 кг родзинки

Покриття:

0,050 кг яйця
0,020 кг Мірор зі смаком Карамелі

Спосіб приготування:

Тісто: збити масло вершкове з цукровою пудрою, потім додати яйця, сіль, ванілін та збивати до однорідної маси. Після чого змішати інші компоненти зі збитою масою і обережно вимісити тісто. Охолодити протягом 1 години.

Формування виробу: розкати тісто товщиною 0,3-0,4 см. На одну частину тіста нанести Джеммі Абрикос та рівномірно розмістити родзинки (попередньо замочені та підсушені), а потім зверху накрити іншою частиною тіста. Злегка підкатати, щоб не було повітря між двома частинами тіста. Змастити готовий напівфабрикат яйцем змішаним з Мірор зі смаком Карамелі, нарізати прямокутниками та викласти на лист.

Параметри випікання:

Випікати за температури 185°C протягом 14-15 хв.

 **zeelandiaukraine**

 **zeelandiaukraine**

 **zeelandiaukraine**

 **+38044 592 28 83**

www.zeelandia.ua

 **Zeelandia**