



Голландський пиріг



VLAAI



**Обирайте з
солодкою чи
солonoю начинкою!**



Ну, нарешті начинки в самий раз!

900 г начинка

400 г тісто





Флай з грибами та куркою.

Рецептура:

Тісто:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,130 кг	сухе молоко 1,5%
0,012 кг	сіль
0,020 кг	цукор
0,330 кг	маргарин
0,065 кг	дріжджі пресовані
0,015 кг	Софт Тач
0,300 кг	вода

Начинка:

0,720 кг	гриби печериці
0,800 кг	філе куряче запечене
0,120 кг	цибуля ріпчаста
0,200 кг	морква свіжа
0,200 кг	перець болгарський
0,400 кг	томати черрі



Соус:

0,600 кг	сметана
0,400 кг	яйця
0,016 кг	сіль
0,400 кг	сир Голландський 45%
0,003 кг	перець чорний мелений

Спосіб приготування:

Замісити тісто: 4 хв. на першій швидкості з 1/2 маргарину, температура води 2°C, на другій швидкості 3 хв. Додати решту маргарину та домісити на другій швидкості 5-6 хв. Температура тіста 28-29°C. Вологість тіста 30,0%. Релаксація тіста 5 хв. в умовах цеху. Поділити на тістові заготовки вагою 0,320 кг (форма d 26 см, h 3 см). Розкатати тістові заготовки на тісторозкатувальній машині або вручну товщиною до 3 мм в круглий пласт та рівномірно розподілити по площі форми. Нанести начинку (з розрахунку на одну тістову заготовку 0,600 кг та рівномірно розподілити). Заливаємо соусом начинку (з розрахунку на одну заготовку 0,350 кг). Другу тістову заготовку розкатати товщиною до 3 мм та вирізати спеціальною сіткою. Залишки тіста після формування сітки можна використати при формуванні наступних флайів. Перед випіканням флай змастити яєчним мастилом.

Начинка: нарізати всі рецептурні компоненти на середні шматочки. Обсмажити цибулю з морквою, додати курячу грудку та тушкувати. Додати гриби, сіль, перець та тушкувати до повної готовності. Зайву рідину злити. Перець болгарський та томати тонко нарізати і викласти зверху, як декор після заливки.

Соус: змішати всі інгредієнти (сир натерти на грубій терці). Залити соусом начинку.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 190°C протягом 23-25 хв.

Подова піч: верх 210°C, низ 185°C, тривалість випікання 25-28 хв.

Тривалість випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму, конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.



Флай зі шпинатом та лососем.

Рецептура:

Тісто:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,130 кг	сухе молоко 1,5%
0,012 кг	сіль
0,020 кг	цукор
0,330 кг	маргарин
0,065 кг	дріжджі пресовані
0,015 кг	Софт Тач
0,300 кг	вода

Начинка:

0,800 кг	шпинат с/м
0,720 кг	лосось слабо солений
0,600 кг	томати черрі
0,032 кг	Сафтія
0,016 кг	часник мелений
0,050 кг	масло вершкове 82,5%



Соус:

0,400 кг	сир Голландський 45%
0,400 кг	крем-сир
0,600 кг	сметана
0,600 кг	яйця

Спосіб приготування:

Замісити тісто: 4 хв. на першій швидкості з 1/2 маргарину, температура води 2°C, на другій швидкості 3 хв. Додати решту маргарину та домісити на другій швидкості 5-6 хв. Температура тіста 28-29°C. Вологість тіста 30,0%. Релаксація тіста 5 хв. в умовах цеху. Поділити на тістові заготовки вагою 0,320 кг (форма d 26 см, h 3 см). Розкатати тістові заготовки на тісторозкатувальній машині або вручну товщиною до 3 мм. в круглий пласт та рівномірно розподілити по площі форми. Нанести начинку (з розрахунку на одну тістову заготовку 0,540 кг та рівномірно розподілити). Заливаємо соусом начинку (з розрахунку на одну заготовку 0,500 кг). Другу тістову заготовку розкатати товщиною до 3 мм та вирізати спеціальною сіткою. Залишки тіста після формування сітки можна використати при формуванні наступних флайів. Перед випіканням флай змастити яєчним мастилом.

Начинка: шпинат смажити з часником на вершковому маслі, додати Сафтію. Порізати рибу на кубики, змішати зі шпинатом. Томати перерізати пополам та викласти, як декор після заливки. Соус: змішати всі інгредієнти (сир натерти на грубій терці). Залити начинку.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 190°C, тривалість випікання 23-25 хв. Подова піч: верх 210°C, низ 185°C, тривалість випікання 25-28 хв. Тривалість випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму, конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.



Флай **овочевий**.

Рецептура:

Тісто:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,130 кг	сухе молоко 1,5%
0,012 кг	сіль
0,020 кг	цукор
0,330 кг	маргарин
0,065 кг	дріжджі пресовані
0,015 кг	Софт Тач
0,300 кг	вода

Начинка:

0,720 кг	шпинат с/м
0,600 кг	капуста броколі с/м
0,016 кг	часник мелений
0,600 кг	заморожені овочі
0,005 кг	перець мелений чорний
0,012 кг	сіль
0,080 кг	олія соняшникова
0,200 кг	перець болгарський



Соус:

0,600 кг	крем-сир
0,600 кг	сметана
0,400 кг	яйця
0,200 кг	сир Голландський 45%
0,008 кг	сіль
0,004 кг	італійські трави

Спосіб приготування:

Замісити тісто: 4 хв. на першій швидкості з 1/2 маргарину, температура води 2°C, на другій швидкості 3 хв. Додати решту маргарину та домісити на другій швидкості 5-6 хв. Температура тіста 28-29°C. Вологість тіста 30,0%. Релаксація тіста 5 хв. в умовах цеху. Поділити на тістові заготовки вагою 0,320 кг (форма d 26 см, h 3 см). Розкатати тістові заготовки на тісторозкатувальній машині або вручну товщиною до 3 мм в круглий пласт та рівномірно розподілити по площі форми. Нанести начинку (з розрахунку на одну тістову заготовку 0,500 кг та рівномірно розподілити). Залити соусом начинку (з розрахунку на одну заготовку 0,400 кг). Другу тістову заготовку розкатати товщиною до 3 мм та вирізати спеціальною сіткою. Залишки тіста після формування сітки можна використати при формуванні наступних флаїв. Перед випіканням флай змастити яєчним мастилом.

Начинка: шпинат, броколі та овочеву суміш обсмажити на пательні 7-10 хв. Додати спеції.

Викласти начинку на тісто, залити соусом, зверху прикрасити болгарським перцем.

Соус: змішати всі інгредієнти (сир натерти на грубій терці). Залити соусом начинку.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 190°C, тривалість випікання 23-25 хв.

Подова піч: верх 210°C, низ 185°C, тривалість випікання 25-28 хв.

Тривалість випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму, конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.



Флай **Лімбургський з вишнею.**

Рецептура:

Тісто:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,130 кг	сухе молоко 1,5%
0,012 кг	сіль
0,020 кг	цукор
0,330 кг	маргарин
0,065 кг	дріжджі пресовані
0,015 кг	Софт Тач
0,300 кг	вода

Начинка:

1,715 кг	вишня заморожена без кісточки
0,520 кг	цукор
0,170 кг	Сафтія

Наповнювач:

0,870 кг	вода
0,350 кг	Рап Спеціал



Покриття:

0,155 кг	Палетта Нейтральна
0,047 кг	вода

Спосіб приготування:

Замісити тісто: 4 хв. на першій швидкості з 1/2 маргарину, температура води 2°C. На другій швидкості 3 хв., додати решту маргарину та домісити на другій швидкості 5-6 хв. Температура тіста 28-29°C. Вологість тіста 30,0%. Релаксація тіста 5 хв. в умовах цеху. Поділити на тістові заготовки вагою 0,320 кг (форма d 26 см, h 3 см), розкатати тістові заготовки на тісторозкатувальній машині або вручну товщиною до 3 мм в круглий пласт та рівномірно розподілити по площі форми.

Нанести наповнювач (з розрахунку на одну тістову заготовку 0,300 кг), рівномірно розподілити, зверху нанести начинку (з розрахунку 0,600 кг на одну тістову заготовку), рівномірно розподілити. Другу тістову заготовку розкатати товщиною до 3 мм та вирізати спеціальною сіткою. Залишки тіста після формування сітки можна використати при формуванні наступних флаїв. Перед випіканням флай змастити яєчним мастилом.

Начинка: змішати Сафтію з цукром і засипати замороженні ягоди. Начинка готується в умовах цеху, при повільному розмерзанні ягоди виділяють сік, тому потрібно декілька раз перемішувати начинку до утворення однорідної маси з цілими ягодами. Готову начинку можна зберігати в холодильній камері.

Наповнювач: Рап Спеціал з'єднати з водою та перемішати до однорідної консистенції, залишити на 10-15 хв. для набухання крохмалю.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 190°C, тривалість випікання 23-25 хв.

Подова піч: верх 210°C, низ 185°C, тривалість випікання 25-28 хв. Тривалість випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму, конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.

Покриття: розігріти Палетту Нейтральну з водою до повного її розчинення. Готові охолоджені вироби покрити Палеттою Нейтральною.



Флай **Лімбурський з абрикосом.**

Рецептура:

Тісто:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,130 кг	сухе молоко 1,5%
0,012 кг	сіль
0,020 кг	цукор
0,330 кг	маргарин
0,065 кг	дріжджі пресовані
0,015 кг	Софт Тач
0,300 кг	вода

Начинка:

1,715 кг	абрикос свіжеморожений
0,520 кг	цукор
0,170 кг	Сафтія

Наповнювач:

0,870 кг	вода
0,350 кг	Рап Спеціал



Покриття:

0,155 кг	Палетта Нейтральна
0,047 кг	вода

Спосіб приготування:

Замісити тісто: 4 хв. на першій швидкості з 1/2 маргарину, температура води 2°C. На другій швидкості 3 хв., додати решту маргарину та домісити на другій швидкості 5-6 хв. Температура тіста 28-29°C. Вологість тіста 30,0%. Релаксація тіста 5 хв. в умовах цеху. Поділити на тістові заготовки вагою 0,320 кг (форма d 26 см, h 3 см), розкатати тістові заготовки на тісторозкатувальній машині або вручну товщиною до 3 мм в круглий пласт та рівномірно розподілити по площі форми. Нанести наповнювач (з розрахунку на одну тістову заготовку 0,300 кг), рівномірно розподілити, зверху нанести начинку (з розрахунку 0,600 кг на одну тістову заготовку), рівномірно розподілити. Другу тістову заготовку розкатати товщиною до 3 мм та вирізати спеціальною сіткою. Залишки тіста після формування сітки можна використати при формуванні наступних флаїв. Перед випіканням флай змастити яєчним мастилом.

Начинка: змішати Сафтію з цукром і засипати замороженні ягоди. Начинка готується в умовах цеху, при повільному розмерзанні ягоди виділяють сік, тому потрібно декілька раз перемішувати начинку до утворення однорідної маси з цілими ягодами. Готову начинку можна зберігати в холодильній камері.

Наповнювач: Рап Спеціал з'єднати з водою та перемішати до однорідної консистенції, залишити на 10-15 хв. для набування крохмалю.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 190°C, тривалість випікання 23-25 хв.

Подова піч: верх 210°C, низ 185°C, тривалість випікання 25-28 хв. Тривалість випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму, конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.

Покриття: розігріти Палетту Нейтральну з водою до повного її розчинення. Готові охолоджені вироби покрити Палеттою Нейтральною.



Флай маково-вишневий.

Рецептура:

Тісто:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,130 кг	сухе молоко 1,5%
0,012 кг	сіль
0,020 кг	цукор
0,330 кг	маргарин
0,065 кг	дріжджі пресовані
0,015 кг	Софт Тач
0,300 кг	вода

Наповнювач:

0,850 кг	вода
0,340 кг	Рап Спеціал

Начинка 1:

1,800 кг	Макова начинка
----------	----------------

Начинка 2:

1,280 кг	вишня морожена без кісточки
0,400 кг	цукор
0,120 кг	Сафтія



Покриття:

0,155 кг	Палетта Нейтральна
0,047 кг	вода

Спосіб приготування:

Замісити тісто: 4 хв. на першій швидкості з 1/2 маргарину, температура води 2°C, на другій швидкості 3 хв. Додати решту маргарину та домісити на другій швидкості 5-6 хв. Температура тіста 28-29°C. Релаксація тіста 5-10 хв. в умовах цеху. Поділити на тістові заготовки вагою 0,320 кг (форма d 26 см, h 3 см). Розкатати тістові заготовки на тісторозкатувальній машині або вручну товщиною до 3 мм в круглий пласт та рівномірно розподілити по площі форми. Нанести наповнювач (з розрахунку на одну тістову заготовку 0,300 кг) та рівномірно розподілити. На наповнювач з кондитерського мішка відсадити начинку 1 та начинку 2 (відсаджувати у вигляді спіралі або довільної форми). Другу тістову заготовку розкатати товщиною до 3 мм та вирізати спеціальною сіткою. Залишки тіста після формування сітки можна використати при формуванні наступних флайів. Перед випіканням флай змастити яєчним мастилом.

Наповнювач: Рап Спеціал з'єднати з водою та перемішати до однорідної консистенції. Залишити на 10-15 хв. для набухання крохмалю.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 190°C, тривалість випікання 23-25 хв.

Подова піч: верх 210°C, низ 185°C, тривалість випікання 25-28 хв.

Тривалість випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму, конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.

Готові охолоджені вироби покрити Палеттою Нейтральною.

Покриття: розігріти Палетту Нейтральну з водою до повного її розчинення. Покрити виріб.



Флай Угорська слива.

Рецептура:

Тісто:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,130 кг	сухе молоко 1,5%
0,012 кг	сіль
0,020 кг	цукор
0,330 кг	маргарин
0,065 кг	дріжджі пресовані
0,015 кг	Софт Тач
0,300 кг	вода

Начинка:

1,450 кг	Джеммі Лайт Слива Угорська
0,150 кг	чорнослив
0,200 кг	грецький горіх
0,060 кг	Сафтія

Наповнювач:

0,860 кг	Рап Спеціал
2,150 кг	вода



Декор:

0,600 кг	Зеесан Сирний
1,200 кг	крем Патіссері несолодкі
1,200 кг	вода

Спосіб приготування:

Замісити тісто: 4 хв. на першій швидкості з 1/2 маргарину, температура води 2°C, на другій швидкості 3 хв., додати решту маргарину та домісити на другій швидкості 5-6 хв. Температура тіста 28- 29°C. Вологість тіста 30,0%. Релаксація тіста 5 хв. в умовах цеху. Поділити на тістові заготовки вагою 0,320 кг (форма d 26 см, h 3 см). Розкатати тістові заготовки на тісторозкатувальній машині або вручну товщиною до 3 мм в круглий пласт та рівномірно розподілити по площі форми. Нанести наповнювач (з розрахунку на одну тістову заготовку 0,500 кг та рівномірно розподілити), випекти. Після випікання на охолоджену заготовку нанести начинку (з розрахунку на одну заготовку 0,300 кг).

Начинка: попередньо підсушити в печі грецький горіх, змішати з нарізаним чорносливом та Джеммі Лайт Слива Угорська та Сафтією.

Наповнювач: Рап Спеціал з'єднати з водою та перемішати до однорідної консистенції, залишити на 10-15 хв. для набухання крохмалю.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 190°C, тривалість випікання 23-25 хв.

Подова піч: верх 210°C, низ 185°C, тривалість випікання 25-28 хв.

Тривалість випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму, конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.

Декор: Зеесан Сирний з'єднати з водою (кип'ячена, охолоджена), перемішати. Додати збиті вершки, ретельно перемішати. Декорувати флай (з розрахунку на один флай 0,500 кг).



Флай **цитрусовий.**

Рецептура:

Тісто:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,130 кг	сухе молоко 1,5%
0,012 кг	сіль
0,020 кг	цукор
0,330 кг	маргарин
0,065 кг	дріжджі пресовані
0,015 кг	Софт Тач
0,300 кг	вода

Наповнювач:

1,880 кг	вода
0,750 кг	Рап Спеціал
0,360 кг	цукати

Тісто 2:

0,170 кг	вода
0,400 кг	яйця
0,400 кг	олія соняшникова
1,140 кг	Лимонний кекс



Покриття:

0,140 кг	Палетта КолдДжел
0,060 кг	Крем Лайт Лимон

Спосіб приготування:

Замісити тісто: 4 хв. на першій швидкості з 1/2 маргарину, температура води 2°C, на другій швидкості 3 хв. Додати решту маргарину та домісити на другій швидкості 5-6 хв. Температура тіста 28-29°C. Вологість тіста 30,0%. Релаксація тіста 5 хв. в умовах цеху. Поділити на тістові заготовки вагою 0,320 кг (форма d 26 см, h 3 см). Розкатати тістові заготовки на тісторозкатувальній машині або вручну товщиною до 3 мм в круглий пласт та рівномірно розподілити по площі форми. Нанести наповнювач (з розрахунку 0,500 кг на одну тістову заготовку), рівномірно розподілити. На начинку нанести тісто 2 (з розрахунку 0,350 кг на одну тістову заготовку), рівномірно розподілити. Наповнювач: Рап Спеціал з'єднати з водою та перемішати до однорідної консистенції, додати цукати залишити на 10-15 хв. для набухання крохмалю.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 190°C, тривалість випікання 23-25 хв.

Подова піч: верх 210°C, низ 185°C, тривалість випікання 25-28 хв.

Тривалість випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму, конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.

Покриття: змішати Крем Лайт Лимон та Палетту КолдДжел. Готові охолоджені вироби покрити, за бажанням декорувати завітками та дропсами.



Флай Чоко-черрі.

Рецептура:

Тісто 1:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,130 кг	сухе молоко 1,5%
0,012 кг	сіль
0,020 кг	цукор
0,330 кг	маргарин
0,065 кг	дріжджі пресовані
0,015 кг	Софт Тач
0,300 кг	вода

Тісто 2:

1,200 кг	Блек Вельвет
0,240 кг	олія соняшникова
0,480 кг	яйця
0,480 кг	вода

Наповнювач:

0,670 кг	Рап Спеціал
0,050 кг	какао порошок DB82
1,680 кг	вода

Начинка:

1,280 кг	вишня заморожена без кісточки
0,385 кг	цукор
0,125 кг	Сафтія



Покриття:

0,270 кг	Палетта Нейтральна
0,070 кг	вода

Декор:

0,150 кг	завитки темні
0,150 кг	Шарлі Деко Вайт

Спосіб приготування:

Замісити тісто 1: 4 хв. на першій швидкості з 1/2 маргарину, температура води 2°C, на другій швидкості 3 хв. Додати решту маргарину та домісити на другій швидкості 5-6 хв. Температура тіста 28-29°C. Вологість тіста 30,0%. Релаксація тіста 5 хв. в умовах цеху. Поділити на тістові заготовки вагою 0,320 кг (форма d 26 см, h 3 см), розкатати тістові заготовки на тісторозкатувальній машині або вручну товщиною до 3 мм. в круглий пласт та рівномірно розподілити по площі форми.

Тісто 2: збити всі рецептурні компоненти бітером на середній швидкості протягом 5 хв. до однорідної консистенції.

Наповнювач: Рап Спеціал, какао порошок з'єднати з водою та перемішати до однорідної консистенції, залишити на 10-15 хв. для набухання крохмалю.

Начинка: змішати Сафтію з цукром і засипати замороженні ягоди. Начинка готується в умовах цеху. При повільному розмерзанні ягоди виділяють сік, тому потрібно декілька раз перемішувати начинку до утворення однорідної маси з цілими ягодами. Готову начинку можна зберігати в холодильній камері.

Формування виробу: на розкатаний пласт тіста 1 нанести начинку (з розрахунку на одну тістову заготовку 0,300 кг та рівномірно розподілити). Зверху начинки нанести наповнювач (з розрахунку на одну тістову заготовку 0,400 кг). Рівномірно розподілити. Потім нанести тісто 2 (з розрахунку 0,400 кг на одну тістову заготовку) та рівномірно розподілити.

Покриття: розігріти Палетту Нейтральну з водою до повного її розчинення.

Спосіб приготування:

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 190°C, тривалість випікання 23-25 хв.

Подова піч: верх 210°C, низ 185°C, тривалість випікання 25-28 хв.

Тривалість випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму, конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.

Готові охолоджені вироби покрити Палеттою Нейтральною. За бажанням декорувати шоколадними завітками та дропсами.

ОБИРАЙТЕ!





Голландський пиріг



Zeelandia

keep **exploring.**

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

Facebook/zeelandiaukraine **Instagram** /zeelandiaukraine

