

Барви **Літа.**



Zeelandia

Фрутбері.

Фруктові начинки,

**насичені фруктами,
смаком
та текстурою!**



Фруктовий настрій
на цілий рік!



Продовжуйте читати та
дізнавайтеся про нові смачні ідеї
рецептур готових виробів до літа!



—
Торт

Абрикосовый



Тісто:

0,296 кг Йогуртовий кекс
0,088 кг яйця
0,088 кг олія соняшникова
0,130 кг вода

Абрикосовий мус:

0,070 кг Крем Патіссері несолодкі
0,075 кг Фрутбері Абрикос
0,004 кг желатин
0,035 кг вода
0,030 кг крем-сир

Абрикосове конфі:

0,055 кг Палетта Нейтральна
0,055 кг Фрутбері Абрикос
0,004 кг желатин
0,041 кг вода

Крем:

0,340 кг Крем Патіссері несолодкі
0,180 кг Зеесан Сирний
0,265 кг вода
0,287 кг Чоколіна Вайт шоколад



Спосіб приготування:

Тісто: всі інгредієнти перемішати на низькій швидкості протягом 4 хв. Тісто розділити на 3 форми діаметром 18 см.

Параметри випікання:

Випікати 20-22 хв. при температурі 180°C.

Абрикосовий мус: желатин розмішати з водою та покласти в холодильник на 10 хв. Потім нагріти до повного його розчинення та з'єднати з Фрутбері Абрикос. Додати крем-сир та пробити масу блендером. Холодні вершки збити до м'яких піків, з'єднати з абрикосовою масою і розмішати до однорідності. Вилити в кільце діаметром 15 см та покласти в холодильник для стабілізації.

Абрикосове конфі: Палетту Нейтральну проварити з водою 2-3 хв. до повного її розчинення. Потім додати Фрутбері Абрикос та проварити ще 1 хв. Вилити в кільце діаметром 16 см.

Крем: Чоколіну Вайт шоколад розігріти до t 40°C, Зеесан Сирний розмішати з водою до повного його розчинення потім змішати зі збитими вершками.

Формування виробу: формувати виріб в такій послідовності: бісквітний н/ф, крем, абрикосовий мус, крем, бісквітний н/ф, крем, бісквітний н/ф, крем, абрикосове конфі, крем, бісквітний н/ф. Поверхню та бока покрити кремом та декорувати.



Торт

Літній дощ



Тісто:

0,112 кг Айвори Вельвет
0,170 кг яйця
0,034 кг олія соняшникова
0,027 кг вода
0,009 кг Квік 96

Компоте:

0,140 кг Фрутбері Лісова ягода
0,030 кг вода
0,005 кг желатин
0,030 кг вода

Крем-брюле:

0,023 кг жовтки
0,044 кг молоко пастеризоване
0,092 кг Крем Патіссері несолодкі
0,030 кг цукор
0,010 кг ванільний цукор
0,002 кг желатин
0,011 кг вода

Мус:

0,250 кг Фрутбері Лісова ягода
0,500 кг Крем Патіссері несолодкі
0,187 кг Чоколіна Вайт шоколад
0,082 кг вода
0,014 кг желатин

Глясаж:

0,480 кг Мірор Білий
0,012 кг желатин
0,100 кг вода
0,006 кг барвник сухий
"Сливовий джем"

Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі компоненти та збивати протягом 5 хв. на великій швидкості.
Вилити тісто у дві форми діаметром 18 см.

Параметри випікання:

Випікати в подовій печі при температурі 200°C протягом 12 хв. Охолодити.

Компоте: Фрутбері Лісова ягода пробити блендером, змішати з водою та довести до кипіння. Додати замочений желатин, розмішати та вилити у форму, заморозити.

Крем-брюле: жовтки перетерти з цукром, розмішати молоко з вершками і довести до кипіння. Додати замочений желатин та перемішати. Готову масу вилити в форму діаметром 15 см та заморозити.

Мус: вершки збити до м'яких піків, Чоколіну Вайт шоколад розігріти до t 40°C. Фрутбері Лісова ягода пробити блендером. Всі інгредієнти змішати, додати розтоплений желатин та збити до однорідної консистенції.

Глясаж: замочений желатин розтопити та з'єднати з Мірор Вайт та барвником.

Формування виробу: на дно форми викласти частину мусу, потім компоте з крем-брюле та другу частину мусу. Покласти бісквіт та заморозити. Заморожений виріб покрити глясажем та декорувати.



—

Торт

Пряне яблуко



Тісто:

0,036 кг Кукімікс Карамель
0,070 кг борошно пшеничне в/г
0,070 кг цукор
0,023 кг маргарин
0,032 кг яйця

Наповнювач:

0,140 кг Фрутбері Яблуко

Компоте:

0,350 кг Фрутбері Яблуко
0,080 кг вода
0,010 кг желатин
0,050 кг вода
0,001 кг кориця мелена

Мус:

0,437 кг Крем Патіссері несолодкі
0,369 кг Чоколіна Вайт шоколад
0,232 кг Зеесан Йогурт
0,342 кг вода

Глясаж:

0,240 кг Мірор Білий
0,050 кг вода
0,006 кг желатин



Спосіб приготування:

Тісто: жир та яйця збити пласким бітером протягом 1-2 хв. на високій швидкості. До маси додати рецептурні інгредієнти та замісити тісто на низькій швидкості. Дати тісту відлежатись 10-15 хв. в холодному місці. Розділити тісто на дві заготовки вагою по 0,100 кг та розподілити по формах діаметром 18 см.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: 180°C протягом 15-18 хв.

Компоте: Фрутбері Яблуко змішати з водою, корицею та довести до кипіння. Додати замочений желатин та ретельно перемішати. Готову масу розлити в 2 форми діаметром 16 см.

Мус: Чоколіну Вайт шоколад розігріти до 40°C, Зеесан Йогурт розмішати з холодною водою до повного його розчинення, потім додати у збиті вершки та перемішати до однорідної консистенції.

Глясаж: желатин змішати з холодною водою та поставити в холодильник на 10 хв. Потім розтопити і додати в Мірор Білий.

Формування виробу: на випечений пісочний н/ф нанести Фрутбері Яблуко, заморозити. На дно форми викласти частину мусу, потім покласти яблучне компоте. Викласти другу частину мусу та покрити пісочно-яблучним н/ф. Покласти в морозильну камеру для стабілізації. Заморожений торт покрити Глясажем та декорувати.



Тістечко

Романтичний кокос



Тісто:

0,400 кг Айворі Вельвет
0,510 кг яйця
0,090 кг вода
0,100 кг олія соняшникова
0,030 кг Квік 96
0,050 кг кокосова стружка

Кокосовий ганаш:

0,300 кг Чоколіна Вайт шоколад
0,230 кг Тринідад Вайт
0,100 кг кокосова стружка
0,300 кг Крем Лайт зі смаком кокосу
0,200 кг молоко згущене з цукром

Крем малиновий з трояндою:

0,500 кг Фрутбері Малина
0,600 кг крем-сир
0,400 кг Чоколіна Вайт шоколад
0,500 кг Крем Патіссері несолодкі
0,003 кг ароматизатор Троянда

Сироп для просочування:

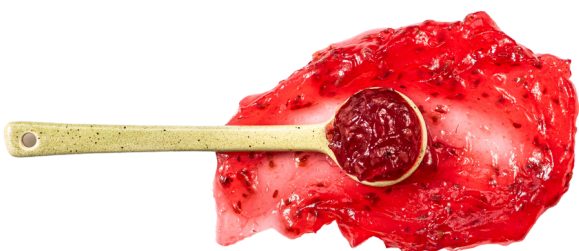
0,100 кг молоко згущене з цукром
0,100 кг Крем Лайт зі смаком кокосу

Декор:

0,040 кг кокосва стружка

* рекомендовано використовувати кокосову стружку крупної фракції.

Для декору можна використати пелюстки сухої чайної троянди.



Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі компоненти та збивати протягом 5 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40x60 см. *Якщо кокосова стружка великої фракції можна додати її не в тісто, а посипати на шар тіста перед випіканням. Випечений, охолоджений корж розрізати на чотири рівні частини.

Параметри випікання:

Випікати в подовій печі при температурі 190-200°C протягом 12 хв.

Ротаційна піч: посадка при температурі 200°C, відразу знизити до 180°C та випікати протягом 10-12 хв.

Кокосовий ганаш: кокосову стружку замочити в сгущеному молоці з Крем Лайтом зі смаком кокосу на 15-20 хв. Розтопити Тринідад Вайт, додати Чоколіну Вайт шоколад та перемішати до однорідної маси (фадж). Обидві маси з'єднати до однорідної консистенції.

Крем малиновий з трояндою: крем-сир збити пласким бітером з Чоколіною Вайт шоколад, додати частинами Фрутбері Малина, ароматизатор чайної троянди. Вкінці змішати масу зі збитими вершками.

Формування виробу: чотири коржі випеченого напівфабрикату прошарувати спочатку кокосовим ганашем, потім кремом, охолодити. Поверхню декорувати кокосовою стружкою та сушеними бутонами або пелюстками чайної троянди.

Торт яблучний
Апфельмус



Тісто:

0,055 кг	Біска Мульти Бейс
0,100 кг	вода
0,300 кг	яйця
0,210 кг	цукор
0,300 кг	Маропан
0,160 кг	борошно пшеничне в/г
0,020 кг	Квік 96

Крем:

0,250 кг	Ванкрем
0,450 кг	вода
0,050 кг	молоко згущене з цукром
0,400 кг	Крем Патіссері несолодкі
0,500 кг	Фрутбері Яблуко
0,400 кг	Начинка з кленовим сиропом

Покриття:

0,150 кг	Мірор Білий
0,030 кг	вафельн крихта

Спосіб приготування:

Тісто: всі інгредієнти збити в міксері вінчиком 5-7 хв. на високій швидкості. Розділити тісто на 12 коржів діаметром 20 см.

Параметри випікання:
Випікати 5-7 хв. при температурі 180-200°C.

Крем: заварний крем Ванкрем змішати з водою та згущеним молоком, настояти 10 хв., додати Фрутбері Яблуко та Начинку з кленовим сиропом. Збити вершки та об'єднати обидві маси в однорідний крем.

Формування виробу: на один торт використовувати 6 коржів. Перекладати між коржами по 0,180 г крему, рівномірно розподіляючи. Верх та боки покрити тонким шаром залишком крему (0,100 г). Охолодити торт у холодильнику 2-3 години. За можливістю краще використати заморозку на 1-2 год. Верх торта покрити Мірор Білий. Боки обсипати вафельною крихтою або декорувати за власним бажанням.





—
Тістечко

Абрикосовий йогурт

Тісто:

0,174 кг Йогуртовий кекс
0,052 кг яйця
0,052 кг олія соняшникова
0,076 кг вода

Мус:

0,430 кг Вершки з росинними
жирами 25%
0,100 кг цукор
0,040 кг желатин
0,200 кг вода
0,650 кг йогурт
0,200 кг Фрутбері Абрикос

Покриття:

0,200 кг Палетта Нейтральна
0,150 кг вода
0,200 кг Фрутбері Абрикос

Спосіб приготування:

Тісто: всі інгредієнти перемішати на низькій швидкості протягом 4 хв. Тісто розділити на 2 форми 20x20 см.

Параметри випікання:

Випікати 20-22 хв. при температурі 180°C.

Мус: желатин розмішати з водою та залишити для набухання. Вершки збити з цукром, додати йогурт, Фрутбері Абрикос та розтоплений желатин. Збити до однорідної консистенції на високій швидкості 1 хв.

Покриття: Палетту Нейтральну нагріти з водою до повного її розчинення. Потім додати Фрутбері Абрикос та проварити ще 1 хв.

Формування виробу: на дно форми викласти кексовий корж, потім мус і поставити в холодильну камеру на 3-4 год. для стабілізації. Поверхню виробу декорувати Палеттою Нейтральною, провареною з водою та Фрутбері Абрикос. Охолодити та порізати на тістечка.





Фруктовий настрій
на цілий рік!

 **zeelandiaukraine**
 **zeelandiaukraine**
 **zeelandiaukraine**

+38044 592 28 83
www.zeelandia.ua

 **Zeelandia**