



**КАВА Й
ШОКОЛАД**

**ДО ЗИМОВИХ
СВЯТ**



WWW.ZEELANDIA.UA



Булка Шантьє

Рецептура:

Тісто 1:

100,000 кг	борошно пшеничне в/г
5,000 кг	дріжджі пресовані
1,100 кг	сіль
15,000 кг	цукор
10,000 кг	маргарин
40,000 кг	ЛЕКВАР Кавовий агат
1,000 кг	Нордікс Супер Нью
30,000 кг	вода

Тісто 2:

113,700 кг	борошно пшеничне в/г
5,700 кг	дріжджі пресовані
1,480 кг	сіль
20,500 кг	цукор
17,000 кг	маргарин
1,700 кг	Софт Тач
42,000 кг	вода

Начинка:

15,000 кг	Чоколіна шоколад
-----------	------------------

Декор:

10,000 кг	Палетта Нейтральна
5,000 кг	вода

Спосіб приготування:

Тісто: замісити тісто до однорідної консистенції згідно рецептури: 4 хв. на першій швидкості, 6-8 хв. на другій швидкості тістоміса. Бродіння тіста 20-30 хв. Температура тіста 27-28°C. Поділити тісто на шматки вагою 0.050 кг, округлити. Викласти у форму діаметром 18 см по 8 кульок у форму (4 кульки темні та 4 кульки світлі). Кінцеве вистоювання 40-60 хв. при температурі 35°C та відносній вологості повітря 75%.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 180-190°C протягом 16 хв, з парою на початку випікання.

Начинка: випечені вироби з шоколадного тіста начинити Чоколіна шоколадна.

Декор: нагріти Палетта Нейтральна з водою до повного її розчинення та покрити готові вироби.



Кекс Пандоро шоколадний

Рецептура:

Тісто 1:	
100,000 кг	борошно пшеничне в/г
5,000 кг	дріжджі пресовані
1,100 кг	сіль
15,000 кг	цукор
10,000 кг	маргарин
40,000 кг	ЛЕКВАР Кавовий агат
1,000 кг	Нордікс Супер Нью
30,000 кг	вода
Тісто 2:	
113,700 кг	борошно пшеничне в/г
5,700 кг	дріжджі пресовані
1,480 кг	сіль
20,500 кг	цукор
17,000 кг	маргарин
1,700 кг	Софт Тач
42,000 кг	вода
Начинка:	
15,000 кг	Чоколіна шоколад
Декор:	
10,000 кг	Палетта Нейтральна
5,000 кг	вода

Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі інгредієнти (крім олії) та 50% цукру. Замісити тісто 4 хв. на першій швидкості та 8 хв. на другій швидкості тістоміса. Потім додати решту цукру та місити 5 хв. на другій швидкості. Після цього додати олію та місити 4 хв. на 2-ій швидкості до появи розвиненого клейковинного вікна. В кінці замісу додати дропси. Температура тіста 26-27°C. Бродіння тіста 60 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити тісто на заготовки по 0.650 кг та покласти до спеціальних металевих форм. Кінцеве вистоювання 120 хв. при температурі 36-38°C та відносній вологості 80%.
Параметри випікання:
Випікати з невеликою подачею пари на початку процесу. Ротаційна піч: температура випікання 190-170°C протягом 25-27 хв. Подова піч: температура 190°C протягом 28-30 хв.



Краффін Айріш кава

Рецептура:

Опара:	
50,000 кг	борошно пшеничне в/г
3,000 кг	дріжджі пресовані
30,000 кг	молоко пастеризоване
Тісто:	
50,000 кг	борошно пшеничне в/г
30,000 кг	ЛЕКВАР Кавовий агат
15,000 кг	Панетон Верона
20,000 кг	масло вершкове 82,5%
20,000 кг	цукор
15,000 кг	яйця
3,000 кг	дріжджі пресовані
1,200 кг	сіль
10,000 кг	Шарлі Деко Дарк
Начинка:	
30,000 кг	Чоколіна Айріш кава-шоколад
10,000 кг	Шарлі Деко Дарк
Покриття:	
10,000 кг	Палетта Нейтральна
3,000 кг	вода

Спосіб приготування:

Опара: замісити опару (температура опари 26-27°C) та залишити для бродіння в умовах цеху, уникаючи завітрення протягом 30 хв. Тісто: замісити тісто: 4 хв. на 1-ій швидкості (з 1/3 цукру та 1/3 маргарину) та 4 хв. на 2-ій швидкості. Потім 3-4 хв. на 2-ій швидкості (додавши залишок маргарину) та 3-4 хв. на 1-ій швидкості (додавши решту цукру, до повного його розчинення). В кінці замісу додати Шарлі Деко Дарк. Температура тіста 29-30°C. Бродіння 60 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити тісто на заготовки, розкатати, змастити Чоколіна Айріш кава-шоколад додати дропси Шарлі Деко Дарк та закрутити в рулет. Заготовку розрізати вздовж, закрутити зрізом назовні і покласти у паперові форми. Вистоювання 70-90 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 80%. Параметри випікання: Температура випікання 170-180°C. Час випікання 25-28 хв., з подачею пари на початку випічки. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі, маси тістової заготовки. Покриття: нагріти Палетту Нейтральну з водою до повного її розчинення та покрити готові холодні вироби. Декорувати за бажанням мигдалевими пластівцями або декоративним цукром.



Штолен Саксонський

Рецептура:

Опара:

50,000 кг	борошно пшеничне в/г
3,000 кг	дріжджі пресовані
35,000 кг	молоко пастеризоване

Тісто:

50,000 кг	борошно пшеничне в/г
30,000 кг	ЛЕКВАР Кавовий агат
10,000 кг	Панетон Верона
40,000 кг	масло вершкове 82,5%
5,000 кг	цукор
3,000 кг	дріжджі пресовані
2,000 кг	Квік 96
1,200 кг	сіль

Наповнювач 1:

20,000 кг	журавлина в'ялена
20,000 кг	грецький горіх
40,000 кг	родзинки
5,000 кг	коньяк

Наповнювач 2:

15,000 кг	Шарлі Деко Дарк
-----------	-----------------

Начинка:

25,000 кг	Маропан
1,500 кг	какао порошок DB 82

Покриття:

15,000 кг	масло вершкове 82,5%
20,000 кг	цукрова пудра
1,000 кг	какао порошок DB 82
15,000 кг	Монблан

Спосіб приготування:

Наповнювач 1: родзинки і журавлину промити та просушити. Після чого додати грецький горіх та залити коньяком або ромом, перемішати і залишити настоюватися протягом 2 годин або на ніч.

Наповнювач 2: Шарлі Деко Дарк додати в кінці замісу з замоченими сухофруктами.

Начинка: Маропан перемішати з какао до однорідної маси, поділити на шматки по 0,053 кг та сформувати джгути.

Опара: замісити опару (температура опари 26-27°C) та залишити для бродіння в умовах цеху, уникаючи завітрення протягом 30 хв.

Тісто: в тістомісильну машину додати опару та сухі інгредієнти. Поступово додати розтоплене або м'яке масло, замісити тісто протягом 7 хв. на 1-й швидкості та 3 хв. на 2-й швидкості. Наповнювач 1 та Наповнювач 2 додати в кінці замісу. Готове тісто поділити на шматки вагою по 0,600 кг. Попереднє бродіння протягом 20-30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Заготовку розкатати з середини до країв. Залишити краї товщими за середній шар. Додати готову начинку Маропан з какао та сформувати виріб. Заготовки покласти у форми. Кінцеве вистоювання 60 хв. при відносній вологості 75% та температурі 34-36°C.

Параметри випікання:

Температура випікання 170-180°C. Час випікання 30-35 хв. з подачею пари на початку випічки. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі, маси тістової заготовки.

Покриття: випечений гарячий Штолен покрити розтопленим вершковим маслом та посипати цукровою пудрою перемішаною з какао порошком.



Булочка кавове зернятко

Рецептура:

Тісто:	
100,000 кг	борошно пшеничне в/г
40,000 кг	ЛЕКВАР Кавовий агат
2,000 кг	Нордікс Супер Нью
5,000 кг	дріжджі пресовані
1,500 кг	сіль
15,000 кг	цукор
15,000 кг	олія соняшникова
33,000 кг	вода
Наповнювач:	
10,000 кг	Шарлі Деко Дарк

Спосіб приготування:

Тісто: заміс тіста: 4 хв. на першій швидкості, 6 хв. на другій швидкості. Температура тіста 27-28°C. Бродіння тіста: 20-30 хв. в умовах цеху. Поділити на шматки по 0,080 кг та сформувати заготовки. Кінцеве вистоювання 45-60 хв. при температурі 35 -37°C та відносній вологості повітря ±75%. Після вистоювання зробити надріз. Параметри випікання: Ротаційна піч: 190°C протягом 10-12 хв.



Ромова бабка Віденьська

Рецептура:

Тісто:	
100,000 кг	борошно пшеничне в/г
7,000 кг	дріжджі пресовані
1,200 кг	сіль
18,000 кг	цукор
15,000 кг	маргарин
35,000 кг	яйця
35,000 кг	ЛЕКВАР Кавовий агат
2,000 кг	Нордікс Супер Нью
6,000 кг	вода
Цукровий сироп:	
12,000 кг	цукор
12,000 кг	вода
0,025 кг	ароматизатор ром
Покриття:	
4,000 кг	Сатіна Мілк
4,000 кг	Чоколіна Вайт шоколад

Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі інгредієнти та 1/3 маргарину, замісити тісто до стану добре вимішаного: на першій швидкості 5 хв., на другій швидкості 3 хв. Додати решту маргарину та домісити ще 3-4 хв. Температура тіста 27-28°C, бродіння тіста 20-30 хв. в умовах цеху. Поділити тісто на заготовки бажаної ваги та покласти до форм. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 35-36°C та відносній вологості 75%.

Параметри випікання:
Ротаційна піч: температура випікання 185°C, тривалість випікання 8-10 хв. (залежить від ваги тістової заготовки), на початку випічки подати пар. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Цукровий сироп: змішати цукор з водою, довести до кипіння, додати ароматизатор рому.

Покриття: розтопити Сатіна Мілк з Чоколіна Вайт шоколад.

Формування виробу: охолоджені вироби просочити гарячим сиропом. Залишити на 5-6 годин. Покрити вироби. Декорувати цитрусовими цукатами чи мигдалевими пластівцями (за бажанням).



Сіннабон кава з шоколадом

Рецептура:

Тісто:	
100,000 кг	борошно пшеничне в/г
30,000 кг	ЛЕКВАР Кавовий агат
5,000 кг	дріжджі пресовані
1,200 кг	сіль
15,000 кг	цукор
8,000 кг	маргарин
4,000 кг	сухе молоко 1,5%
1,500 кг	Нордікс Супер Нью
35,000 кг	вода
Наповнювач:	
0,250 кг	кориця мелена
18,000 кг	цукор
12,000 кг	маргарин
Покриття:	
70,000 кг	Чоколіна Вайт шоколад

Спосіб приготування:

Тісто: замісити тісто: 4 хв. на першій швидкості, 6-8 хв. на другій швидкості. Температура тіста 27-28°C. Бродіння тіста 15-20 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Розкатати пласт тіста товщиною до 0,5-0,7 см. Потім змастити м'яким маргарином, посипати корицею з цукром, скрутити в рулет та нарізати на заготовки, Кінцеве вистоювання 60-80 хв. при температурі 35-37°C та відносній вологості повітря $\pm 75\%$.
Параметри випікання:
Ротаційна піч: температура випікання 185°C протягом 14-16 хв. Технологічні параметри випікання можуть змінюватися в залежності від конструктивних особливостей печі. Після випікання гарячі вироби полити Чоколіна Вайт шоколад.



Пончики Віденські кавово-шоколадні

Рецептура:

Тісто:	
100,000 кг	борошно пшеничне в/г
6,000 кг	дріжджі пресовані
1,100 кг	сіль
5,000 кг	цукор
10,000 кг	маргарин
15,000 кг	яйця
40,000 кг	ЛЕКВАР Кавовий агат
1,200 кг	Супер Софт
20,000 кг	вода
Начинка:	
20,000 кг	Чоколіна шоколад
Декор:	
2,000 кг	цукрова пудра

Спосіб приготування:

Тісто: перемішати складові до стану добре вимішаного тіста. Температура тіста 27-28°C. Закруглити заготовки. Попереднє вистоювання 15 хв. Сформувати заготовки по 50 г. Кінцеве вистоювання 40-45 хв. при температурі 35°C та відносній вологості повітря 75%. Перед жаркою підсушити заготовки 15-20 хв.

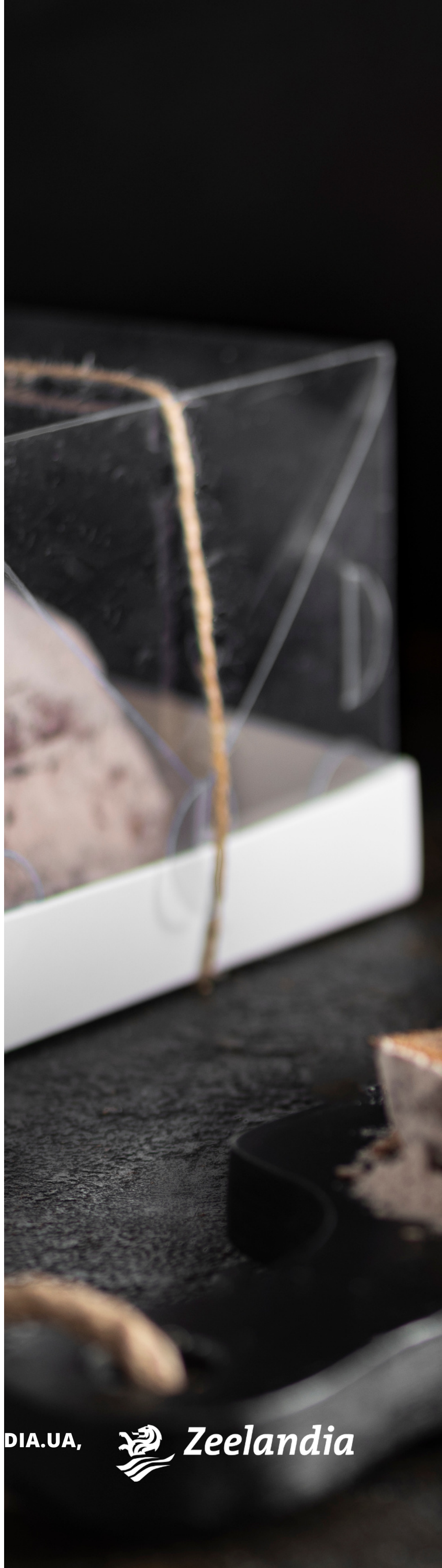
Смаження:

Час смаження: 3 хв. на олії у фритюрі при температурі 180°C.

Декор: посипати вироби цукровою пудрою.



T+380 44 592 28 83, E INFO@ZEELANDIA.UA,
WWW.ZEELANDIA.UA



 **Zeelandia**