



Корисні снеки.

**Шоколад
Тринідад
без Доданого
Цукру.**



**ОБИРАЙТЕ КОРИСНУ
АЛЬТЕРНАТИВУ ТА
НАСОЛОДЖУЙТЕСЬ
СПРАВЖНІМ СМАКОМ
БЕЗ ШКОДИ ДЛЯ ФІГУРИ
ТА ЗДОРОВ'Я!**



Піклуючись про українських споживачів ми в Zeelandia Ukraine розробили лінійку шоколаду Тринідад без Доданого Цукру.

Це натуральний шоколад, який відповідає сучасним трендам здорового харчування, не містить доданого цукру та має високий вміст харчових волокон.

На сторінках цього каталогу ви знайдете рецептури корисних для здоров'я енергетичних батончиків та цукерок без доданого цукру – тільки натуральна солодкість, суперфуди (горіхи, насіння, сухофрукти) для максимального заряду енергії та позитиву.



Річчіо Мілк

Складність ***

Користь без компромісів! Оригінальна фруктово-горіхова цукерка у шоколаді Тринідад Мілк без Доданого Цукру.

Основа:

- Тринідад Мілк без Доданого Цукру - 0,350 кг

Наповнювач:

- Курага - 0,100 кг
- Цукати - 0,060 кг
- Мигдальні пластівці - 0,060 кг



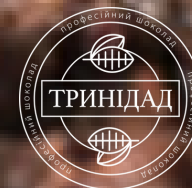
Спосіб приготування:

Темперування шоколаду:

- Розтопити масу при температурі 45-50°C на водяній бані (температура води 55°C); 1/3 частину маси з t=45-50°C вилити на мраморову плиту і охолоджувати шляхом розмащування та перерозподілу шпателем і скребком до початку загущення, що є ознакою кристалізації кристалів какао-масла (температура +27°C).
- Додати кристалізовану масу до решти 2/3 шоколадної маси та добре перемішати. Шоколад готовий до роботи.
- Якщо шоколад загустів, трохи підігрійте його до робочої температури, але не вище 33°C.

Формування цукерки:

- Подрібнити курагу, додати цукати та підсмажені мигдалеві пластівці. Перемішати.
- Підготовлений темперований шоколад змішати з наповнювачем та сформувати цукерки на пергаменті у формі «іжачків» (температура 32°C).
- Охолодити при температурі 4°C 5-7 хв. Після охолодження різниця з температурою навколишнього повітря має бути не більше 8°C.



**З низьким
вмістом цукру**



**З високим вмістом
клітковини**

Ніжне та хрустке печиво з гарбузовим та конопляним протеїном, підсоложене динним цукром. Ідеальний варіант для тих, хто стежить за своїм харчуванням, займається спортом або просто шукає смачну й корисну альтернативу звичайним солодоцям.

Спорті

Складність ***

Тісто:

- Маргарин 72% - 0,130 кг
- Динний цукор (Еритрітол) - 0,150 кг
- Яйця - 0,120 кг
- Борошно пшеничне в/г - 0,250 кг
- Борошно фундучне - 0,100 кг
- Кориця мелена - 0,001 кг
- **Сід Мікс Керрот - 0,150 кг**
- **Кукімікс LS - 0,020 кг**
- Протеїн гарбузовий - 0,025 кг
- Протеїн конопляний - 0,025 кг

Покриття:

- **Тринідад Мілк без Доданого Цукру - 0,250 кг**



Спосіб приготування:

Тісто:

- У чаші міксера збити маргарин кімнатної температури з динним цукром, додати поступово яйця та перемішати до однорідної консистенції.
- Додати сухі компоненти та перемішати до однорідної маси.
- Розкатати тісто товщиною до 4-5 мм.
- Покласти тісто на 1 годину до холодильника.
- Нарізати прямокутниками чи ромбами.

 170-175°C

 12-15 хв.

Покриття:

- Темперованим* шоколадом Тринідад Мілк без Доданого Цукру покрити печиво.
- Після чого поставити на охолодження при температурі $8\pm 2^{\circ}\text{C}$.
- Після охолодження різниця з температурою навколишнього повітря має бути не більше 10°C .
- Ідеальна температура зберігання шоколадних виробів $18-21^{\circ}\text{C}$.

***Темперування шоколаду на стор. 4**



Легка хода

Складність ***

Тісто:

- Маргарин 72% - 0,130 кг
- Динний цукор (Еритрітол) - 0,150 кг
- Яйця - 0,120 кг
- Борошно пшеничне в/г - 0,250 кг
- Борошно фундучне - 0,100 кг
- Кориця мелена - 0,001 кг
- **Сід Мікс Керрот - 0,150 кг**
- **Кукімікс LS - 0,020 кг**
- Протеїн гарбузовий - 0,025 кг
- Протеїн конопляний - 0,025 кг

Наповнення:

- Фініки - 0,675 кг
- Мигдаль - 0,225 кг
- Ягоди Годжі - 0,045 кг
- Кокосова стружка - 0,045 кг
- Чіа насіння - 0,045 кг
- **Тринідад Дарк без Доданого Цукру - 0,050 кг**

Покриття:

- **Тринідад Дарк без Доданого Цукру - 0,500 кг**
- Вафельна крихта - 0,050 кг



Спосіб приготування:

Тісто:

- У чаші міксера збити маргарин кімнатної т з динним цукром, поступово додати яйця та перемішати до однорідної консистенції. Додати сухі компоненти та перемішати.
- Розклати тісто товщиною до 4-5 мм. Покласти тісто на 1 годину до холодильника.
- Нарізати прямокутниками чи ромбами.



170-175°C



12-15 хв.

Наповнення:

- Фініки подрібнити до стану пасти або застосувати готову фінікову пасту. Додати підсушені подрібнені горіхи. Додати інші продукти за рецептурою, а шоколад – у розтопленому вигляді. Перемішати.
- Викласти масу на силіконовий килимок і розклати в пласт товщиною 7–10 мм.
- Зверху розмістити попередньо випечене печиво, обрізати за розміром і посипати вафельною крихтою. Охолодити перед подальшим використанням.

Покриття:

- *Темперованим шоколадом Тринідад Дарк без Цукру покрити печиво. Поставити на охолодження при температурі 8±2°C.
- Після охолодження різниця з температурою навколишнього повітря має бути не більше 10°C.
- Ідеальна температура зберігання шоколадних виробів 18-21°C.



З високим вмістом клітковини

Енергетичний батончик з високим вмістом клітковини (12,2г/100г). В основі ніжне печиво з низьким вмістом цукру та горіхово-ягідним наповненням. Глазурований шоколадом Тринідад Дарк без Доданого Цукру.

*Темперування шоколаду на стор. 4

Здоровий сніданок

Складність ***

З високим вмістом клітковини

Енергетичний батончик з високим вмістом клітковини (10г/100г), ніжним хрустким печивом, що містить рослинний протеїн та горіхово-ягідним наповненням. Турботливо огорнутий шоколадом Тринідад Мілк без Доданого Цукру.

Тісто:

- Маргарин 72% - 0,130 кг
- Динний цукор (Еритрітол) - 0,150 кг
- Яйця - 0,120 кг
- Борошно пшеничне в/г - 0,250 кг
- Борошно фундучне - 0,100 кг
- Кориця мелена - 0,001 кг
- **Сід Мікс Керрот - 0,150 кг**
- **Кукімікс LS - 0,020 кг**
- Протеїн гарбузовий - 0,025 кг
- Протеїн конопляний - 0,025 кг

Наповнення:

- Фініки - 0,675 кг
- Мигдаль - 0,225 кг
- Ягоди Годжі - 0,045 кг
- Кокосова стружка - 0,045 кг
- Чаї насіння - 0,045 кг
- Какао масло натуральне - 0,050 кг
- **Тринідад Мілк без Доданого Цукру - 0,050 кг**

Покриття:

- **Тринідад Мілк без Доданого Цукру - 0,500 кг**



Спосіб приготування:

Тісто:

- У чаші міксера збити маргарин кімнатної температури з динним цукром, додати поступово яйця та перемішати до однорідної консистенції.
- Додати сухі компоненти та перемішати до однорідної маси.
- Розкатати тісто товщиною до 4-5 мм.
- Покласти тісто на 1 годину до холодильника.
- Нарізати прямокутниками чи ромбами.



170-175°C



12-15 хв.

Наповнення:

- Фініки очистити від кісточок і подрібнити до стану пасти або застосувати готову фінікову пасту. Додати підсушені подрібнені горіхи.
- Додати інші продукти за рецептурою, а шоколад і какао масло – у розтопленому вигляді. Усе остаточно перемішати до отримання однорідної маси.
- Викласти її на силіконовий килимок і розкатати в пласт товщиною 7–10 мм.
- Зверху розмістити попередньо випечене печиво, обрізати за розміром і посипати вафельною крихтою.
- Охолодити перед подальшим використанням.

Покриття:

- Темперованим* шоколадом Тринідад Мілк без Доданого Цукру покрити печиво.
- Після чого поставити на охолодження при температурі 8±2°C.
- Після охолодження різниця з температурою навколишнього повітря має бути не більше 10°C.
- Ідеальна температура зберігання шоколадних виробів 18-21°C.

***Темперування шоколаду на стор. 4**



Снек енергетичний Мілк

Складність ***

Тісто:

- Мигдальні пластівці - 0,100 кг
- Ядро соняшникового насіння - 0,100 кг
- Вівсяні пластівці - 0,100 кг
- **Сід Мікс - 0,150 кг**
- Журавлина в'ялена - 0,100 кг
- Цукати апельсиніві - 0,140 кг
- Курага - 0,120 кг
- Кунжут - 0,040 кг
- Сіль - 0,001 кг
- Рисові кульки - 0,060 кг
- **Тринідад Мілк без Доданого Цукру - 0,750 кг**

Покриття:

- **Тринідад Мілк без Доданого Цукру - 0,500 кг**



Спосіб приготування:

- Горіхи та насіння підсушити.
- Кунжут підсмажити на пательні до золотистого кольору.
- Сухофрукти подрібнити на маленькі шматочки.
- Всі компоненти змішати між собою та з'єднати з темперованим шоколадом.
- Сформувати снеки у спеціальних формах і охолодити.
- Снеки можна зверху покрити шоколадом повністю або частково.

Темперування шоколаду:

- Розтопити масу при температурі 45-50°C на водяній бані (температура води 55°C);
- 1/3 частину маси з t=45-50°C вилити на мармурову плиту і охолоджувати шляхом розмащування та перерозподілу шпателем і скребком до початку загущення, що є ознакою кристалізації кристалів какао-масла (температура +27°C).
- Додати кристалізовану масу до решти 2/3 шоколадної маси та добре перемішати.
- Шоколад готовий до роботи. Якщо шоколад загустів, трохи підігрійте його до робочої температури, але не вище 33°C



Ідеальне поєднання користі та задоволення. Смачний і поживний батончик з молочним шоколадом Тринідад Мілк без Доданого Цукру. Містить горіхи, насіння, сухофрукти для максимального заряду енергії. Чудова можливість отримати заряд бадьорості та втамувати голод без шкоди для фігури.

ДЛЯ КОГО?



Харчові обмеження.

Солодощі без доданого цукру легше засвоюються організмом. Зміцнюють серце та судини, тому рекомендовані при харчових обмеженнях.



Діабетики.

Шоколад Тринідад без Доданого Цукру має низький глікемічний індекс, тому його можна вживати при діабеті.



Вегетаріанці.

Можна вживати вегетаріанцям, спортсменам, людям, що слідкують за здоров'ям та фігурою.



Шукаєте цікаві рецептури готових виробів?

Слідкуйте за нами

www.zeelandia.ua

 /zeelandiaukraine

 /zeelandiaukraine

 /zeelandiaukraine

 /zeelandiaukraine