

---

# Весна гряде!

лінійка оксамитово-ніжних тортів із  
шоколадним декором



**Zeelandia**





## Лайн Блок Кейк Бургунді і Беррі

### Рецептура тіста:

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

### Начинка:

0,700 кг Чоколіна Бургунді зі смаком ягідного йогурту

### Фадж:

0,200 кг Чоколіна Бургунді зі смаком ягідного йогурту  
0,100 кг Сатіна Вайт

### Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі компоненти та збивати протягом 5 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40x60 см.

### Параметри випікання:

Випікати в подовій печі при температурі 180°C протягом 20 хв., в ротаційній печі температура випікання 160°C протягом 22 хв. Охолодити.

Фадж: Сатіну Вайт розтопити до температури 35-38°C та змішати з Чоколіною Бургунді зі смаком ягідного йогурту.

Формування виробу: нарізати бісквіт смужками 40x9 см. Бісквітні напівфабрикати з'єднати начинкою. Охолодити. Покрити поверхню фаджем.



## Лайн Блок Кейк Блек і Вайт

### Рецептура тіста:

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

Начинка:

0,700 кг Чоколіна Вайт

Фадж:

0,200 кг Чоколіна Вайт  
0,100 кг Сатіна Вайт

### Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі компоненти та збивати протягом 5 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40х60 см.

Параметри випікання:

Випікати в подовій печі при температурі 180°C протягом 20 хв., в ротаційній печі температура випікання 160°C протягом 22 хв. Охолодити.

Фадж: Сатіну Вайт розтопити до температури 35-38°C та змішати з Чоколіною Вайт.

Формування виробу: нарізати бісквіт смужками 40х9 см. Бісквітні напівфабрикати з'єднати начинкою. Охолодити. Покрити поверхню фаджем.







## Лайн Блок Кейк Айріш кава і Карамель

### Рецептура тіста:

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

### Начинка:

0,700 кг Чоколіна зі смаком Айріш кави

### Фадж:

0,200 кг Чоколіна зі смаком солоної карамелі  
0,100 кг Сатіна Вайт

### Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі компоненти та збивати протягом 5 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40x60 см.

### Параметри випікання:

Випікати в подовій печі при температурі 180°C протягом 20 хв., в ротаційній печі температура випікання 160°C протягом 22 хв. Охолодити.

Фадж: Сатіну Вайт розтопити до температури 35-38°C та змішати з Чоколіною зі смаком солоної карамелі.

Формування виробу: нарізати бісквіт смужками 40x9 см. Бісквітні напівфабрикати з'єднати начинкою. Охолодити. Покрити поверхню фаджем.

Т 044 592 28 83, [info@zeelandia.ua](mailto:info@zeelandia.ua) [www.zeelandia.ua](http://www.zeelandia.ua)

 **Zeelandia**