

Маковій **повернення до витоків.**



Zeelandia



Серед трендів - повернення до витоків у поєднанні з одночасним бажанням відкривати нові смаки.



Ми з ностальгією згадуємо смаки дитинства та відкриваємо нові та дивовижні комбінації.



Ми сміливо тягнемося до того, що щодня приносить нам радість і задоволення.



Ми черпаємо енергію з кольорів природи та її плодів. І ми цінуємо свої традиції та прості задоволення.



На цих сторінках Ви знайдете
натхнення до Маковія, щоб
повернути своїх клієнтів до
витоків та пригостити
святковими смаколиками.



Пиріг

Космет з маком

Тісто:

100,000 кг борошно пшеничне в/г
1,500 кг Нордікс Супер Нью
2,000 кг сухе молоко 1,5%
1,200 кг сіль
18,000 кг цукор
25,000 кг яйця
20,000 кг маргарин
20,000 кг Голден Нектар
5,000 кг дріжджі пресовані
18,000 кг вода

Начинка:

10,000 кг Ванкрем
10,000 кг цукор
12,000 кг яйця
3,000 кг маргарин
30,000 кг Макова начинка



Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 190°C протягом 24 хв. (в залежності від конструктивних особливостей печі).

Спосіб приготування: **однофазний**
Термін зберігання: **до 5 діб**
Рівень складності: ●○○○
Собівартість: \$○○○



Голден Нектар подовжує свіжість та збагачує смак в натуральний спосіб.

Нордікс Супер Нью посилення клейковинного каркасу, висока водопоглинальна здатність тіста.

Спосіб приготування:



Тісто:

- Замісити тісто до однорідної консистенції згідно рецептури 4 хв. на першій швидкості та 6 хв. на другій швидкості тістоміса, без додавання маргарину.
- Після формування клейковинного каркасу додати маргарин і вимісити ще 4 хв. на 2-й швидкості. Температура тіста 27-28°C. Тривалість попереднього вистоювання 20 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.
- Тісто поділити на 4 шматки по 0,150 кг, заокруглити та розкатати. Кожну заготовку окрім верхньої, перемастити начинкою (70 г) та скласти їх одна на одну.
- Поділити на 16 трикутників, сформувати з них круасанчики та викласти в форму.
- Кінцеве вистоювання 60 хв. при температурі 34-36°C та відносній вологості 75-78%. Перед посадкою в піч змастити яйцем.

Начинка: всі інгредієнти збити в міксері за допомогою лопатки до однорідної маси.



Рулетики
Макові

Тісто:

100,000 кг борошно пшеничне в/г
1,500 кг Софт Тач
5,000 кг дріжджі пресовані
1,000 кг сіль
18,000 кг цукор
10,000 кг яйця
12,000 кг маргарин
34,000 кг вода

Начинка:

60,500 кг Макова начинка

Покриття:

5,000 кг яйця

Оздоблення:

6,000 кг борошно пшеничне в/г
4,000 кг цукор
3,000 кг маргарин



Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 190-180°C протягом 13-15 хв. (в залежності від конструктивних особливостей печі та маси заготовок).

Спосіб приготування: **однофазний**
Термін зберігання: **до 3 діб**
Рівень складності: ●○○○
Собівартість: \$○○○



Софт Тач збагачує вироби витонченим ванільним смаком та ароматом.

Спосіб приготування:



Тісто:

- Заміс тіста 4 хв. на 1-й швидкості та 6 хв. на 2-й швидкості тістоміса.
- Температура тіста 27-28°C.
- Тривалість попереднього бродіння 30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.
- Поділити тісто на заготовки вагою 0,090 кг, округлити і залишити відлежатись протягом 5-10 хв. для кращого формування.
- Далі тістові заготовки розкатати скалкою.
- Потім шпателем рівномірно нанести 0,030 кг Макової начинки та сформувати виріб.
- Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 35-37°C та відносній вологості 75-80%.
- Перед посадкою в піч змастити меланжем та декорувати пісочною крихтою.

Оздоблення:

- цукор, маргарин, борошно з'єднати до утворення крихти.



Торт

Макове поле

Тісто 1:

0,324 кг яйця
0,248 кг цукор
0,147 кг вода
0,296 кг борошно пшеничне в/г
0,063 кг Біска Мульті Бейс
0,015 кг Квік 96

Тісто 2:

0,324 кг яйця
0,200 кг цукор
0,100 кг вода
0,250 кг Макова начинка
0,250 кг борошно пшеничне в/г
0,063 кг Біска Мульті Бейс
0,015 кг Квік 96

Начинка:

0,100 кг Фрутбері Вишня

Покриття:

0,590 кг Чоколіна Вайт

Спосіб приготування: **однофазний**
Термін зберігання: **до 7 діб**
Рівень складності: ●○○○
Собівартість: \$○○○



Квік 96 Пастоподібний емульгатор для бісквітного та кексового тіста.

Спосіб приготування:



Тісто 1: всі інгредієнти збити міксером протягом 5-8 хв. на високій швидкості. Викласти тісто у чотири форми діаметром 20 см.



Параметри випікання:
Випікати при температурі 180°C протягом 20-25 хв.



Тісто 2: всі інгредієнти збити міксером протягом 5-8 хв. на високій швидкості. Викласти тісто у чотири форми діаметром 20 см.



Параметри випікання:
Випікати при температурі 180°C протягом 20-25 хв.



Покриття:

Чоколіну Вайт нагріти на водяній бані до 38-40°C.
Формування виробу: охолоджені бісквітні н/ф склеїти між собою Фрутбері Вишня. Поверхню покрити Чоколіною Вайт та декорувати маком та вишнею.



Пиріг
Маковій

Спосіб приготування: **однофазний**
Термін зберігання: **до 7 діб**
Рівень складності: ●○○○
Собівартість: \$○○○



Квік 96 для однофазного приготування бісквіту, швидко стабілізує тісто.

Тісто:

0,450 кг Макова начинка
0,130 кг масло вершкове 82,5%
0,250 кг яйця
0,110 кг цукор
0,012 кг Квік 96
0,050 кг борошно пшеничне в/г
0,120 кг грецький горіх
0,100 кг журавлина в'ялена

Декор:

0,100 кг Палетта Нейтральна
0,020 кг вода



Параметри випікання:

Випікати при температурі 175-180°C, 30-40 хв. в залежності від маси тістової заготовки.



Тісто:

- З'єднати Макову начинку, яйця, цукор, Квік 96 та борошно.
- Збити інгредієнти 3-4 хв. в міксері до пишної маси.
- Після чого зменшити оберти міксера та ввести розтоплене масло і перемішати до однорідності.
- Вкінці додати підсушений, подрібнений горіх та журавлину, обережно перемішати та викласти у дві форми для випікання діаметром 18 см.

Декор:

- Палетту Нейтральну з водою довести до кипіння.
- Покрити поверхню охолодженого пирога.
- За бажанням прикрасити грецьким горіхом.



Пиріг
Маківка

Спосіб приготування: **однофазний**
Термін зберігання: **до 7 діб**
Рівень складності: ●○○○
Собівартість: \$○○○



Йогуртовий кекс надає тісту неповторний йогуртовий смак, який нагадує домашню випічку.

Тісто:

0,167 кг Йогуртовий кекс

0,050 кг яйця

0,050 кг вода

0,050 кг олія соняшникова

Начинка:

0,180 кг Макова начинка

0,120 кг Джеммі Абрикос

Покриття:

0,060 кг Палетта Нейтральна

0,012 кг вода

Спосіб приготування:



Тісто:

- Змішати всі інгредієнти на середній швидкості протягом 5 хв.
- Тісто викласти у форму (34x10 см).
- З кондитерського мішка відсадити Макову начинку та Джеммі Абрикос.



Покриття:

- Палетту Нейтральну з водою довести до кипіння.
- Покрити поверхню охолодженого виробу.



Параметри випікання:

Випікати при температурі 170°C протягом 30-35 хв.



Маковий
Мун кейк

Спосіб приготування: **однофазний**
Термін зберігання: **до 14 діб**
Рівень складності: ●○○○
Собівартість: \$○○○



Суміш для печива LS суміш для приготування різних видів здобного, цукрового печива.

Тісто:

0,046 кг Суміш для печива LS

1,350 кг борошно пшеничне в/г
0,450 кг цукрова пудра
0,150 кг яйця
0,004 кг сіль
0,670 кг маргарин

Начинка:

2,120 кг Макова начинка



Параметри випікання:

Випікати в ротаційній печі при температурі 180°C протягом 18 хв.

Спосіб приготування:



Тісто:

- Збити маргарин із цукровою пудрою, сіллю, потім додати яйця та збивати до однорідної маси.
- Після цього додати суміш для печива LS та ретельно перемішати.
- Потім обережно змішати борошно зі збитою масою, не затягуючи його.
- Розкачати по дві заготовки, викласти макову начинку на середину тіста між двох заготовок та спеціальним штампом сформувати пиріг.





Печиво сендвіч
Макове

Спосіб приготування: **однофазний**
Термін зберігання: **до 14 діб**
Рівень складності: ●○○○
Собівартість: \$○○○



Суміш для печива LS суміш для приготування різних видів здобного, цукрового печива.

Тісто:

0,080 кг Суміш для печива LS

1,000 кг борошно пшеничне в/г
0,470 кг цукрова пудра
0,060 кг вода
0,030 кг патока
0,600 кг маргарин
0,006 кг сіль

Начинка:

1,460 кг Макова начинка



Параметри випікання:

Випікати при температурі 190°C протягом 10 хв.

Спосіб приготування:



Тісто:

- Збити маргарин з цукровою пудрою, потім додати воду, патоку та збивати до однорідної маси.
- Після чого змішати інші компоненти зі збитою масою і обережно вимісити тісто.
- Розкатати тісто товщиною 2 мм та відштампувати заготовки бажаної форми.
- На одну заготовку тіста діаметром 6 см, вагою 16 г відсадити макову начинку 22 г або іншу термостійку начинку, а потім зверху накрити іншою заготовкою більшою в діаметрі 7 см, вагою 18 г.
- Змастити готовий напівфабрикат яйцем. Відлежування 10 хв., після чого змастити яйцем ще раз та декорувати зверху маком.

Спосіб формування:

- машинний - ротор (спеціалізована лінія для виробництва печива-сендвіч)
- ручний - розкатка → штамповка



keep exploring.



zeelandiaukraine



zeelandiaukraine



zeelandiaukraine

+38 044 592 28 83

www.zeelandia.ua



Zeelandia