

# Французський шарм з *Чоколіна*

- Бургунді зі смаком  
ягідного йогурту

- зі смаком  
Айріш кави

- зі смаком  
Солоної карамелі



**Zeelandia**

# вибухові смаки

**спокусливі**

**птіфур**

**фруктово-ягідне  
компоте**

**елегантні**

**модні**

**поєднання**

**найніжніші**

**муси**

*Шоколіна*

**текстурні**

**хрусткі**

**вкраплення**

**трендові**

**м'який фадж**

**вишукані**

**ніжні сабле**

Неможливо встояти перед спокусою скуштувати неймовірне смачне тістечко з ягідно йогуртовим фаджем.



## Птіфур Айлен

### Рецептура тіста:

0,225 кг	<b>Айворі Вельвет</b>
0,340 кг	яйця
0,068 кг	олія соняшникова
0,055 кг	вода
0,017 кг	<b>Квік 96</b>

### Начинка:

0,450 кг	<b>Чоколіна Бургунді</b> зі смаком ягідного йогурту
----------	---

### Фадж:

0,110 кг	<b>Чоколіна Бургунді</b> зі смаком ягідного йогурту
0,110 кг	<b>Сатіна Вайт</b>

### 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, потім змішати з Чоколіною.

#### Формування виробу:

- Нарізати бісквіт полосками 40x11 см. Бісквітні напівфабрикати з'єднати начинкою. Охолодити та нарізати на тістечка розміром 10x3 см. Покрити поверхню тістечок фаджем.

Тістечко птіфур ідеально поєднало в собі ніжне тісто сабле з вишневим компоте та нотками ягідного йогурту. Ефектне поєднання різних текстур та смаку.



## Птіфур Бургунді

### Рецептура тіста:

0,190 кг	<b>Айріш Вельвет</b>
0,075 кг	жовтки
0,095 кг	маргарин
0,095 кг	борошно пшеничне в/г
0,001 кг	сіль

### Начинка компоте:

0,300 кг	вишня морожена*
0,300 кг	<b>Палетта Нейтральна</b>

\*без кісточки

### Спосіб приготування:

#### Тісто:

- В діжі міксера за допомогою плаского бітера змішати всі інгредієнти протягом 3-5 хв. до отримання однорідної консистенції пісочного тіста. Рівномірно розподілити тісто в формі 55x10x4 см.

#### Параметри випікання:

- подова піч: температура випікання 185°C, протягом 12-15 хв.

#### Начинка компоте:

- Палетту Нейтральну розтопити, додати вишню та довести до кипіння.

#### Крем-мус:

- Зеесан Йогурт розмішати у воді, додати Чоколіну, а потім збиті вершки. Перемішати до однорідної маси.

#### Покриття:

- розігріти Чоколіну та з'єднати з Палетта КолдДжел.

#### Формування виробу:

- зібрати у форму розміром 55x10x4 см в наступній послідовності: пісочний напівфабрикат, тонкий шар вишневого компоте, шар крем-мусу до краю форми. Заморозити. Нанести покриття на виріб та нарізати на порції. Тістечка декорувати ягодами та декором з шоколаду.

### Крем-мус:

0,160 кг	<b>Зеесан Йогурт</b>
0,260 кг	вода
0,250 кг	<b>Чоколіна Бургунді</b> зі смаком ягідного йогурту
0,300 кг	вершки з рослинними жирами 25%

### Покриття:

0,090 кг	<b>Палетта КолдДжел</b>
0,030 кг	<b>Чоколіна Бургунді</b> зі смаком ягідного йогурту

Тістечко птіфур у формі сфери спочатку зачаровує погляд своєю формою, а потім залишається у пам'яті на довго через поєднання дуже ніжної мусової структури тістечка з нотками айріш кави та "вибуховим" крапленням хрусткого макарону в середині.

# Птіфур Флоренс

## Рецептура тіста 1:

0,100 кг	<b>Блек Вельвет</b>
0,040 кг	яйця
0,040 кг	вода
0,020 кг	олія соняшникова

## Рецептура тіста 2:

0,105 кг	<b>Макаронмікс</b>
0,020 кг	вода

## Спосіб приготування:

### Тісто 1:

- збити всі рецептурні компоненти на середній швидкості протягом 5 хв. за допомогою плоского бітера до однорідної консистенції. Розмастити тонким шаром на пергаменті (0,5 см).

### Параметри випікання:

- Подова піч: температура випікання 200°C протягом 10-12 хв.
- Ротаційна піч: температура випікання 190°C протягом 10-12 хв.

### Тісто 2:

- перемішайте інгредієнти протягом 3 хв. на середній швидкості плоским бітером. Відсадить 13 "крапель" по 8 г кожну на лист для випікання. Залишіть лист на годину для завітрювання (підсушування).

### Параметри випікання:

- Подова піч: температура випікання 150°C, ротаційна піч: 135°C. Час випікання 22 хв.

### Мус:

- Зеесан Нейтральний змішати з водою, після чого перемішати з Чоколіна та збитими вершками до однорідної маси.

### Формування виробу:

- в силіконову форму (півсферу) відсадити з кондитерського мішка мус, змішаний з подрібненим н/ф макарон. Зверху накрити підготовленим н/ф з бісквіту.
- Після охолодження покрити Чоколіною та прикрасити декором з шоколаду.

## Мус:

0,100 кг	<b>Зеесан Нейтральний</b>
0,250 кг	вода
0,200 кг	вершки з рослинними жирами 25%
0,200 кг	<b>Чоколіна</b> зі смаком <b>Айріш кави</b>

## Покриття:

0,350 кг	<b>Чоколіна</b> зі смаком <b>Айріш кави</b>
----------	---

Смак найніжнішого сиркового мусу з нотками айріш кави в малиновому компоте, що просто тане в роті. Неймовірна насолода від смаку.

# Птіфур Клер

## Рецептура тіста:

0,100 кг	<b>Айріш Вельвет</b>
0,150 кг	яйця
0,030 кг	олія соняшникова
0,025 кг	вода
0,008 кг	<b>Квік 96</b>

## Начинка компоте:

0,200 кг	малина
0,225 кг	<b>Палетта Нейтральна</b>
0,050 кг	вода

## Спосіб приготування:

### Тісто:

- всі інгредієнти збити міксером протягом 4 хв. на великій швидкості. Вилити тісто в форму 55x10x4 см.

### Параметри випікання:

- подова піч: температура випікання 180°C, протягом 18-20 хв.

### Начинка компоте:

- малину довести до кипіння та перебити блендером в пюре. Протерти через сито. Палетту Нейтральну розтопити з водою, додати малинове пюре.

### Крем-мус:

- Зеесан Сирний розмішати у воді, додати Чоколіну, а потім збити вершки. Перемішати до однорідної маси.

### Формування виробу:

- зібрати у форму розміром 55x10x4 см. в наступній послідовності: бісквіт, тонкий шар малинового компоте, шар шоколадного мусу до краю форми. Заморозити. Покрити поверхню Палеттою КолдДжел та нарізати на порції. Тістечка декорувати малиною та декором з шоколаду.

## Крем-мус:

0,160 кг	<b>Зеесан Сирний</b>
0,240 кг	вода
0,250 кг	<b>Чоколіна</b> зі смаком <b>Айріш кави</b>
0,300 кг	вершки з рослинними жирами 25%

## Покриття:

0,100 кг	<b>Палетта КолдДжел</b>
----------	-------------------------

Багате на смак тістечко птіфур з найніжнішим сирковим мусом з нотками солоної карамелі та фруктового компоте з чорної смородини.



## Птіфур Жаклін

### Рецептура тіста:

0,250 кг	<b>Блек Вельвет</b>
0,100 кг	жовтки
0,125 кг	маргарин
0,125 кг	борошно пшеничне в/г
0,001 кг	сіль

### Крем-мус:

0,350 кг	<b>Зеесан Сирний</b>
0,520 кг	вода
0,550 кг	<b>Чоколіна</b> зі смаком <b>солоної карамелі</b>
0,660 кг	вершки з рослинними жирами 25%

### Начинка компоте:

0,300 кг	чорна смородина морожена
0,300 кг	<b>Палетта Нейтральна</b>
0,050 кг	вода

### Покриття:

0,150 кг	<b>Палетта КолдДжел</b>
0,050 кг	<b>Чоколіна</b> зі смаком <b>солоної карамелі</b>

### Спосіб приготування:

#### Тісто:

- в діжі міксера за допомогою глаского бітера змішати всі інгредієнти протягом 3-5 хв. до отримання однорідної консистенції пісочного тіста. Рівномірно розподілити тісто в дві форми 20x20x4 см.

#### Параметри випікання:

- подава піч: температура випікання 185°C, протягом 12-15 хв.

#### Начинка компоте:

- Палетту Нейтральну з водою розтопити, додати чорну смородину та довести до кипіння.

#### Крем-мус:

- Зеесан Сирний розмішати у воді, додати Чоколіну, а потім збиті вершки. Перемішати до однорідної маси.

#### Покриття:

- розігріти Чоколіну та з'єднати з Палетта КолдДжел.

#### Формування виробу:

- зібрати у форму розміром 20x20x4 см в наступній послідовності: пісочний напівфабрикат, тонкий шар чорно-смородинового компоте, шар карамельного мусу до краю форми. Заморозити. Нанести покриття на виріб та нарізати на порції. Тістечка декорувати декором з шоколаду.

Приваблива структурність виробу у поєднанні різних текстур: хрусткої та м'якої. З нотками айріш кави та солоної карамелі.



# Торт Вірджіні

## Рецептура тіста 1:

0,167 кг	<b>Айріш Вельвет</b>
0,067 кг	жовтки
0,083 кг	маргарин
0,083 кг	борошно пшеничне в/г
0,001 кг	сіль

## Рецептура тіста 2:

0,200 кг	<b>Блек Вельвет</b>
0,080 кг	яйця
0,040 кг	олія соняшникова
0,080 кг	вода

## Наповнювач:

0,200 кг	<b>Чоколіна</b> зі смаком солоної карамелі
----------	--

## Крем-мус:

0,160 кг	<b>Зеесан Сирний</b>
0,240 кг	вода
0,250 кг	<b>Чоколіна</b> зі смаком <b>Айріш кави</b>
0,300 кг	вершки з рослинними жирами 25%

## Декор:

0,090 кг	<b>Палетта КолдДжел</b>
0,030 кг	<b>Чоколіна</b> зі смаком <b>Айріш кави</b>

## Спосіб приготування:

### Тісто 1:

- в діжі міксеру за допомогою плаского бітера змішати всі інгредієнти протягом 3-5 хв. до отримання однорідної консистенції пісочного тіста. Рівномірно розподілити тісто в дві форми діаметром 18 см.

### Параметри випікання:

- подова піч: температура випікання 185°C, протягом 12-15 хв. Ротаційна піч: температура випікання 175°C протягом 11-12 хв.

### Тісто 2:

- всі інгредієнти збити за допомогою плаского бітера протягом 4 хв. на середній швидкості. Вилити тісто в дві форми діаметром 18 см.

### Параметри випікання:

- подова піч: температура випікання 180°C протягом 18-20 хв. Ротаційна піч: температура випікання 170°C протягом 16-18 хв.

### Крем-мус:

- Зеесан Сирний розмішати у воді, додати Чоколіну, а потім збити вершки. Перемішати до однорідної маси.

### Покриття:

- розігріти Чоколіну та з'єднати з Палетта КолдДжел.

### Формування виробу:

- зібрати у форму діаметром 18 см в наступній послідовності: пісочний напівфабрикат, тонкий шар Чоколіна зі смаком солоної карамелі, шоколадний напівфабрикат та шар крем-мусу до краю форми. Охолодити. Нанести покриття на готовий виріб. Торт прикрасити декором з шоколаду.

Більше інформації про ці та інші продукти:

**T+380 44 592 28 83, E info@zeelandia.ua,**  
**www.zeelandia.ua**

 **Zeelandia**