

Тістечка Деліс

ніжні неначе оксамит та нестримно
соковиті.



Рецептура тіста 1:

0,410 кг Айворі Вельвет

0,125 кг олія соняшникова

0,620 кг яйця

0,100 кг вода

0,030 кг Квік 96

Тісто 2:

0,410 кг Айріш Вельвет

0,125 кг олія соняшникова

0,620 кг яйця

0,100 кг вода

0,030 кг Квік 96

Начинка:

0,600 кг Чоколіна зі смаком Солоної Карамелі

0,400 кг Сатіна Вайт

Покриття:

0,680 кг Сатіна Вайт

0,130 кг олія соняшникова

0,170 кг арахіс бланширований

Спосіб приготування:

Тісто 1: змішати всі компоненти та збивати протягом 5 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40х60 см.

Тісто 2: змішати всі компоненти та збивати протягом 5 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40х60 см.

Начинка: Сатіну Вайт розтопити до температури 35-38°C, потім змішати з Чоколіною зі смаком Солоної Карамелі.

Параметри випікання:

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

Формування виробу: два випечених бісквітних напівфабрикати з'єднати готовою начинкою. Охолодити та нарізати на тістечка розміром 4х8 см.

Покриття: Сатіну Вайт розтопити до температури 35-38°C, додати олію соняшкову та подрібнений арахіс. Глазурувати тістечка.

Тістечко Деліс Айріш-Айворі

з нотками солоної карамелі та арахісу.





Тістечок Деліс Айворі

з молочно-горіховим смаком

Рецептура тіста 1:

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

Тісто 2:

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

Начинка:

0,570 кг Розет
0,430 кг Сатіна Дарк

Покриття:

0,680 кг Сатіна Мілк
0,130 кг олія соняшникова
0,170 кг арахіс бланширований

Спосіб приготування:

Тісто 1: змішати всі компоненти та збивати протягом 5 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40x60 см.

Тісто 2: 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.

Начинка: частину вершків 0,170 кг закип'ятити та влити в Сатіну Дарк. Перемішати до повного розчинення глазури. Готовий ганаш змішати з рештою збитих вершків 0,400 кг.

Формування виробу: два випечених бісквітних напівфабрикати з'єднати готовою начинкою. Охолодити та нарізати на тістечка розміром 4x8 см.

Покриття: Сатіну Мілк розтопити до температури 35-38°C, додати олію соняшкову та подрібнений арахіс. Глазурувати тістечка.



Тістечко Деліс Блек темний

з білою начинкою

Рецептура тіста:

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

Крем:

0,500 кг Чоколіна Вайт

Покриття:

0,350 кг Сатіна Дарк
0,080 кг олія соняшникова

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.

Формування виробу: випечений бісквітний напівфабрикат розрізати навпіл, поверх однієї частини нанести готову начинку Чоколіну Вайт та накрити іншою частиною. Охолодити. Нарізати напівфабрикат на тістечка розміром 4х8 см та покрити глазур`ю.

Покриття: Сатіну Дарк розтопити до температури 35-38°C, додати олію соняшкову. Глазурувати тістечка.

Тістечко Деліс Айріш

з нотками каліфорнійської
фісташки.

Рецептура тіста:

0,410 кг Айріш Вельвет

0,125 кг олія соняшникова

0,620 кг яйця

0,100 кг вода

0,030 кг Квік 96

Крем:

0,500 кг Чоколіна Фісташка Класик

Покриття:

0,350 кг Сатіна Мілк

0,080 кг олія соняшникова

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.

Формування виробу: випечений бісквітний напівфабрикат розрізати навпіл, поверх однієї частини нанести готову начинку Чоколіну Фісташка Класик та накрити іншою частиною. Охолодити. Нарізати напівфабрикат на тістечка розміром 4х8 см та покрити глазур'ю.

Покриття: Сатіну Мілк розтопити до температури 35-38°C, додати олію соняшкову. Глазурувати тістечка.

Тістечко Деліс Айріш

з нотками солоної карамелі

Рецептура тіста:

0,410 кг Айріш Вельвет

0,125 кг олія соняшникова

0,620 кг яйця

0,100 кг вода

0,030 кг Квік 96

Крем:

0,500 кг Чоколіна зі смаком Солоної Карамелі

Покриття:

0,350 кг Сатіна Мілк

0,080 кг олія соняшникова

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.

Формування виробу: випечений бісквітний напівфабрикат розрізати навпіл, поверх однієї частини нанести готову начинку Чоколіну зі смаком Солоної Карамелі та накрити іншою частиною. Охолодити. Нарізати напівфабрикат на тістечка розміром 4x8 см та покрити глазур'ю.

Покриття: Сатіну Мілк розтопити до температури 35-38°C, додати олію соняшкову. Глазурувати тістечка.



Тістечко Деліс Айлен

з нотками йогурту та
кислинкою чорної
смородини

Рецептура тіста:

0,410 кг Айворі Вельвет

0,125 кг олія соняшникова

0,620 кг яйця

0,100 кг вода

0,030 кг Квік 96

Крем:

0,500 кг Чоколіна Бургунді Карамель

Покриття:

0,350 кг Сатіна Вайт

0,080 кг олія соняшникова

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.

Формування виробу: нарізати бісквіт полосками 40*11 см. Бісквітні напівфабрикати з'єднати начинкою. Охолодити та нарізати на тістечка потрібного розміру.

Покриття: Сатіну Вайт розтопити до температури 35-38°C, змішати з олією. Глазурувати тістечка.





Тістечко Деліс Айворі-фундук

з шоколадно-фундучною
начинкою

Рецептура тіста:

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

Крем:

0,500 кг Чоколіна Фундук

Покриття:

0,350 кг Сатіна Мілк
0,080 кг олія соняшникова

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.

Формування виробу: випечений бісквітний напівфабрикат розрізати навпіл, поверх однієї частини нанести готову начинку Чоколіна фундук та накрити іншою частиною. Охолодити. Нарізати напівфабрикат на тістечка розміром 4x8 см та покрити глазур`ю.

Покриття: Сатіну Мілк розтопити до температури 35-38°C, додати олію соняшкову. Глазурувати тістечка.

Більше інформації про ці та інші продукти:

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

