



В очікуванні **Різдва** рецепти

www.zeelandia.ua

Настав час передріздвяної підготовки. Наші технологи підготували для вас рецептури різноманітних виробів саме до зимового сезону. Сподіваємося, що вони стануть для вас натхненням до майбутнього Різдва, а можливо, деякі пропозиції назавжди увійдуть у ваш асортимент.
Вдалої випічки!

Зміст

Пиріг сімейні традиції	3
Мафін Крістмас	4
Бісквітні донати Донателло	5
Шоколадний бісквіт Крила янгола	6
Кексики Різдвяна зірка	7
Кекс Трюфельний	8
Сіннабон кава з шоколадом	9
Ромова бабка шоколадна	10
Штолен Саксонський кавово-шоколадний	11-12



Пиріг сімейні традиції

Рецептура:

0,700 кг Браун Нектар

0,250 кг яйця

0,250 кг борошно житнє обдирне

0,250 кг борошно пшеничне в/г

0,005 кг сіль

0,010 кг Пекарський порошок

0,010 кг Квік 96

0,010 кг спеції

0,120 кг Фрешкіпер



Декор:

0,030 кг Монблан

Спосіб приготування:

Тісто: перемішати сироп Браун Нектар з яйцями, Квіком 96 та Фрешкіпером. Додати всі сухі інгредієнти та вимішувати на середній швидкості 5-7 хв. пласким бітером. Тісто викласти у форми 10x30 см по 0,550 кг або на деко (тісто наливаємо товщиною 2-3 см).

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 180°C,

ротаційна піч: температура 170°C. Тривалість випікання 30-35 хв.

Декор: випечений охолоджений виріб декорувати цукровою пудрою Монблан.



Мафін Крістмас

Рецептура:

1,000 кг Мускатний кекс

0,300 кг олія соняшникова

0,300 кг яйця

0,300 кг вода



Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі компоненти і перемішувати протягом ± 5 хв. на низькій швидкості з використанням плоского бітера. Наповніть формочки для мафінів ± 65 г рідким тістом.

Параметри випікання:

Температура випікання $180-190^{\circ}\text{C}$. Час випікання $\pm 25-30$ хв.

*Охолодити кекси та декорувати шоколадом, кремом, цукровою пудрою тощо.



Бісквітні донати

Донателло

Рецептура:

0,275 кг яйця

0,160 кг борошно пшеничне в/г

0,210 кг цукор

0,055 кг Біска Мульти Бейс

0,065 кг вода

Декор:

0,200 кг Сатіна Вайт

0,010 кг олія соняшникова



Спосіб приготування:

Тісто: всі інгредієнти збити міксером протягом 7 хв. на високій швидкості. Відсадити у форми бісквітне тісто.

Параметри випікання:

Температура випікання 185-180°C. Тривалість випікання 16-18 хв. Час випікання може змінюватись в залежності від маси виробів, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Декор: готові випечені вироби декорувати. Для цього потрібно розтопити Сатіна Вайт до температури 36-40°C та змішати з олією. На охолоджений виріб нанести розтоплену глазур Сатіна Вайт (робоча температура 34-35°C).



Шоколадний бісквіт Крила янгола

Рецептура:

0,300 кг яєчний білок

0,270 кг цукор

0,150 кг Сатіна Зефір

0,090 кг борошно пшеничне в/г

Наповнювач:

0,150 кг Джеммі Лайт Вишня

0,150 кг Чоколіна фундук-шоколад

0,100 кг журавлина в'ялена

0,100 кг Маропан



Декор:

0,005 кг какао порошок

Спосіб приготування:

Тісто: білок збити міксером, поступово додаючи цукор протягом 7-8 хв. на високій швидкості до стійкої густої маси. Розтопити Сатіну Зефір до 36-38°C та повільно ввести в білкову масу, перемішати. В кінці з'єднати з просіяним борошном. Бісквітне тісто нанести на лист за допомогою кондитерського мішка з круглою насадкою, у вигляді повздовжніх смужок.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: 200°C. Час 8-9 хв.

Наповнювач: охолоджений бісквіт перевернути, нанести шар Джеммі Лайт Вишня на один край, на другу половину - шар Чоколіна фундук-шоколад. Потім посипати всю поверхню в'яленою журавлиною. З одного краю бісквіту, де нанесено Джеммі Лайт Вишня, відсадити з кондитерського мішка смужку Маропан та загорнути у вигляді рулету. Охолодити.

Декор: готовий рулет нарізати на порції по 0,100 кг та притрусити через сито какао порошком.



Кексики Різдвяна зірка

Рецептура:

0,400 кг сир кисломолочний

0,200 кг масло вершкове

0,300 кг яйця

0,500 кг цукор

0,004 кг ванілін

0,100 кг Корент Європа

0,320 кг борошно пшеничне в/г

0,005 кг сіль

0,015 кг Пекарський порошок У

0,100 кг родзинки

0,050 кг Шарлі Деко Дарк

0,060 кг цукати

Покриття:

0,150 кг Сатіна Вайт

0,150 кг Фондант

0,020 кг вода



Спосіб приготування:

Тісто: сир збити з маслом за допомогою плаского бітера. Поступово додати яйця, збиті з цукром, сіллю та ваніліном. В кінці додати борошно, Корент Європа та Пекарський порошок. Замісити тісто.

Параметри випікання:

Подова піч: 180°C.

Ротаційна піч: 170°C.

Тривалість випікання: 30-40 хв. в залежності від об'єму форми.

Покриття: Сатіну Вайт, Фондант та воду розтопити на водяній бані

Після чого покрити охолоджені вироби та декорувати за бажанням.



Кекс Трюфельний

Рецептура:

1,000 кг Кекс Трюфельний

0,500 кг олія соняшникова

0,500 кг яйця

0,150 кг вода

Покриття:

0,500 кг М'яка глазур

кондитерська темна



Спосіб приготування:

Тісто: змішайте всі інгредієнти на низькій швидкості протягом 5 хв. плоским бітером. Виложіть тісто у форму (1/2 висоти форми).

Параметри виіпкання:

Випікати при температурі 180°C протягом 30-60 хв. (час випікання залежить від ваги тіста). Втрати при випіканні 10-11%.

Декор: розтопити глазур до 40°C, (можна додати олію 10%), перемішати до однорідної маси та покрити вироби (робоча температура 35°C). Покриті кекси прикрасити різноманітними елементами декору (маршмелоу, мигдалевими пластівцями тощо).

Охолодити.



Сіннабон кава з шоколадом

Рецептура:

100,000 кг борошно пшеничне в/г

30,000 кг ЛЕКВАР Кавовий агат

5,000 кг дріжджі пресовані

1,200 кг сіль

15,000 кг цукор

8,000 кг маргарин

4,000 кг сухе молоко 1,5%

1,500 кг Нордікс Супер Нью

35,000 кг вода

Наповнювач:

0,250 кг кориця мелена

18,000 кг цукор

12,000 кг маргарин

Покриття:

70,000 кг Чоколіна Вайт шоколад



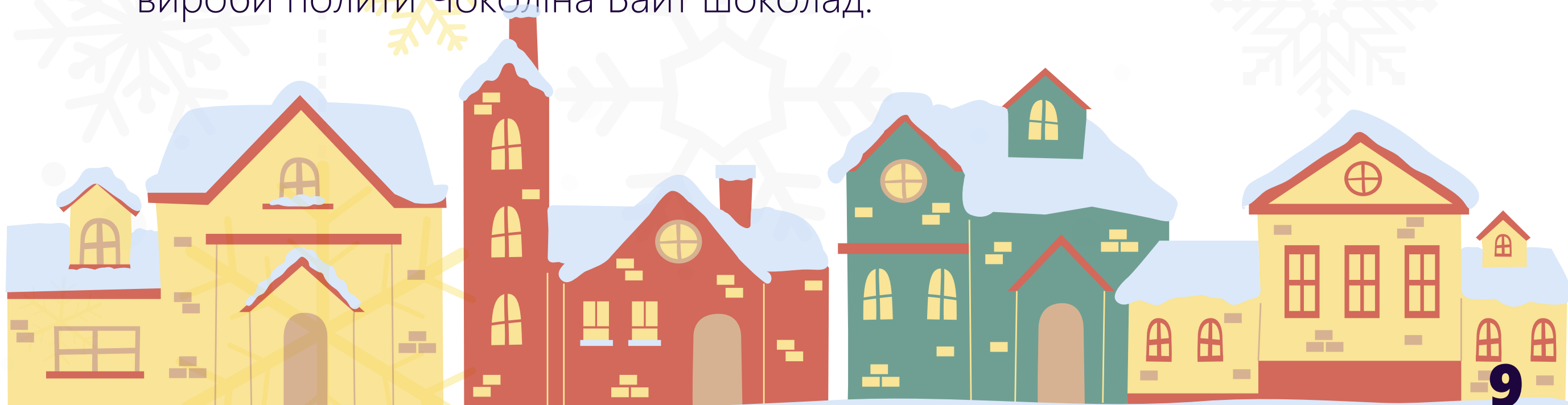
Спосіб приготування:

Тісто: замісити тісто: 4 хв. на першій швидкості, 6-8 хв. на другій швидкості. Температура тіста 27-28°C. Бродіння тіста 15-20 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Розклати пласт тіста товщиною до 0,5-0,7 см. Потім змастити м'яким маргарином, посипати корицею з цукром, скрутити в рулет та нарізати на заготовки, Кінцеве вистоювання 60-80 хв. при температурі 35-37°C та відносній вологості повітря $\pm 75\%$.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 185°C протягом 14-16 хв.

Технологічні параметри випікання можуть змінюватися в залежності від конструктивних особливостей печі. Після випікання гарячі вироби полити Чоколіна Вайт шоколад.



Ромова бабка шоколадна

Рецептура:

100,000 кг борошно пшеничне в/г

7,000 кг дріжджі пресовані

1,200 кг сіль

18,000 кг цукор

15,000 кг маргарин

35,000 кг яйця

35,000 кг ЛЕКВАР Кавовий агат

2,000 кг Нордікс Супер Нью

6,000 кг вода

Цукровий сироп:

12,000 кг цукор

12,000 кг вода

0,025 кг ароматизатор ром

Покриття:

4,000 кг Сатіна Мілк

4,000 кг Чоколіна Вайт шоколад



Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі інгредієнти та 1/3 маргарину, замісити тісто до

стану добре вимішаного: на першій швидкості 5 хв., на другій

швидкості 3 хв. Додати решту маргарину та домісити ще 3-4 хв.

Температура тіста 27-28°C, бродіння тіста 20-30 хв. в умовах цеху.

Поділити тісто на заготовки бажаної ваги та покласти до форм.

Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 35-36°C та відносній вологості 75%.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 185°C, тривалість випікання 8-

10 хв. (залежить від ваги тістової заготовки), на початку випічки

подати пар. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Цукровий сироп: змішати цукор з водою, довести до кипіння, додати ароматизатор рому.

Покриття: розтопити Сатіна Мілк з Чоколіна Вайт шоколад.

Формування виробу: охолоджені вироби просочити гарячим

сиропом. Залишити на 5-6 годин. Покрити вироби. Декорувати

цитрусовими цукатами чи мигдалевими пластівцями (за бажанням).

Штолен Саксонський кавово-шоколадний

Рецептура:

Опара:

50,000 кг борошно пшеничне в/г

3,000 кг дріжджі пресовані

35,000 кг молоко пастеризоване

Тісто:

50,000 кг борошно пшеничне в/г

30,000 кг ЛЕКВАР Кавовий агат

10,000 кг Панетон Верона

40,000 кг масло вершкове 82,5%

5,000 кг цукор

3,000 кг дріжджі пресовані

2,000 кг Квік 96

1,200 кг сіль

Наповнювач 1:

20,000 кг журавлина в'ялена

20,000 кг грецький горіх

40,000 кг родзинки

5,000 кг коньяк

Наповнювач 2:

15,000 кг Шарлі Деко Дарк

Начинка:

25,000 кг Маропан

1,500 кг какао порошок

Покриття:

15,000 кг масло вершкове 82,5%

20,000 кг цукрова пудра

1,000 кг какао порошок

15,000 кг Монблан



Спосіб приготування:

Наповнювач 1: родзинки і журавлину промити та просушити. Після чого додати грецький горіх та залити коньяком або ромом, перемішати і залишити настоюватися протягом 2 годин або на ніч.

Наповнювач 2: Шарлі Деко Дарк додати в кінці замісу з замоченими сухофруктами.

Начинка: Маропан перемішати з какао до однорідної маси, поділити на шматки по 0,053 кг та сформувати джгути.

Опара: замісити опару (температура опари 26-27°C) та залишити для бродіння в умовах цеху, уникаючи завітрення протягом 30 хв.

Тісто: в тістомісильну машину додати опару та сухі інгредієнти.

Поступово додати розтоплене або м'яке масло, замісити тісто протягом 7 хв. на 1-й швидкості та 3 хв. на 2-й швидкості.

Наповнювач 1 та Наповнювач 2 додати в кінці замісу. Готове тісто поділити на шматки вагою по 0,600 кг. Попереднє бродіння протягом 20-30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Заготовку розкатати з середини до країв. Залишити краї товщими за середній шар. Додати готову начинку Маропан з какао та сформувати виріб. Заготовки покласти у форми. Кінцеве вистоювання 60 хв. при відносній вологості 75% та температурі 34-36°C.

Параметри випікання:

Температура випікання 170-180°C. Час випікання 30-35 хв. з подачею пари на початку випічки. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі, маси тістової заготовки.

Покриття: випечений гарячий Штолен покрити розтопленим вершковим маслом та посипати цукровою пудрою перемішаною з какао порошком.

