



BIT

more softness

Атлас

Великодньої випічки

Ніжні, повітряні текстури з подовженою
свіжістю та м'якістю.



Zeelandia

Великодні вироби — це більше, ніж просто випічка. Це емоції, традиції та святковий настрій, які об'єднують родину за одним столом. Щоб бути ефективним в цьому сезоні, виробнику необхідно пам'ятати про фактори, що впливають на рішення про покупку: **на що ж звертають увагу покупці при виборі пасок?**

Зовнішній вигляд

Перший контакт зі споживачем відбувається візуально. Вишуканий декор, привабливе оздоблення та святкова упаковка створюють **вау-ефект**, привертають увагу й роблять виріб гідним центрального місця на великодньому столі або ж - бажаним подарунком.

Свіжість

Свіжість — це **базове** й безумовне очікування кожного покупця. М'яка текстура, ніжний аромат і відчуття щойно спеченого виробу формують довіру до виробника та **впевненість у якості**.

Смак

Смак є вирішальним фактором, що спонукає до **повторних покупок**. Збалансована рецептура, добірні інгредієнти та традиційні нотки у поєднанні з сучасними акцентами залишають приємні спогади й бажання купити знову.

Ціна

Великдень — особливе свято, і в такі моменти споживач готовий витратити більше на якісний, гарний та презентабельний продукт. Виправдана ціна сприймається як плата за **емоції, атмосферу та бездоганний результат**.

Наші великодні вироби — це гармонійне поєднання **естетики, свіжості та смаку**, створене для того, щоб зробити ваші вироби по-справжньому незабутніми.

В цьому каталозі ми зібрали найцікавіші великодні вироби, додали їм нового звучання та подовженої свіжості!





ВІТ - технологія, що стоїть за
вашим успіхом.

Як надовго зберегти свіжість великоднього виробу? Zeelandia знає відповідь. Завдяки нашим інноваційним рішенням **ВІТ (Bread Improvement Technologies)**, промислові виробники отримують гарантовану перевагу: великодній виріб, що залишається **м'яким**, з **вологою м'якушкою, приємним смаком та ароматом**, ніби щойно з печі, протягом тривалого періоду.

Гамма Фреш ВІТ

Поліпшувач для **збереження свіжості та м'якості** пшеничних хлібоболочних, здобних та дріжджових листкових **виробів тривалого зберігання.**

 **Дозування: 1-3%**
до маси борошна.



Гарантує формування тонкостінної, ніжної м'якушки та тонкої, м'якої скоринки, що забезпечує привабливий вигляд і комфортне споживання.



Не впливає на об'єм виробів, легко комбінується з поліпшувачами, такими як, Софт Тач (для досягнення бажаного об'єму та ванільної смако-ароматики).



Волога м'якушка продовж усього терміну придатності (до **14 діб** при **1%** дозування поліпшувача).



Робить м'якушку **вологою на дотик**, що підсилює відчуття свіжості.



Знижує крихкість м'якушки, роблячи її більш пружною та стійкою до ламання.



Забезпечує виробам відчуття **«короткого укусу»**, завдяки чому шматочок легко надкушується без додаткових зусиль.

Zeelandia - №1 в технологіях свіжості.

Паска Сирна

Тісто:

100,000 кг Борошно пшеничне в/г

3,000 кг Софт Тач

2,000 кг Гамма Фреш ВІТ

7,000 кг Дріжджі пресовані

1,400 кг Сіль

30,000 кг Цукор

40,000 кг Сир кисломолочний*

4,000 кг Сухе молоко 1,5%

15,000 кг Маргарин 72%

37,000 кг Вода

Наповнювач:

25,000 кг Родзинки

10,000 кг Цукати апельсинові

Покриття:

16,800 кг Сатіна Вайт

11,200 кг Чоколіна Вайт

*При використанні сирної маси замість сиру рекомендовано перерахувати кількість цукру та кількість сирної маси враховуючи її жирність (оскільки сирна маса має вищу жирність та містить цукор).



Дріжджова паска — ніжна, об'ємна та волога, з приємним смаком кисломолочного сиру та ванілі. Завдяки вдосконаленій рецептурі виріб зберігає м'якість і на 7 день зберігання.

Рівень складності



Спосіб приготування:

Тіста:

- Замісити тісто протягом 5-6 хв. на 1-й швидкості (з 1/3 цукру, без маргарину) та 5 хв. на 2-й швидкості (кількість води може корегуватися залежно від якості сиру).
- Додати решту цукру та домісити 3-4 хв. на 1-й швидкості, додати маргарин та замісити 3-4 хв. на 2-й швидкості до стану добре розвиненого клейковинного вікна.
- Додати наповнювач та домісити 2 хв. на 1-й швидкості. Температура тіста 27-28°C. Вологість тіста 36,8-37,2%. Бродіння тіста 50-60 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.
- Поділити тісто на заготовки по 0,48-0,5кг (діаметр форми 13 см, висота 10 см), заокруглити та покласти в форми.
- Остаточне вистоявання 70-100 хв. при температурі 33-35°C та відносній вологості повітря 75-80%.

Параметри випікання:

- Ротаційна піч: температура 170-180°C, тривалість 28-32 хв. (для заготовок масою 500 г).
- Тривалість випікання може змінюватися залежно від маси тістової заготовки, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Покриття:

- Розтопити Сатіну Вайт з Чоколіною Вайт на паровій бані (робоча температура 38-42°C) та покрити охолоджені вироби.



Поліпшувач Софт Тач подовжує свіжість та м'якість виробів, надає м'якушу рівномірної **дрібнопористої структури** та **гарного об'єму**, оздоблює вироби витонченим **ванільним смаком та ароматом**.

Крафін

з горіховою начинкою

Тісто:

100,000	Борошно пшеничне в/г
15,000	Крафен Світ
6,000 кг	Дріжджі пресовані
20,000 кг	Маргарин 72%
20,000 кг	Цукор
1,200 кг	Сіль
20,000 кг	Яйцяг
32,000 кг	Вода
1,000 кг	Гамма Фреш ВІТ

Начинка:

37,500 кг	Фесті Горіх
22,500 кг	Вода

Покриття:

10,000 кг	Палетта Нейтральна
3,000 кг	Вода



Крафін — повітряна випічка з виразним горіховим ароматом та ефектним візерунком у розрізі, що поєднує сучасний формат і традиційний смак. Термін придатності до 14 діб.

Рівень складності



Спосіб приготування

Тісто:

- Замісити тісто протягом 4 хв. на 1-й швидкості (з 1/3 цукру і 1/2 маргарину) та 5 хв. на 2-й швидкості. Потім 3-4 хв. на 1-й швидкості (додавши залишок цукру) та 3-4 хв. на 2-й швидкості (додавши решту маргарину).
- Температура тіста 28-29°C, Бродіння 40-60 хв. в умовах цеху.
- Поділити тісто на заготовки по 0,400 кг, заокруглити, залишити для релаксації на 5-10 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.
- Розкатати заготовки та нанести начинку (з розрахунку 0,100-0,110 кг на один виріб), закрутити в рулет, розрізати не до кінця заготовку та сформувати у вигляді крафіну. Покласти у форми.
- Кінцеве вистоювання 70-100 хв. при температурі 35-36°C та відносній вологості 75%.

Параметри випікання:

- Ротаційна піч: температура випікання 190-180°C. Час випікання 23-28 хв., з пароволоженням на початку випікання.

Начинка:

- Змішати Фесті Горіх з водою в міксері протягом 2-3 хв. за допомогою бітера на низькій швидкості та залишити на 20 хв. для набухання в умовах цеху.

Покриття:

- Палетту Нейтральну розігріти з водою до повного розчинення Палетти та покрити охолоджені вироби.



Фесті Горіх - суха суміш для приготування оригінальної **горіхової начинки** з включеннями подрібненого **арахісу**, що дає приємний ніжно солодкий смак, унікальний аромат та маслянисту текстуру, а також включеннями **фундука**, який має приємний глибокий, збалансований смак та аромат.

Пандоро Корент

Тісто:

1,000 кг Борошно пшеничне в/г

0,150 кг Корент Європа

0,075 кг Дріжджі пресовані

0,100 кг Цукор

0,010 кг Сіль

0,400 кг Маргарин 72%

0,450 кг Яйця

0,140 кг Вода

0,180 кг Голден Нектар

0,020 кг Гамма Фреш ВІТ

Оздоблення:

0,020 кг Монблан



Пухкий пандоро з цитрусовим шармом — сучасна інтерпретація класики.

Щоб виріб **добре відставав від форми**, використовуйте **CARLEX®** або **Carlex Spray** - антиадгезійний засіб на рослинній основі. Це найкраще рішення для здобних та борошняних кондитерських виробів з **високим вмістом цукру та жиру**.

Рівень складності



Спосіб приготування

Тісто:

- Змішати інгредієнти з сиропом (без цукру) та 1/3 маргарину.
- Замісити тісто протягом 4 хв. на I-ій швидкості та 6-8 хв. на II-ій швидкості тістоміса до стану добре розвиненої клейковини, додати цукор, замісити на I-ій швидкості 3 хв та на II-й 3 хв, до повного розчинення цукру, додати маргарин та місити 4-5 хв. на 2-ій швидкості, до стану добре розвиненої клейковини.
- Температура тіста 27-29°C. Бродіння тіста 45-60 хв. в умовах цеху.
- Поділити тісто на заготовки по 0,600 кг та покласти до спеціальних металевих форм.
- Остаточне вистоювання 60-90 хв. при температурі 36-38°C та відносній вологості 80%.

Параметри випікання:

- Ротаційна піч: температура випікання 190-175°C протягом 25-30 хв.



Суміш **Корент Європа** призначена для приготування широкого асортименту преміального фруктового хліба та здобної випічки з **ніжним жовтим м'якушем** і приємним **цитрусовим ароматом**. Її можна комбінувати з сухофруктами та іншими доданками, а також використовувати для виробництва заморожених напівфабрикатів.

Панетон Італійський

Опара:

50,000 кг	Борошно пшеничне в/г
2,000 кг	Дріжджі пресовані
32,000 кг	Вода

Тісто:

50,000 кг	Борошно пшеничне в/г
30,000 кг	Панетон Верона
1,300 кг	Сіль
25,000 кг	Масло вершкове 82.5%
6,000 кг	Дріжджі пресовані
30,000 кг	Яйця
25,000 кг	Цукор
4,000 кг	Сухе молоко 1,5%
7,000 кг	Вода

1,000 кг Гамма Фреш ВІТ

Наповнювач:

30,000 кг	Родзинки
15,000 кг	Цукати
3,000 кг	Ром

Оздоблення:

22,000 кг	Гласса Кракелюр
6,600 кг	Білок яйця

Декор:

3,000 кг	Мигдальні пластівці
4,000 кг	Цукрова пудра

Спосіб приготування

Наповнювач:

Родзинки попередньо промити у теплій воді. Додати цукати, ром, перемішати та залишити на 12 години.

Опара:

Опару замісити до однорідної консистенції на 1-й шв. протягом 5 хв. Температура опари: 27-28 °С. Тривалість бродіння: 30-40 хв. в умовах цеху.

Тісто:

До опари додати 1/3 цукру та решту інгредієнти, окрім масла. Замісити тісто: 4 хв. на 1-ій швидкості та 5-7 хв. на 2-ій швидкості до гарно розвиненого клейковинного вікна, додати цукор та місити 3-4 хв. на 2-ій швидкості, додати масло та домісити 3-4 хв. на 2-ій швидкості. Вмісити наповнювач 2-3 хв. на 1-ій шв. Температура тіста: 26-28°C. Бродіння тіста: 60-90 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити тісто на заготовки 0,650кг, заокруглити та покласти до паперових форм (0,600 кг, для форми 178*70 мм). Кінцеве вистоювання: 90-120 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 75-80%. Перед випіканням нанести за допомогою кондитерського мішка оздоблення, декорувати мигдалевими пластівцями та посипати цукровою пудрою.

Оздоблення:

Гласса Кракелюр і яєчний білок змішати до однорідної консистенції.

Параметри випікання:

Перед випіканням нанести оздоблення на поверхню панетону тонким шаром, посипати мигдальними пластівцями та цукровою пудрою зверху.

Температура випікання в ротаційній печі 180-175°C.

Час випікання: 30-35 хв.



Панетон, який традиційно асоціюється з італійським Різдвом, справді став універсальною святковою випічкою. Пухка структура цього виробу з великою кількістю повітряних бульбашок та ніжний аромат роблять його привабливим не лише взимку, а й навесні. В Україні виробники охоче включають панетон до великоднього асортименту, адже він чудово конкурує з класичною паскою, додаючи різноманітності святковому столу.

Рівень складності



Чокотон Фесті

Тісто:

100,000 кг Борошно пшеничне в/г

2,500 кг Софт Тач

30,000 кг Леквар Кавовий Агат

7,000 кг Дріжджі пресовані

1,500 кг Сіль

20,000 кг Цукор

10,000 кг Браун Нектар

25,000 кг Маргарин 72%

20,000 кг Яйця

20,000 кг Вода

Наповнювач:

20,000 кг Шарлі Деко Браун

20,000 кг Журавлина вялена

Начинка

75,000 кг Фесті Чоко

30,000 кг Вода

Покриття:

20,000 кг Гласса Кракелюр

4,000 кг Какао Порошок DB82

8,000 кг Білок яйця

3,000 кг Цукрова пудра



Чокотон — варіація панетону з додаванням какао та шоколадних дропсів, що зберігає традиційну пухку текстуру та має насичений шоколадний смак. Завдяки шоколадній начинці, виріб має гарний мармуровий візерунок.

Рівень складності



Спосіб приготування

Наповнювач:

Журавлину попередньо промити, залишити на 20 хв. у воді для відновлення.

Начинка:

Суху начинку Фесті Чоко змішати з водою та залишити для набухання на 20-30 хв.

Тісто:

Змішати сухі інгредієнти, крім Браун Нектару та маргарину, додати рідину.

Замісити тісто: 3 хв. на 1-й швидкості та 8 хв. на 2-й швидкості до повного розвинення клейковинного каркасу.

Додати Браун Нектар та місити 3-4 хв. на 2-й швидкості, додати маргарин та домісити 3-4 хв. на 2-й швидкості. Додати наповнювач. Температура тіста 26-28°C. Бродіння тіста 60 хв. в умовах цеху.

Поділити тісто на заготовки 0,400 кг. Розкатати тісто та змастити підготовленою начинкою (40% до ваги тіста), звернути рулет у формі бінокля та покласти у форми. Кінцева ферментація 90 хв. при температурі 35°C та відносній вологості 75-80%.

Покриття:

Змішати Гласса Кракелюр з какао, білком яйця до однорідної консистенції та залишити на 15-20 хв. для набухання. Перед випіканням відсадити покриття близько 0,040 кг на 1 шт. та оздобити цукровою пудрою.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 180°C протягом 27-30 хв. Технологічні параметри випікання можуть змінюватися в залежності від конструктивних особливостей печі.

Паска Золотий ранок

Опара:

50,000	Борошно пшеничне в/г
10,000	Яйця
10,000	Маргарин 72%
2,000	Аморе Р Італія
1,500	Дріжджі пресовані
1,000	Нордікс Супер Нью
25,000	Вода

Тісто:

50,000	Борошно пшеничне в/г
25,000	Маргарин 72%
20,000	Яйця
15,000	Крафен Світ
15,000	Голден Нектар
4,000	Сухе молоко 1,5%
3,500	Дріжджі пресовані
3,000	Гамма Фреш ВІТ
1,300	Сіль

Наповнювач:

35,000	Цукати апельсинові
20,000	Родзинки
2,000	Ром

Спосіб приготування

Наповнювач:

Родзинки попередньо промити у теплій воді та просушити. Додати цукати і ром, перемішати та залишити настоюватися на 12 годин.

Опара

Перемішати усі інгредієнти (крім маргарину) на 1-й швидкості протягом 6-8 хв., потім поступово додати розм'якшений маргарин та місити ще 5 хв. на 1-й швидкості до однорідної консистенції. Температура опари 26-28°C. Тривалість бродіння 90-120 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.

Тісто:

До готової опари додати усі інгредієнти згідно рецептури. Тривалість замішування 6-8 хв. на 1-й швидкості та 8-12 хв. на 2-й швидкості до стану добре розвиненого клейковинного вікна.

У кінці замісу додати наповнювач та домісити 2-3 хв. на 1-й швидкості до рівномірного розподілення. Температура тіста 26-28°C. Бродіння: 60-90 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.

Формування:

Тісто поділити на заготовки по 0,52 кг (розмір форми: висота 10 см, діаметр - 15 см). Кінцеве вистоювання: 90-120 хв. при температурі 30°C та відносній вологості 80%.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 170-180°C, тривалість 30-35 хв. Тривалість випікання може змінюватися залежно від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.

Оздоблення:

Розтопити Сатіну Дарк з олією на паровій бані (робоча температура 37-39°C), покрити вироби та декорувати.



Паска на заквасці з апельсиновими цукатами та родзинками вирізняється вологим м'якушем і зберігає свіжість та м'якість до 14 діб. Рецептура поєднує традиційний смак із високими стандартами пекарської майстерності.

Рівень складності



Оздоблення:

15,000	Сатіна Дарк
1,500	Олія соняшникова
3,000	Мигдальні пластівці
2,500	Цукор термостійкий

Кекс Сирний

Тісто:

1,000 кг	Борошно пшеничне в/г
0,830 кг	Цукор
0,620 кг	Маргарин 72%
0,700 кг	Яйця
0,300 кг	Біска Мульти Бейс
1,320 кг	Сир кисломолочний
0,011 кг	Сіль
0,170 кг	Фрешкіпер
0,300 кг	Родзинки
0,300 кг	Цукати апельсинові
0,300 кг	Журавлина вялена

Спосіб приготування

Тісто:

Збити сир, маргарин та цукор за допомогою плаского бітера.
Поступово додати яйця.
В кінці додати борошно та Біска Мульти Бейс, перемішати до однорідності.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: 170-180°C.
Подова піч: верх 190°C, низ 180°C
Час випікання 40-50хв.
Час випікання може змінюватись в залежності від ваги заготовки.



Кексова інтерпретація сирної паски з делікатною вологою текстурою та щедрою кількістю фруктових цукатів

Рівень складності



Пиріг Караван

Рецептура тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
20,000 кг	Панетон Верона
7,000 кг	Дріжджі пресовані
4,000 кг	Сухе молоко 1,5%
1,300 кг	Сіль
20,000 кг	Цукор
10,000 кг	Голден Нектар
30,000 кг	Маргарин 72%
20,000 кг	Яйця
25,000 кг	Вода

Наповнювач:

65,000 кг	Фесті Чоко
30,000 кг	Вода

Оздоблення:

3,000 кг	Яйця
----------	------

Спосіб приготування

Наповнювач:

Попередньо змішати Фесті Чоко з водою та залишити на 20-30 хв. для набухання.

Тіста:

Змішати сухі інгредієнти, крім Нектару та маргарину, додати рідину. Замісити тісто: 3 хв. на 1-й швидкості та 8 хв. на 2-й швидкості до повного розвинення клейковинного каркасу. Додати Нектар та місити 3-4 хв. на 2-й швидкості, потім додати маргарин та місити ще 3-4 хв. на 2-й швидкості. Температура тіста 26-28°C. Бродіння тіста 60 хв. в умовах цеху. Поділити тісто на заготовки 0,200 кг. Розкатати тісто та змастити підготовленою начинкою (40% до ваги тіста), звернути рулет у формі бінокля та покласти у форми. Кінцева ферментація 90 хв. при температурі 35°C та відносній вологості 75-80%.

Оздоблення:

Змастити меланжем.

Параметри випікання:

Температура випікання в ротатійній печі 190-180°C. Час випікання 20 хв.



Цей здобний рулет створений за мотивами домашньої великодньої випічки, яку поколіннями готували в українських родинах. Рецептuru поєднує традиційний смак і стабільну технологію, що дозволяє відтворити атмосферу свята у форматі масового виробництва без втрати автентичності.

Рівень складності



Фесті Чоко — це суха суміш, призначена для створення оригінальної **шоколадної начинки** з насиченим смаком і виразним ароматом **молочного шоколаду**, а також привабливим відтінком «Мокко Мус». Підходить для використання у здобних дріжджових та листкових виробках.



Асортимент начинок Фесті представлений такими смаками:

- горіховий,
- коричний,
- шоколадний
- мигдалевий.



 **zeelandiaukraine**

 **zeelandiaukraine**

 **zeelandiaukraine**

 +38044 592 28 83

www.zeelandia.ua

