

# 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 Аріші Вельвет  
0,125 кг олія соняшникова  
0,620 кг яйця  
0,100 кг вода  
0,030 кг Квік 96

### Начинка:

0,600 кг Чоколіна Арахісова паста Термо  
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 40x60 см.

Тісто 2: змішати всі компоненти та збивати протягом 5 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40x60 см.

Начинка: Сатіну Вайт розтопити до температури 35-38°C, потім змішати з Чоколіна Арахісова паста Термо.

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 напіфабрикати з'єднати готовою начинкою. Охолодити та нарізати на тістечка розміром 4x8 см.

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

## Тістечко Деліс Айріш-Айворі

з нотками солоного арахісу та ірландської кави







## Тістечок Деліс Айвори

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

### Начинка:

0,570 кг вершки з рослинними жирами 25%  
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 напіфабрикати 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 подріблений 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 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 Вайт та накрити іншою частиною.

Охолодити. Нарізати напівфабрикат на тістечка розміром 4x8 см та покрити глазур`ю.

## Тістечко Деліс Айріш

з нотками солоного арахісу

### Рецептура тіста:

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

### Крем:

0,500 кг Чоколіна Арахісова паста Термо

### 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 Чоколіна Арахісова паста Термо та накрити іншою частиною. Охолодити.

Нарізати напівфабрикат на тістечка розміром 4х8 см та покрити глазур'ю.





## 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 Чokolіна 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 Чokolіна фундук та накрити іншою частиною.

Охолодити. Нарізати напівфабрикат на тістечка розміром 4x8 см та покрити глазу́рю.

Більше інформації про ці та інші продукти:

**T+380 44 592 28 83, E [info@zeelandia.ua](mailto:info@zeelandia.ua), [www.zeelandia.ua](http://www.zeelandia.ua)**

