

Candy Bar **Inspiration**





Trend-uri 2025

Am pregătit pentru tine o **revistă dedicată celor mai noi tendințe din universul cofetăriei** – un mix de inspirație, inovație și gust autentic pentru realizarea unui candy bar de succes.

Această ediție aduce în prim-plan rețete atent selecționate care reflectă preferințele actuale ale consumatorilor: de la combinații inedite de arome – precum hibiscus cu zmeură, ciocolată neagră cu cardamom sau fistic cu fructul pasiunii – până la deserturi realizate cu ingrediente funcționale, care **să garanteze calitatea produselor realizate de tine.**

Fiecare pagină este gândită pentru a oferi idei care îmbină **estetica modernă cu cerințele pieței:** deserturi vizual spectaculoase, ușor de integrat în candy bar-uri tematice și adaptabile pentru diverse tipuri de evenimente.

‘Arome care **captivează**, idei care **inspiră**, rețete care **conving.**’

 **Zeelandia**



01 Aromele viitorului în cofetărie.

Consumatorii devin tot mai deschiși la combinații unice, iar în 2025, aromele florale precum lavandă, trandafir și hibiscus, alături de fructe tropicale ca mango, fructul pasiunii și guava, **vor defini direcțiile noi** din cofetărie prin asocieri echilibrate și surprinzătoare.

Research Flavor Trends, 2025

57% dintre consumatori pun pe primul loc calitatea în selecția de alimente sau băuturi și își doresc onestitate și transparență din partea brandurilor.

Consumer Trends in Europe, 2025.



Consumatorii sunt **dispuși să plătească mai mult** pentru produse care oferă o experiență senzorială superioară.

The Future of Chocolate Confectionery 2025, Mintel.

02 Dincolo de gust: ce își doresc consumatorii de la ciocolată.

Consumatorii caută în ciocolată **o experiență completă**, care să depășească simplul gust – pun accent pe texturi bogate, un aspect vizual atrăgător și arome surprinzătoare. Produsele cu **texturi stratificate, inserții inedite** precum bucăți de biscuiți, bezele sau nuci, și un **design vizual remarcabil** stârnesc un interes tot mai mare.

European Chocolate Market, Innova 2025

03 Decorul retro, noul trend în deserturile anului.

În 2025, torturile cu decor vintage câștigă popularitate, remarcându-se prin detalii clasice precum crema de unt aplicată manual, fundițele retro, cireșele decorative și paletele de culori pastelate sau vibrante.

Acest stil îmbină arta tradițională cu un aer modern, fiind impulsionat de popularitatea pe rețelele sociale și de preferința consumatorilor pentru deserturi spectaculoase și decadente.

Gama de **ciocolată.**

O gamă variată de ciocolată, de la **umpluturi** pe bază de grăsimi, **cuverturi** cu gust intens de ciocolată, la **ciocolată belgiană** de calitate superioară.



ARABESQUE

Arabesque.

Ciocolată belgiană, de **calitate superioară**, cu un **proces de utilizare simplificat**, ce conferă produselor un **gust excelent** și un **finisaj lucios**.



ARABESQUE
NOIR 58

Ciocolată belgiană de calitate superioară, cu **58% conținut de cacao**, cu gust intens de ciocolată neagră, pentru o gamă completă de aplicații în cofetărie.



24 luni



ARABESQUE
LAIT 34

Ciocolată belgiană de calitate superioară, cu **34% unt de cacao**, cu gust intens de ciocolată cu lapte și o notă subtilă de caramel, pentru o gamă completă de aplicații în cofetărie.



18 luni



ARABESQUE
BLANC 29

Ciocolată belgiană de calitate superioară, cu **29% unt de cacao**, cu gust intens de ciocolată cu lapte și o notă subtilă de vanilie, pentru o gamă completă de aplicații în cofetărie.



18 luni

Versatilitate.



Decor



Bombonerie



Glasare



Ganache

Chocolatier.

Umpluturi premium potrivite pentru o gamă largă de produse de patiserie și cofetărie, utilizate ca atare cât și în combinație cu frișcă sau panna cotta.



Chocolatier Choco Bisc

Umplutură premium pe bază de grăsimi, cu **incluziuni de biscuiți crocanți** în procent de 25%, pentru produse de cofetărie și patiserie.



12 luni



Chocolatier White Waffle

Umplutură premium cu **bucăți crocante de vafă** pentru produse de cofetărie și patiserie.



12 luni



Chocolatier Choco Rice

Umplutură premium pe bază de grăsimi cu gust de ciocolată și **incluziuni crocante din orez expandat**, pentru produse de cofetărie și patiserie.



12 luni





Chocolatier Nocciola Bianca

Umplutură premium pe bază de grăsimi, cu textură cremoasă și **gust intens de lapte și alune de pădure.**



12 luni



Chocolatier Nocciola Bake

Umplutură premium pe bază de grăsimi, cu textură cremoasă și **gust intens de alune de pădure, stabilă la coacere.**



12 luni



Chocolatier Pistacchio

Umplutură premium pe bază de grăsimi, cu textură cremoasă și **gust autentic de fistic.**



12 luni



Chocolatier Profi Nero

Umplutură premium pe bază de grăsimi, cu textură cremoasă și **gust intens de ciocolată neagră.**



12 luni

Versatilitate.



Decor



Bombonerie



Glasare



Ganache

Chocollina.

Creme profesionale pentru creații de cofetărie și patiserie.



Chocollina White

Cremă cu aromă de **ciocolată albă**, utilizată pentru umplerea și glazurarea produselor de cofetărie.



12 luni



Chocollina Burgundy

Cremă pe bază de grăsimi cu **aromă de iaurt și coacăze negre**, pentru produse de cofetărie.



12 luni



Chocollina Cream&Cover

Cremă cu **aromă intensă de ciocolată**, utilizată pentru umplerea și glazurarea produselor de cofetărie.



12 luni



Chocollina Thermo

Cremă pe bază de grăsimi, stabilă la coacere, cu **aromă de ciocolată și alune de pădure**.



12 luni

Versatilitate.



Decor



Bombonerie



Glasare



Ganache

Cuverturi de cacao.

Gamă variată de cuverturi de cacao, formulată pentru a răspunde **cerințelor profesioniștilor din cofetărie.**



Satina Dark

Cuvertură de cacao, sub formă de dropsuri pentru glazurarea și decorarea produselor de cofetărie și patiserie.



12 luni



Satina White

Cuvertură de cacao, cu **aromă fină de lapte**, sub formă de dropsuri, pentru glazurarea și decorarea produselor de cofetărie și patiserie.



12 luni



Sharli Deco Dark

Cuvertură de cacao, sub formă de dropsuri, care pot fi folosite și ca **incluziuni de ciocolată** în diferite produse de cofetărie și patiserie.



12 luni

ANATOMIA UNEI PRALINE

Dark InFusion

Ciocolată belgiană intensă, cu umplutură de fructul pasiunii și aromă fină de nucșoară – un contrast echilibrat, potrivit pentru vitrine care ies în evidență.

Ciocolată amăruie

Pentru gust intens, ușor amar și note de cacao.

Filling de fructul pasiunii

Pentru aromă proaspătă și exotică.

Ganache de ciocolată amăruie și infuzie de nucșoară

Pentru un gust ușor condimentat și persistent.

Ingrediente.

Pralină de ciocolată amăruie

- 0,500 kg Arabesque Noir 58

Umplutură de fructul pasiunii

- 0,200 kg Farcitura Passionfruit

Ganache de ciocolată amăruie cu infuzie de nucșoară

- 0,200 kg Arabesque Noir 58
- 0,200 kg Rosette
- 0,010 kg nucșoară pudră

Mod de lucru.

Pralină de ciocolată amăruie

Ciocolata amăruie se topește și se temperează după care se toarnă în matrița de bombonerie.

Ganache de ciocolată amăruie cu infuzie de nucșoară

Aducem Rosette la fierbere și adăugăm nucșoară, acoperim și lăsăm la infuzat aproximativ o oră, după care reîncălzim și adăugăm Arabesque Noir 58 topit și omogenizăm.

După temperare, turnăm în formă și se lasă la rece minim 30 minute, după care închidem bomboana.

ANATOMIA UNEI PRALINE

Choco NutBar

Combinație de ciocolată belgiană cu lapte, scorțișoară și alune de pădure, într-o pralină cu textură cremoasă și note crocante.



Ciocolată cu lapte
Pentru un profil echilibrat.



Praline din alune de pădure
Pentru o textură crocantă.

Ingrediente.

Pralină din ciocolată cu lapte

- 0,500 kg Arabesque Lait 34

Filling praline alune de pădure

- 0,150 kg praline alune de pădure

Praline din alune de pădure

- 0,100 kg alune de pădure
- 0,120 kg zahăr

Cremă de ciocolată cu lapte și scorțișoară

- 0,200 kg Arabesque Lait 34
- 0,100 kg Panna Cotta
- 0,010 kg scorțișoară pudră

Mod de lucru.

Pralină din alune de pădure

Se face un caramel uscat în care se adaugă alunele de pădure și păstaia de vanilie, se lasă la răcit după care se pun în Termomix pentru aproximativ 20 minute.

Cremă de ciocolată cu lapte și scorțișoară Panna Cotta și Arabesque Lait 34 se topesc la bain-marie, apoi se adaugă pudra de scorțișoară.

După ce compoziția este temperată, se toarnă în matriță și se finalizează închiderea pralinei.

ANATOMIA UNEI PRALINE

Muesli Rock

Cereale crocante și fructe deshidratate caramelizate în sirop, învelite în ciocolată belgiană fină, care oferă un profil senzorial distinct, atât prin gust, cât și prin textură.



Ingrediente.

Sirop pentru caramelizare

- 0,175 kg apă
- 0,500 kg zahăr
- 0,060 kg sirop de glucoză
- 0,005 kg acid citric

Muesli caramelizat

- 0,340 kg cereale
- 0,300 kg fructe deshidratate
- 0,500 kg fulgi de ovăz
- 0,390 kg sirop pentru caramelizare
- 0,075 kg zahăr
- 0,002 kg sare

Muesli rock

- 0,230 kg muesli caramelizat
- 0,150 kg Arabesque Blanc 29

Mod de lucru.

Muesli caramelizat

Se amestecă toate ingredientele și se pun la cuptor la 160°C timp de aproximativ 15 minute.

Muesli rock

Arabesque Blanc 29 se topește, se temperează, după care se amestecă muesli caramelizat.

Mod de asamblare.

- Sirop
- Cereale și fructe deshidratate caramelizate
- Ciocolată

ANATOMIA UNEI PRALINE

Citrus x Hibiscus

Pralină din ciocolată albă, umplută cu jeleu de hibiscus și cremă de lămâie, ce oferă o combinație distinctă de arome florale și citrice.

Ciocolată albă

Pentru o textură fină și un gust echilibrat.

Jeleu de hibiscus

Pentru o notă ușor acidă și aromă florală.

Cremă de lămâie

Pentru contrast și prospețime.

Ingrediente.

Pralină de ciocolată albă

- 0,500 kg Arabesque Blanc 29

Jeleu de hibiscus

- 0,300 kg Paletta Neutral
- 0,100 kg ceai de hibiscus

Cremă de lămâie

- 0,100 kg Fruit Filling Lemon Cream
- 0,050 kg Rosette
- 0,100 kg Arabesque Blanc29
- Coajă rasă de la o lămâie

Mod de lucru.

Pralină din ciocolată albă

Ciocolata se topește și se temperează, după care se toarnă în matriță.

Cremă de lămâie

Se face un ganache din Rosette și Arabesque Blanc 29 după care încorporăm Fruit Filling Lemon Cream și coaja de lămâie rasă și se toarnă în matriță.

ANATOMIA UNEI PRALINE

Rose x Pistacchio

O pralină cu un profil senzorial sofisticat: combinația dintre ciocolata belgiană, crema dulce de zmeură, aroma subtilă de trandafir și crema fină de fistic.

Ciocolată cu lapte
Pentru un profil echilibrat.



Cremă de fistic
Pentru realizarea unui contrast atât prin gust, cât și prin textură.

Cremă de trandafir și zmeură
Gust intens de zmeură cu note de trandafir.

Ingrediente.

Pralină de ciocolată

- 0,500 kg Arabesque Blanc 29
- 0,015 colorant roșu
- 0,005 glitter roșu alimentar

Cremă de trandafir și zmeură

- 0,100 kg Farcitura Raspberry
- 0,100 kg Rosette
- 0,050 dulceață de trandafir

Cremă de fistic

- 0,200 kg Chocolatier Pistacchio
- 0,100 kg Rosette

Mod de lucru.

Pralină de ciocolată

Topim ciocolata și o temperăm, apoi adăugăm colorantul și glitter-ul, după care turnăm în matriță.

Cremă de trandafir și zmeură

Se semi-spumează Rosette după care se încorporează Fărcitura Raspberry și dulceața de trandafiri.

Cremă de fistic

Se spumează Rosette, apoi se încorporează Chocolatier Pistacchio. Se dă la rece minimum o oră, după care se închid pralinele.

ANATOMIA UNEI PRALINE

Choco x Raspberry

Pralină din ciocolată fină de lapte, umplută cu jeleu de zmeură, care combină dulceața ciocolatei cu prospețimea zmeurei.



Ciocolată fină cu lapte
Pentru un profil echilibrat.

Jeleu de zmeură
Gust intens de zmeură și
consistență compactă.

Ingrediente.

Jeleu de zmeură

- 0,500 kg Paletta Neutral
- 0,250 kg Farcitura Raspberry

Glazură și decor

- 0,400 kg Arabesque Lait 34
- Zmeură proaspătă

Mod de lucru.

Jeleu de zmeură

Se aduce la fierbere Paletta Neutral după care se încorporează Farcitura Raspberry, se toarnă în ramă și se lasă la congelator. După răcire, se decupează/taie în forma dorită.

Mod de asamblare.

- Jeleu de fruct
- Glazură
- Decor



Mixuri pentru foi și blaturi

Mixurile noastre pentru foi și blaturi, de **calitate superioară**, sunt disponibile într-o **gamă variată de culori și arome**, aliniate cu ultimele trenduri din piață.

Concepute special pentru cofetari profesioniști, aceste ingrediente vor impresiona orice consumator prin **aspectul spectaculos și gustul excepțional**.



9 luni

Almond Macaronmix

Mix pulverulent destinat obținerii produselor de cofetărie tip macaron.



12 luni

Fantasy Orange Cake

Mix pulverulent pentru prepararea checurilor, a brișelor (muffin) și a foilor de prăjituri cu aromă și incluziuni de portocală.



12 luni

Fantasy Lemon Cake

Mix pulverulent pentru prepararea checurilor, a brișelor (muffin) și a foilor de prăjituri cu aromă și incluziuni de lămâie.



6 luni

Toffee Velvet Cake

Mix pentru prepararea foilor de prăjituri și a ruladelor cu aromă de toffee.



6 luni

Green Velvet Cake

Mix pentru prepararea foilor de prăjituri și a ruladelor cu aromă de fistic.



6 luni

Purple Velvet Cake

Mix pentru prepararea foilor de prăjituri și a ruladelor cu aromă de fructe de pădure.



8 luni

Vero Dark Select

Mix pulverulent cu pudră de cacao, destinat foilor de prăjituri și checurilor, cu textură umedă.



8 luni

Royal Cake T-Art

Mix pulverulent pentru prepararea tartelor cu fructe sau alte umpluturi.



Fondant și marzipan

Cu aceste produse de calitate superioară, puteți rafina și înfrumuseța torturi, transformându-le în **creații unice** și **memorabile, pline de culoare și autenticitate.**



Fondant

Fondant versatil și ușor de manevrat, perfect pentru decoruri elegante și detalii fine pe diverse prăjituri.



12 luni



Icing

Pastă de zahăr recomandată pentru modelarea figurinelor și îmbrăcarea produselor de cofetărie.



12 luni



Marzipan 1:3

Pastă de migdale recomandată pentru modelarea figurinelor și îmbrăcarea produselor de cofetărie.



12 luni



Gama **Fruitful**

Cu un conținut generos de fructe de **aproximativ 70%**, aceste umpluturi îmbogățesc creațiile de cofetărie și patiserie, oferindu-le un aspect și un gust deosebit, fie că sunt folosite ca **umplutură, glazură** sau **decor**.



2,7 kg



12 luni

Fruit Filling **Black Cherry**

Umplutură de cireșe negre în procent de 70%, pentru produse de cofetărie și patiserie.



2,7 kg



12 luni

Fruit Filling **Black Currant**

Umplutură de coacăze negre în procent de 70% pentru produse de cofetărie și patiserie.



2,7 kg



12 luni

Fruit Filling **Blueberry**

Umplutură de afine în procent de 70% pentru produse de cofetărie și patiserie.



2,7 kg



12 luni

Fruit Filling **Mango**

Umplutură de mango în procent de 70% pentru produse de cofetărie și patiserie.



2,7 kg



12 luni

Fruit Filling **Red Cherry**

Umplutură de cireșe în procent de 70%, pentru produse de cofetărie și patiserie.



2,7 kg



12 luni

Fruit Filling **Pear**

Umplutură de pere în procent de 70%, pentru produse de cofetărie și patiserie.



2,7 kg



12 luni

Fruit Filling **Lemon Cream**

Cremă de lămâie.



2,7 kg



12 luni

Fruit Filling **Orange Cream**

Cremă de portocale.



Umpluturi CU **FRUCTE**

Dacă vrei să-ți impresionezi clienții cu **arome proaspete** și **naturale**, gama noastră de umpluturi de fructe, cu un conținut generos de fruct de până la 45%, este **alegerea perfectă** pentru produsele tale de cofetărie și patiserie.



Patissier **Forest Fruit**

Umplură gata de utilizare, termostabilă, cu 40% conținut de fructe de pădure pentru aplicații de patiserie și cofetărie.



6 luni



Patissier **Strawberry**

Umplură gata de utilizare, termostabilă, cu 45% conținut de căpșuni pentru aplicații de patiserie și cofetărie.



7.5 luni



Patissier **Sour Cherry**

Umplură gata de utilizare, termostabilă, cu 45% conținut de vișine pentru aplicații de patiserie și cofetărie



7.5 luni



Creme șarlotă tip BAVAROISE

Descoperă **aroma** și **textura inconfundabilă** a cremelor noastre șarlotă tip Bavaroise, disponibile într-o **gamă largă de opțiuni** pentru a satisface cele mai pretențioase gusturi. Cu o textură cremoasă și bogată, aceste creme oferă un gust autentic și intens.



8 luni

Zeesan **Choco**

Cremă instant cu aromă de ciocolată utilizată pentru șarlote și ca umplutură pentru prăjituri și torturi.



6 luni

Zeesan **Tiramisu**

Cremă instant cu aromă de tiramisu utilizată pentru șarlote și ca umplutură pentru prăjituri și torturi.



5 luni

Zeesan **Curd Cheese**

Cremă instant pe bază de brânză utilizată pentru șarlote și ca umplutură pentru prăjituri și torturi.



12 luni

Zeesan **Lemon**

Cremă instant cu aromă de lămâie utilizată pentru șarlote și ca umplutură pentru prăjituri și torturi.



12 luni

Zeesan **Strawberry**

Cremă instant cu aromă de căpșuni utilizată pentru șarlote și ca umplutură pentru prăjituri și torturi.



8 luni

Zeesan **Neutral**

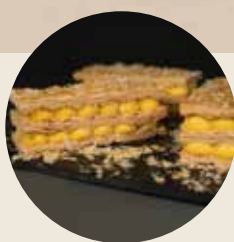
Cremă instant utilizată pentru șarlote și ca umplutură pentru prăjituri și torturi.



Creme **INSTANT**

Descoperă **aroma irezistibilă** a cremelor noastre cu gust intens de vanilie, o gamă vastă de opțiuni concepute pentru a satisface cele mai exigente gusturi și nevoi.

Fie că optezi pentru creme termostabile sau pentru creme pregătite la rece, vei constata că fiecare variantă oferă o **un plus de diversitate** și **versatilitate** în prepararea deserturilor tale.



6 luni

Milano **Cream Vanilla**

Pudră instant, pentru prepararea la rece a cremelor cu aromă de vanilie, destinată umplerii și decorării produselor de patiserie și cofetărie.



6/8 luni

Gama **Minuta**

Cremă instant pentru prepararea cremei de vanilie termostabile.



8 luni

Rap **Yogofresh**

Cremă instant cu aromă de iaurt.



8 luni

Tom P **Special**

Cremă instant pentru prepararea cremei aerate cu gust de vanilie.



8 luni

Gama **Vankrem**

Cremă instant termostabilă, cu gust de vanilie, pentru produse de cofetărie și patiserie.



Creme și umpluturi **GATA DE UTILIZAT**

Descoperă cremele noastre pe bază de smântână, cu **gust autentic** și **textură cremoasă**. De la arome clasice ca vanilia și ciocolata la arome exotice precum mango, fiecare cremă este **termostabilă** și **gata de utilizare**.



Cream **Choco**

Cremă cu gust de ciocolată, termostabilă, pentru produse de cofetărie și patiserie.



7 luni



Cream **Rap Super**

Cremă cu gust de vanilie, termostabilă, pentru produse de cofetărie și patiserie.



6 luni



Cream **Mango**

Cremă cu aromă de mango, termostabilă, pentru produse de cofetărie și patiserie.



6 luni



Glazuri și jeleuri

Descoperă gama noastră de glazuri tip oglindă, perfecte pentru a conferi produselor tale de cofetărie un **aspect deosebit, lucios și o acoperire impecabilă.**

Fiecare glazură este special concepută pentru a oferi deserturilor tale un finisaj strălucitor și atrăgător. Avem o varietate de arome, inclusiv glazuri de fructe, care adaugă nu doar o notă vibrantă de culoare, ci și o textură unică datorită incluziunilor de fructe.



Miroir Aroma Caramel Authentic

Glazură tip oglindă cu aromă de caramel pentru decorarea produselor de cofetărie.



Miroir Aroma Strawberry

Glazură cu aromă de căpșuni pentru decorarea produselor de cofetărie.



Miroir Aroma Neutral

Glazură cu aromă de caise și culoarea neutră pentru decorarea produselor de cofetărie.



Miroir Choco

Glazură tip oglindă cu aromă de ciocolată pentru decorarea produselor de cofetărie.



Miroir Ivory

Glazură tip oglindă pentru decorarea produselor de cofetărie.



Farcitura Raspberry

Glazură cu zmeură utilizată pentru produse de cofetărie și patiserie.



Farcitura Passionfruit

Glazură de fructul pasiunii, utilizată pentru produse de cofetărie și patiserie.



Paletta Apricot

Glazură cu aromă de caise cu aplicare la cald pentru finisarea produselor de cofetărie și patiserie.



Paletta Neutral

Glazură neutră cu aplicare la cald pentru finisarea produselor de cofetărie și patiserie.



Paletta Strawberry

Glazură cu aromă de căpșuni cu aplicare la cald pentru finisarea produselor de cofetărie și patiserie.

Frișcă și alte produse similare



Descoperă frisca și panna cotta din gama noastră, fiecare oferind un plus de **calitate** și **versatilitate deserturilor tale**. Frișca asigură finisaje impecabile, în timp ce panna cotta rămâne fermă și consistentă, indiferent de adăugarea de fructe sau alte ingrediente.



Panna **Cotta**

Cremă desert tratată UHT, 10% grăsime.



6 luni



Rosette

Bază pentru cremă aerată dulce cu grăsime vegetală, tratată UHT.



12 luni



Rosette 26

Bază pentru cremă aerată dulce, cu 26% grăsime vegetală, tratată UHT pentru prepararea cremelor și decorarea produselor de cofetărie.



12 luni



Rosette 28/Plus

Bază pentru cremă aerată dulce, cu 28% grăsime vegetală, tratată UHT pentru prepararea cremelor și decorarea produselor de cofetărie.



12 luni

Colecția de mini eclere

Alegerea perfectă pentru un candy bar cu un **profil senzorial diversificat**.

Într-o industrie în continuă evoluție, în care **gustul autentic** și **combinațiile bine echilibrate** devin tot mai importante, colecția noastră de mini eclere **răspunde nevoilor cofetarilor** care vor să ofere clienților o experiență sofisticată și memorabilă.

Textura deosebită a unui eclair de calitate superioară, împreună cu cremele fine și diferitele inserții de fructe, conferă acestor produse o **versatilitate ridicată**, putând fi integrate în diverse oferte, de la **deserturi reinterpretate** până la **creații personalizate pentru evenimente**.



Candy bar-uri tematice și evenimente premium

Unde diversitatea și eleganța preparatelor sunt esențiale pentru impactul vizual și gustativ.



Patiserii și cofetării moderne

Care doresc să aducă în vitrine produse care reflectă tendințele actuale: combinații inovatoare, ingrediente autentice, echilibru senzorial.



Consumatori care caută experiențe gourmet într-un format mic și accesibil

Ideale pentru degustări, petreceri sau momente speciale.

Lemon Mini Eclair



Coajă de eclair

- 0,300 kg Jello Total Special
- 0,460 kg apă
- 0,050 kg unt
- 0,015 kg zahăr pudră

Cremă de lămâie

- 0,400 kg Fruit Filling Lemon Cream
- 0,200 kg Rosette
- 0,400 kg Arabesque Blanc 29
- Coajă rasă de la o lămâie

Glazură și decor

- 0,200 kg Bianca Meringue
- 0,200 kg apă
- 0,100 kg zahăr

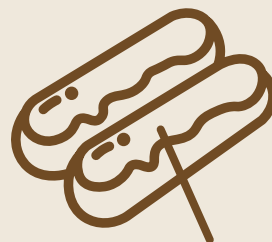


Jello Total Special



Fruit Filling **Lemon Cream Rosette**

Arabesque **Blanc 29**



Bianca Meringue

Mod de lucru

Coaja de eclair

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 10 minute la viteza mare. Compoziția se toarnă în tavă 60/40 pe preș de silicon cu microforații, se aplică Carlex Spray și se congelează. Coacerea se realizează pe cuptor cu vatră la temperatura de 190°C, timp de 45 de minute.

Cremă de lămâie

Se realizează un ganache din Rosette și Arabesque Blanc 29 după care încorporăm Fruit Filling Lemon Cream și coaja de lămâie rasă.

Glazură și decor

Se spumează toate ingredientele la viteza mare pentru aproximativ 10 minute.

Hazelnut Mini Eclair



Coajă de eclair

- 0,300 kg Jello Total Special
- 0,460 kg apă
- 0,050 kg unt
- 0,015 kg zahăr pudră

Cremă de alune de pădure

- 0,300 kg Chocolatier Nocciola Bianca
- 0,500 kg Rosette

Pralină de alune de pădure

- 0,400 kg zahăr
- 0,450 kg alune de pădure
- Păstaie de vanilie

Insertie de caise

- 0,300 kg Jam Extra Caise

Glazură și decor

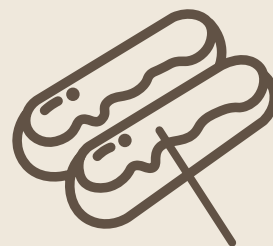
- 0,500 kg Chocolatier Nocciola Bianca
- Alune de pădure coapte



Jello Total Special



Chocolatier **Nocciola Bianca**
Rosette
Jam Extra Caise



Chocolatier **Nocciola Bianca**

Mod de lucru

Coajă de eclair

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 10 minute la viteza mare. Compoziția se toarnă în tavă 60/40 pe preș de silicon cu microforații, se aplică Carlex Spray și se congelează. Coacerea se realizează pe cuptor cu vatră la temperatura de 190°C, timp de 45 minute.

Cremă de alune de pădure

Chocolatier Nocciola Bianca se aduce la temperatura de 33°C după care se încorporează în Rosette spumată.

Pralină de alune de pădure

Se face un caramel uscat după care încorporăm alunele de pădure sub amestec continuu pentru acoperire cu caramel completă. După răcire, se pun în termomix pentru aproximativ 15-20 minute.

Glazură și decor

Aducem la temperatura de 28°C Chocolatier Nocciola Bianca și glazurăm cojile de eclair umplute anterior.

Pistacchio Mini Eclair



Coajă de eclair

- 0,300 kg Jello Total Special
- 0,460 kg apă
- 0,050 kg unt
- 0,015 kg zahăr pudră

Cremă de fistic

- 0,300 kg Chocolatier Pistacchio
- 0,500 kg Rosette

Insertie de fructul pasiunii

- 0,200 kg Farcitura Passion Fruit

Glazură și decor

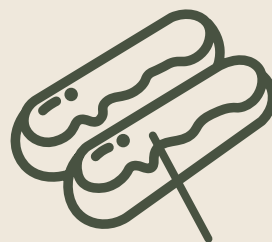
- 0,500 Chocolatier Pistacchio
- Fistic proaspăt



Jello Total Special



Chocolatier **Pistacchio**
Rosette
Farcitura **Passionfruit**



Chocolatier **Pistacchio**

Mod de lucru

Coajă de eclair

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 10 minute la viteza mare. Compoziția se toarnă în tavă 60/40 pe preș de silicon cu microforații, se aplică Carlex Spray și se congelează. Coacerea se realizează pe cuptor cu vatră la temperatura de 190°C, timp de 45 minute.

Cremă de fistic

Chocolatier Pistacchio se aduce la temperatura de 33°C după care se încorporează în Rosette spumată.

Glazură și decor

Aducem la temperatura de 28-30°C Chocolatier Pistacchio și glazurăm cojile de eclair umplute anterior.



Macarons cu personalitate.

Cu ingredientele noastre versatile, fiecare cofetar poate crea rapid macarons cu o **textură apreciată de consumatori** – exterior crocant și mușcătură scurtă, ideale pentru acest tip de produs. Fiecare macarons poate căpăta ușor culori vibrante și permite umpluturi variate, pentru a obține **deserturi spectaculoase și personalizate.**

Creativitatea **nu are limite.**

Twist Macarons.

Pentru cofetarii care vor să adauge **un plus de exclusivitate** candy barului, macarons-urile noastre Ispahan cu zmeură și dulceață de trandafir, alături de cele cu inserție de mango, sunt opțiuni moderne, cu **impact vizual** și **gust memorabil**.

Ingrediente.

Macarons

- 1,000 kg Almond Macaronmix
- 0,180 kg apă



Almond **Macaronmix**
Pentru un aspect uniform, cu
aromă subtilă de migdale.

Mod de lucru.

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 5 minute la viteza medie. Compoziția se toarnă în tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt sau pe preș de silicon cu ajutorul poshului prevăzut cu dui.

După turnare, se lasă la uscat pentru aproximativ 45-60 minute. Coacerea se realizează la temperatura de 125°C, timp de aproximativ 30 de minute.



Ispahan Macarons

Ingrediente.

Cremă de trandafir

- 0,400 kg dulceață de trandafir
- 0,300 kg Rosette
- 0,100 kg Panna Cotta

Mod de lucru.

Se spumează Rosette după care se încorporează Panna Cotta și dulceața de trandafir.

Inserție de zmeură

- 0,210 kg Farcitura Raspberry



Exotic Macarons

Ingrediente.

Cremă de mango

- 0,600 kg Cream Mango
- 0,300 kg Rosette

Mod de lucru.

Se spumează Rosette după care se încorporează Cream Mango.

Inserție de mango

- 0,210 kg Fruit Filling Mango

Inserție de caramel

- 0,200 kg Cream Caramel

Vintage Cake

Tort decorat în **stil vintage**, inspirat din estetica clasică a torturilor anilor '80–'90, readusă în atenție în contextul tendințelor actuale. Designul se bazează pe **contrastul vizual al decorurilor aplicate** cu poșul, folosind modele variate pentru a crea un aspect bogat, dar atractiv.

O alegere potrivită pentru candy bar-uri cu tematică retro sau romantică, dar și pentru evenimente în care accentul cade pe detalii lucrate manual.





Ingrediente.

Blat cu aromă de fistic

- 1,000 kg Green Velvet Cake
- 0,650 kg ou
- 0,130 kg ulei
- 0,180 kg apă

Blat cu aromă de fructe de pădure

- 0,500 kg Purple Velvet Cake
- 0,325 kg ou
- 0,065 kg ulei
- 0,090 kg apă

Cremă de zmeură

- 0,200 kg Zeesan Curd Cheese
- 0,200 kg apă
- 0,600 kg Rosette
- 0,300 kg Panna Cotta
- 0,350 kg Farcitura Raspberry

Glazură și decor

- 0,500 kg Rosette
- 0,100 kg Chocolatier Pistacchio



Mod de lucru.

Blat cu aromă de fistic

Se mixează cu telul ingredientele timp de 5 minute la viteza mare, mai puțin uleiul care se adaugă în ultimul minut de mixare. Compoziția se toarnă în tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de aproximativ 10 minute.

Blat cu aromă de fructe de pădure

Se mixează cu telul ingredientele timp de 5 minute la viteza mare. Compoziția se toarnă în ramă de dimensiune 30/40 cm, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de aproximativ 10 minute.

Cremă de zmeură

Se hidratează Zeesan Curd Cheese după care se încorporează în Rosette semispumată. Se adaugă Panna Cotta topită și Farcitura Raspberry și se omogenizează.

Glazură și decor

Se topește Chocolatier Pistacchio și se încorporează în Rosette spumată, după care se îmbracă tortul.

Idei pentru un candy bar de succes.

Alegerea perfectă pentru un candy bar cu un **profil senzorial diversificat**.

Unde **fructele predomină**.

O selecție de rețete în care **fructele sunt puse în valoare** prin combinații inedite cu arome botanice, gândite pentru un **candy bar modern** care să satisfacă preferințele tot mai diversificate ale clienților tăi.



Unde **ciocolata** predomină.

Deserturi care pun **ciocolata în centrul atenției**, explorând combinații unice de texturi și arome, inspirate de cele mai noi trenduri din piață. Deserturile propuse combină texturi crocante, cremoase și aerate cu arome noi ce **reinventează gustul clasic de ciocolată**, oferind cofetarilor **soluții eficiente și moderne** pentru un candy bar inovator.



Three Flavors Cake.



Mango



Fistic



**Fructul
pasiunii**

O prăjitură modernă și sofisticată, cu **straturi perfect echilibrate de arome și texturi**: blat fin de fistic, inserție vibrantă de mango, cremă de brânză, finisate cu o glazură intensă de fructul pasiunii.



Ingrediente.

Foaie de fistic

- 1,500 kg Green Velvet Cake
- 0,195 kg ulei
- 0,270 kg apă
- 0,975 kg ou

Cremă de mango

- 0,600 kg Cream Mango
- 0,060 kg Panna Cotta
- 0,300 kg Rosette spumată

Inserție de mango

- 0,500 kg Fruit Filling Mango

Cremă de brânză

- 0,150 kg Zeesan Curd Cheese
- 0,175 kg apă
- 0,700 kg Rosette
- 0,150 kg Panna Cotta

Cremă de fistic

- 0,200 kg Chocolatier Pistacchio
- 0,100 kg Zeesan Neutral
- 0,100 kg apă
- 0,500 kg Rosette

Glazură și decor

- Farcitura Passionfruit
- Twist Green

Mod de lucru.

Foaie de fistic

Se mixează cu telul ingredientele timp de 5 minute la viteza medie, mai puțin uleiul care se adaugă în ultimul minut de mixare. Compoziția se toarnă în 3 tăvi 60/40, tapetate cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de 5-6 minute.

Cremă de mango

Panna Cotta se topește și se încorporează în Rosette spumată, după care se adaugă Cream Mango.

Cremă de brânză

Panna Cotta se topește și se încorporează lejer în Rosette spumată după care se hidratează Zeesan Curd Cheese și încorporăm în Rosette.

Cremă de fistic

Se topește la Bain Marie Chocolatier Pistacchio. Zeesan Neutral se hidratează și se încorporează în Rosette spumată apoi adăugăm Chocolatier Pistacchio.

Mod de asamblare

- | | |
|------------------|----------------|
| • foaie | • foaie |
| • cremă mango | • cremă fistic |
| • inserție mango | • glazură |
| • foaie | • decor |
| • cremă brânză | |

Forest Glaze

Un **desert intens și răcoritor**, cu blat aromat de fructe de pădure, inserție de afine și glazură inovativă cu gust de iaurt cu coacăze negre.



Ingrediente.

Foaie fructe de pădure

- 2,000 kg Purple Velvet Cake
- 1,300 kg ouă
- 0,260 kg ulei
- 0,360 kg apă

Cremă de fructe de pădure

- 1,000 kg Fruit Filling Blueberry
- 0,500 kg Paletta Strawberry

Glazură și decor

- 0,800 kg Chocollina Burgundy
- 0,150 kg Satina White
- 0,030 kg arahide mărunțite
- Fructe proaspete

Mod de lucru.

Foaie fructe de pădure

Se mixează cu telul ingredientele timp de 5 minute la viteza medie. Compoziția se toarnă în 2 tăvi 60/40, tapetate cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de 10 minute.

Cremă de fructe de pădure

Se aduce la fierbere Paletta Strawberry după care adăugăm Fruit Filling Blueberry. Compoziția obținută se împarte în 2 straturi.

Glazură și decor

Se topește Satina White după care se încorporează în Chocollina Burgundy încălzită iar la final adăugăm arahidele mărunțite.

Mod de asamblare

- blat
- cremă
- blat
- cremă

Exotic Flavor

Un desert cremos și revigorant, cu blat de lămâie și incluziuni aromate, completat de o cremă fină și o glazură intensă de fructul pasiunii.



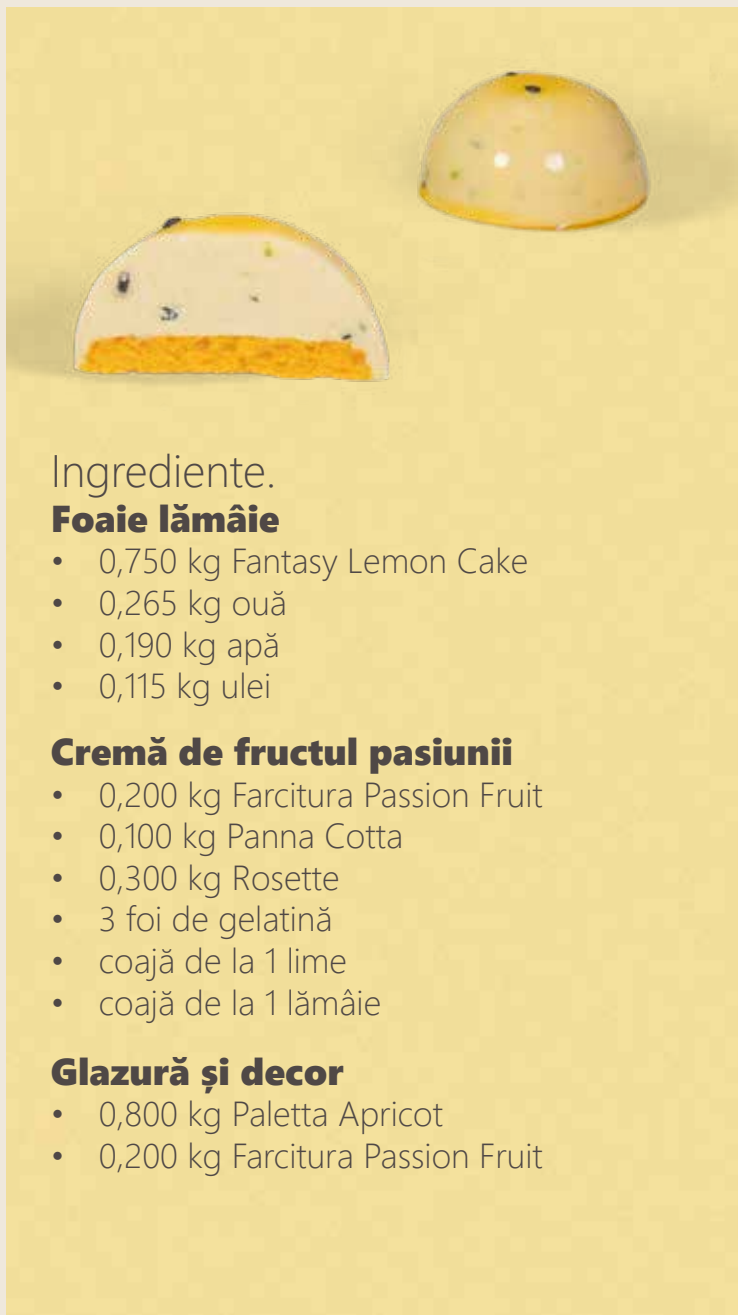
Caise



Lămâie



Fructul
pasiunii



Ingrediente.

Foaie lămâie

- 0,750 kg Fantasy Lemon Cake
- 0,265 kg ouă
- 0,190 kg apă
- 0,115 kg ulei

Cremă de fructul pasiunii

- 0,200 kg Farcitura Passion Fruit
- 0,100 kg Panna Cotta
- 0,300 kg Rosette
- 3 foi de gelatină
- coajă de la 1 lime
- coajă de la 1 lămâie

Glazură și decor

- 0,800 kg Paletta Apricot
- 0,200 kg Farcitura Passion Fruit

Mod de lucru.

Foaie lămâie

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 7 minute la viteza mare. Compoziția se toarnă în tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 180°C, timp de 10 minute.

Cremă de fructul pasiunii

Se încălzește la Bain Marie, Panna Cotta și se încorporează în Rosette spumată, apoi încorporăm Farcitura Passionfruit iar la final adăugăm gelatina hidratată.

Glazură și decor

Se aduce la fierbere Paletta Apricot după care încorporăm Farcitura Passionfruit.

Mod de asamblare

- cremă
- blat
- glazură

Pistacchio Bloom



Desert compus din crumble de fistic, jeleu de hibiscus și cremă de lămâie și lime, **o combinație ideală de texturi și arome.**



Ingrediente.

Crumble reconstituit de fistic

- 0,500 kg Bratislava Pastry Mix
- 0,500 kg făină
- 0,450 kg unt
- 0,010 kg drojdie
- 0,150 kg fistic mărunțit
- 0,250 kg Arabesque Blanc 29

Cremă de fistic

- 0,400 kg Chocolatier Pistacchio
- 0,600 kg Rosette
- 0,200 kg Panna Cotta

Insertie jeleu de hibiscus

- 0,300 kg Paletta Neutral
- 0,100 kg ceai de hibiscus

Cremă de lămâie și lime

- 0,200 kg Fruit Filling Lemon Cream
- 0,500 kg Rosette
- coajă de la 2 lime

Glazură și decor

- 0,400 kg Chocollina White
- Twist Green

Mod de lucru.

Crumble reconstituit de fistic

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 10 minute, la viteză medie, sau până când se formează un aluat cu textură nisipoasă. Compoziția se toarnă în tava 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 180°C, timp de aproximativ 10 minute, sau până când capătă o culoare rumen-aurie. După coacere și răcire, crumble-ul și fisticul mărunțit se încorporează în Arabesque Blanc 29 și se lasă la rece

Cremă de fistic

Se încălzește la Bain Marie Chocolatier Pistaccio împreună cu Panna Cotta, se omogenizează, după care se încorporează Rosette spumată.

Cremă de lămâie și lime

Se spumează Rosette și se încorporează Fruit Filling Lemon Cream și coaja de lime.

Mod de asamblare

- crumble
- cremă
- insertie
- cremă
- glazură
- decor

Spicy Swirl



Cardamom



Ciocolată

Un desert cu un strat fin de ganache de ciocolată amăruie, îmbogățit cu **aroma subtilă** dar **distinctă a cardamomului**.



Ingrediente.

Aluat fraged

- 0,500 kg Bratislava Pastry Mix
- 0,500 kg făină
- 0,450 kg unt
- 0,010 kg drojdie

Ganache de ciocolată amăruie

- 0,540 kg Rosette
- 0,150 kg sirop de glucoză
- 0,540 kg Arabesque Noir 58
- 0,540 kg Arabesque Lait 34
- 0,075 kg unt
- 0,020 kg cardamom

Glazură și decor

- Zmeură proaspătă
- Fistic mărunțit

Mod de lucru.

Aluat fraged

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 10 minute la viteza medie sau până se formează un aluat nisipos. Se lasă la rece minim 6 ore, după care se întinde foaie de 2 mm grosime și se decupează forma dorită.

Compoziția se pune în tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de aproximativ 6-7 min sau până prinde culoare rumen aurie.

Ganache de ciocolată amăruie

Se aduce la fierbere Rosette împreună cu siropul de glucoză și cardamomul, apoi se toarnă peste ciocolată și untul, se acoperă cu folie alimentară de plastic și se lasă la infuzat minim 30 de minute, după care se omogenizează și se toarnă în formă, apoi se dă la congelator.

Mod de asamblare

- biscuite
- ganache de ciocolată amăruie
- decor

Nocciola Cake



Caise



Alune de
pădure



Ciocolată

Blat umed de cacao, cremă de alune de pădure, inserție de caise și glazură de ciocolată belgiană pentru **crearea unui profil senzorial complet.**



Ingrediente.

Blat de ciocolată

- 0,750 kg Vero Dark Select
- 0,400 kg ouă
- 0,300 kg ulei
- 0,200 kg apă

Gianduia de alune de pădure

- 0,765 kg pralină alune de pădure
- 0,220 kg Arabesque Lait 34
- 0,150 kg unt de cacao
- 0,150 kg unt

Inserție de caise

- 0,300 kg Extra Jam Caise

Cremă de alune de pădure

- 0,300 kg Chocolatier Nocciola Bianca
- 0,600 kg Rosette
- 0,050 kg Zeesan Neutral
- 0,050 kg apă

Glazură și decor

- 0,200 kg Arabesque Noir 58
- 0,400 kg Chocolatier Choco Rice

Mod de lucru.

Blat de ciocolată

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 7 minute la viteza medie. Compoziția se toarnă în tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 180°C, timp de 10 minute.

Gianduia de alune de pădure

Se topesc separat untul, untul de cacao și Arabesque Lait 34, apoi se încorporează în pralina de alune de pădure. Compoziția se temperează la 28°C, se toarnă în formă și se lasă la rece.

Cremă de alune de pădure

Se hidratează Zeesan Neutral și se încorporează în Rosette spumată apoi se înglobează Chocolatier Nocciola Bianca încălzită.

Glazură și decor

Topim Arabesque Noir 58 și îl încorporăm în Chocolatier Choco Rice încălzit în prealabil.

Mod de asamblare

- blat
- cremă
- blat
- cremă
- glazură
- decor

Chocolate Strawberry



Iaurt



Căpșuni



Ciocolată

Combinăția clasică dintre căpșuni și ciocolată, acum într-un format care pune în valoare fiecare ingredient pentru a satisface **preferințele tot mai diverse ale consumatorilor.**



Ingrediente.

Foaie de ciocolată

- 0,750 kg Vero Dark Select
- 0,400 kg ouă
- 0,300 kg ulei
- 0,200 kg apă

Cremă de căpșuni

- 0,800 kg Paletta Strawberry
- 0,300 kg Fruit Filling Strawberry

Cremă de iaurt

- 0,150 kg Rap Yogofresh
- 0,100 kg apă
- 0,500 kg Rosette
- 0,100 kg Panna Cotta

Glazură și decor

- Arabesque Noir 58
- Căpșuni proaspete

Mod de lucru.

Foaie de ciocolată

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 7 minute la viteza medie. Compoziția se toarnă în tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 180°C, timp de 10 minute.

Cremă de căpșuni

Se aduce la fierbere Paletta Strawberry după care adăugăm Fruit Filling Strawberry blendat. Se lasă la rece, după care se decupează în formă de cerc.

Cremă de iaurt

Panna Cotta se încălzește și se încorporează în Rosette spumată. Se hidratează Rap Yogofresh și se încorporează în Rosette, se toarnă în formă de silicon și se lasă la congelator minim 4 ore.

Mod de asamblare

- blat
- cremă
- blat
- cremă
- glazură
- decor

Nocciola Sandwich



Caise



Alune de
pădure



Ciocolată

Combinăția clasică dintre căpșuni și ciocolată, acum într-un format care pune în valoare fiecare ingredient pentru a satisface **preferințele tot mai diverse ale consumatorilor.**



Ingrediente.

Foaie

- 1,000 kg Toffee Velvet Cake
- 0,650 kg ouă
- 0,130 kg ulei
- 0,180 kg apă

Cremă de alune de pădure

- 0,500 kg Chocolatier Nocciola Bianca
- 0,200 kg Panna Cotta
- 1,000 kg Rosette

Insertie de caise

- 0,400 kg Extra Jam Caise

Glazură și decor

- Arabesque Noir 58
- Alune de pădure

Mod de lucru.

Blat de ciocolată

Se mixează cu telul ingredientele timp de 5 minute la viteza medie, mai puțin uleiul care se adaugă în ultimul minut de mixare. Compoziția se toarnă în tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de aproximativ 10 minute.

Cremă de alune de pădure

Se topește Panna Cotta și se încorporează lejer în Rosette spumată. Chocolatier Nocciola Bianca se încălzește la Bain Marie și se încorporează în Rosette spumată.

Mod de asamblare

- blat
- cremă
- blat
- cremă
- glazură
- decor

VREI SĂ FII LA CURENT
CU **NOUTĂȚILE** DIN
INDUSTRIE?

**Abonează-te la Zeelandia
Newsletter** și află mai multe.



Scanează codul QR și
abonează-te la newsletter.

