

Zeelandia Magazine

EASTER INSPIRATION 2025



Trend-uri 2025.

01 Experiențe multisenzoriale.

Consumatorii moderni nu caută doar arome, ci **experiențe multisenzoriale** care să le ofere adevărate momente de răsfăț. Produsele de cofetărie și patiserie care combină arome și texturi inovative **redefinesc standardele industriei**, oferind o **multitudine de opțiuni** care răspund unui spectru larg de preferințe. Această diversificare a combinațiilor între texturi și arome satisface cerințele unui public variat de consumatori, de la cei care caută **confortul unui desert clasic**, până la cei care sunt în căutarea unor **experiențe senzoriale noi și surprinzătoare**.



dintre consumatori la nivel global afirmă că sunt în căutarea unor **creații neobișnuite** care să le ofere un moment de răsfăț.

Ce atribute referitoare la gust și textură fac experiența alimentelor și băuturilor **mai impresionantă** pentru tine?



40%

Aromă/gust **bogat**



31%

Combinatii de arome

02 Calitate fără compromis.

Pe măsură ce nevoia pentru valoare adăugată devine standard, **îmbunătățirea calității dincolo de ingrediente este esențială**. Consumatorii sunt din ce în ce mai atenți la calitatea ingredientelor atunci când aleg produse alimentare și băuturi, punând accent pe beneficii nutriționale, proapețime și sustenabilitate.

#1

pentru consumatori, **calitatea produsului** reprezintă cel mai important factor în alegerea brandurilor de alimente și băuturi.

03 Tradiție reinterpretată.

Într-o lume în continuă schimbare, consumatorii își doresc să regăsească aromele autentice, revenind la produse cu un caracter tradițional care păstrează **gustul original** și plin de savoare al ingredientelor utilizate. Ei caută să integreze aceste arome în alimentația lor zilnică, punând accent pe **autenticitate și calitate**.

Aproape **1 din 2** consumatori la nivel global consideră importante următoarele valori în dieta lor:



Produse care le reprezintă **propria tradiție**.



Diversitatea culinară a altor culturi.

Consumatorii tineri, în special, impulsionează cererea pentru deserturi cu texturi inedite. Pe măsură ce gusturile consumatorilor evoluează, **fructele continuă să ofere oportunități nelimitate pentru inovație.** Utilizate în mod creativ, acestea permit realizarea unor deserturi care atrag mai multe tipuri de consumatori prin **combinații variate de texturi**, contrastul dintre arome, texturi și aspectul deosebit.

Cele mai **populare fructe** în rândul consumatorilor

- **Portocală**
- **Lămâie Afine**
- **Mango**
- **Pere**

 **Zeelandia**



Pască cu brânză
și **cremă de lămâie.**



Rețetă Pască cu brânză și **CREMĂ DE LĂMÂIE.**

Aluat

- 1,000 kg Bratislava Pastry Mix
- 1,000 kg făină 480
- 0,800 kg unt 82%
- 0,050 kg drojdie
- 0,4 l apă

Cremă de brânză

- 1,000 kg brânză proaspătă de vaci 30% grăsime
- 0,300 kg smântână 30% grăsime
- 0,400 kg ou
- 0,200 kg zahăr
- 0,150 Full Stabil

Cremă de lămâie

- Fruit Filling Lemon Cream

Mod de lucru

Aluat

Se frământă Bratislava Pastry Mix împreună cu făina, drojdia și untul în malaxor, la viteza a 2-a, timp de aproximativ 10-15 minute, până când amestecul capătă o consistență asemănătoare nisipului umed. Se adaugă apa rece și se continuă frământarea pentru încă 1-2 minute, până la obținerea unui aluat omogen. Untul trebuie păstrat la frigider înainte de utilizare.

Aluatul obținut se întinde cu ajutorul mașinii de laminat și se împachetează sub formă de plic, astfel încât să se obțină o formă pătrată sau dreptunghiulară. Se lasă la rece pentru aproximativ 30-45 de minute, după care se întinde din nou la mașina de laminat, până la o grosime de 4-5 mm.

Se decupează aluatul conform dimensiunilor tăvilor utilizate și se așează în acestea, după ce au fost pulverizate în prealabil cu Carlex Spray. Se lasă o margine înaltă de aproximativ 2,5-3 cm, similară cu cea a unei tarte.

Crema de brânză cu lămâie

Cu ajutorul unui blender, se pasează brânza împreună cu smântâna până la obținerea unei consistențe fine. Se adaugă oul, zahărul, smântâna și Full Stabil, după care se amestecă cu mixerul, utilizând paleta, timp de aproximativ 2-3 minute.

Crema de lămâie Fruit Filling Lemon Cream (500 g) se amestecă cu mișcări lejere cu 1 kg de bază de cremă de brânză, preparată conform indicațiilor anterioare, până la omogenizare. Crema obținută se toarnă uniform în tava tapetată cu aluatul de Bratislava, pregătit conform instrucțiunilor anterioare, și se nivelează cu ajutorul unei palete. Înainte de coacere, suprafața se unge cu ou melanj. Produsul se decorează cu fulgi de migdale.

Se coace la 170-180°C, în funcție de specificul cuptorului și gradul de încărcare, timp de aproximativ 35-40 de minute.

Pască tradițională
cu brânză.



Rețetă Pască tradițională cu **BRÂNZĂ ȘI SMÂNTÂNĂ.**

Aluat

- 1,000 kg Bratislava Pastry Mix
- 1,000 kg făină 480
- 0,800 kg unt 82%
- 0,050 kg drojdie
- 0,4 l apă

Cremă de brânză

- 1,000 kg brânză proaspătă de vaci 30% grăsime
- 0,300 kg smântână 30% grăsime
- 0,400 kg ou
- 0,200 kg zahăr
- 0,150 Full Stabil

Decor

- Mont Blanc Schnee

Mod de lucru

Aluat

Se frământă Bratislava Pastry Mix împreună cu făina, drojdia și untul în malaxor, la viteza a 2-a, timp de aproximativ 10-15 minute, până când amestecul capătă o consistență asemănătoare nisipului umed. Se adaugă apa rece și se continuă frământarea pentru încă 1-2 minute, până la obținerea unui aluat omogen. Untul trebuie păstrat la frigider înainte de utilizare.

Aluatul obținut se întinde cu ajutorul mașinii de laminat și se împachetează sub formă de plic, astfel încât să se obțină o formă pătrată sau dreptunghiulară. Se lasă la rece pentru aproximativ 30-45 de minute, după care se întinde din nou la mașina de laminat, până la o grosime de 4-5 mm.

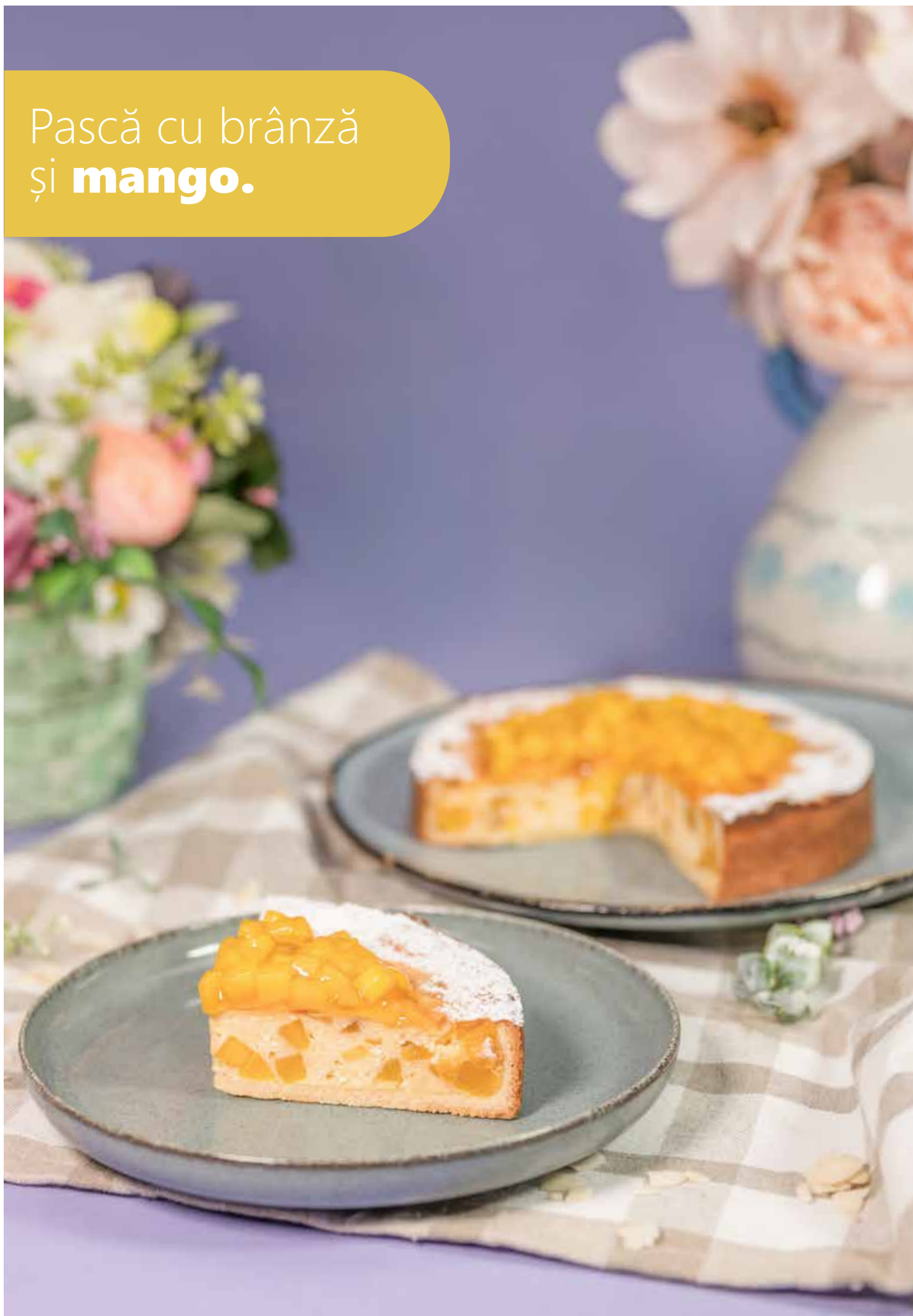
Se decupează aluatul conform dimensiunilor tăvilor utilizate și se așează în acestea, după ce au fost pulverizate în prealabil cu Carlex Spray. Se lasă o margine înaltă de aproximativ 2,5-3 cm, similară cu cea a unei tarte.

Crema de brânză cu smântână

Cu ajutorul unui blender, se pasează brânza împreună cu smântâna până la obținerea unei consistențe fine. Se adaugă oul, zahărul, smântâna și Full Stabil, după care se amestecă cu mixerul, utilizând paleta, timp de aproximativ 2-3 minute. Crema obținută se toarnă uniform în tava tapetată cu aluatul de Bratislava, pregătit conform indicațiilor anterioare, și se nivelează cu ajutorul unei palete. Înainte de coacere, suprafața se unge cu ou melanj.

Se coace la 170-180°C, în funcție de specificul cuptorului și gradul de încărcare, timp de aproximativ 35-40 de minute. După răcire, se aplică zahăr pudră Mont Blanc Schnee.

Pască cu brânză
și **mango**.



Rețetă Pască cu brânză și **MANGO.**

Aluat

- 1,000 kg Bratislava Pastry Mix
- 1,000 kg făină 480
- 0,800 kg unt 82%
- 0,050 kg drojdie
- 0,4 l apă

Cremă de brânză

- 1,000 kg brânză proaspătă de vaci 30% grăsime
- 0,300 kg smântână 30% grăsime
- 0,400 kg ou
- 0,200 kg zahăr
- 0,150 Full Stabil

Umplutură de mango

- Fruit Filling Mango

Mod de lucru

Aluat

Se frământă Bratislava Pastry Mix împreună cu făina, drojdia și untul în malaxor, la viteza a 2-a, timp de aproximativ 10-15 minute, până când amestecul capătă o consistență asemănătoare nisipului umed. Se adaugă apa rece și se continuă frământarea pentru încă 1-2 minute, până la obținerea unui aluat omogen. Untul trebuie păstrat la frigider înainte de utilizare.

Aluatul obținut se întinde cu ajutorul mașinii de laminat și se împachetează sub formă de plic, astfel încât să se obțină o formă pătrată sau dreptunghiulară. Se lasă la rece pentru aproximativ 30-45 de minute, după care se întinde din nou la mașina de laminat, până la o grosime de 4-5 mm.

Se decupează aluatul conform dimensiunilor tăvilor utilizate și se așează în acestea, după ce au fost pulverizate în prealabil cu Carlex Spray. Se lasă o margine înaltă de aproximativ 2,5-3 cm, similară cu cea a unei tarte.

Crema de brânză cu incluziuni de mango

Cu ajutorul unui blender, se pasează brânza împreună cu smântâna până la obținerea unei consistențe fine. Se adaugă oul, zahărul, smântâna și Full Stabil, după care se amestecă cu mixerul, utilizând paleta, timp de aproximativ 2-3 minute.

Umplutura de mango Fruit Filling Mango (500 g) se amestecă cu mișcări lejere cu 1 kg de bază de cremă de brânză, preparată conform indicațiilor anterioare, până la omogenizare. Crema obținută se toarnă uniform în tava tapetată cu aluatul de Bratislava, pregătit conform instrucțiunilor anterioare, și se nivelează cu ajutorul unei palete. Înainte de coacere, suprafața se unge cu ou melanj.

Se coace la 170-180°C, în funcție de specificul cuptorului și gradul de încărcare, timp de aproximativ 35-40 de minute. După răcire, marginile se pudrează cu zahăr pudră Mont Blanc Schnee, iar centrul se decorează cu umplutură de mango Fruit Filling Mango.

Pască cu brânză
și **cremă de fistic.**



Rețetă Pască cu brânză și **CREMĂ DE FISTIC.**

Aluat

- 1,000 kg Bratislava Pastry Mix
- 1,000 kg făină 480
- 0,800 kg unt 82%
- 0,050 kg drojdie
- 0,4 l apă

Cremă de brânză

- 1,000 kg brânză proaspătă de vaci 30% grăsime
- 0,300 kg smântână 30% grăsime
- 0,400 kg ou
- 0,200 kg zahăr
- 0,150 Full Stabil

Cremă de fistic

- Chocolatier Pistacchio

Mod de lucru

Aluat

Se frământă Bratislava Pastry Mix împreună cu făina, drojdia și untul în malaxor, la viteza a 2-a, timp de aproximativ 10-15 minute, până când amestecul capătă o consistență asemănătoare nisipului umed. Se adaugă apa rece și se continuă frământarea pentru încă 1-2 minute, până la obținerea unui aluat omogen. Untul trebuie păstrat la frigider înainte de utilizare.

Aluatul obținut se întinde cu ajutorul mașinii de laminat și se împachetează sub formă de plic, astfel încât să se obțină o formă pătrată sau dreptunghiulară. Se lasă la rece pentru aproximativ 30-45 de minute, după care se întinde din nou la mașina de laminat, până la o grosime de 4-5 mm.

Se decupează aluatul conform dimensiunilor tăvilor utilizate și se așează în acestea, după ce au fost pulverizate în prealabil cu Carlex Spray. Se lasă o margine înaltă de aproximativ 2,5-3 cm, similară cu cea a unei tarte.

Crema de brânză cu fistic

Cu ajutorul unui blender, se pasează brânza împreună cu smântâna până la obținerea unei consistențe fine. Se adaugă oul, zahărul, smântâna și Full Stabil, după care se amestecă cu mixerul, utilizând paleta, timp de aproximativ 2-3 minute.

Chocolatier Pistacchio (500 g) se fluidizează la cuptorul cu microunde sau pe Bain-Marie, după care se amestecă cu mișcări lejere cu 1 kg de bază de cremă de brânză, preparată conform indicațiilor anterioare, până la omogenizare. Crema obținută se toarnă uniform în tava tapetată cu aluatul de Bratislava, pregătit conform instrucțiunilor anterioare, și se nivelează cu ajutorul unei palete.

Se coace la 170-180°C, în funcție de specificul cuptorului și gradul de încărcare, timp de aproximativ 35-40 de minute. După răcire, se decorează cu Chocolatier Pistachio, fistic întreg și fistic mărunțit, respectând modelul din imagine sau personalizând decorul după preferințe.

Pască cu brânză și
ciocolată cu lapte.



Rețetă Pască cu brânză și **CIOCOLATĂ CU LAPTE.**

Aluat

- 1,000 kg Bratislava Pastry Mix
- 1,000 kg făină 480
- 0,800 kg unt 82%
- 0,050 kg drojdie
- 0,4 l apă

Cremă de brânză

- 1,000 kg brânză proaspătă de vaci 30% grăsime
- 0,300 kg smântână 30% grăsime
- 0,400 kg ou
- 0,200 kg zahăr
- 0,150 Full Stabil

Ciocolată

- Arabesque Lait 34

Decor

- Crispies Mix

Mod de lucru

Aluat

Se frământă Bratislava Pastry Mix împreună cu făina, drojdia și untul în malaxor, la viteza a 2-a, timp de aproximativ 10-15 minute, până când amestecul capătă o consistență asemănătoare nisipului umed. Se adaugă apa rece și se continuă frământarea pentru încă 1-2 minute, până la obținerea unui aluat omogen. Untul trebuie păstrat la frigider înainte de utilizare.

Aluatul obținut se întinde cu ajutorul mașinii de laminat și se împachetează sub formă de plic, astfel încât să se obțină o formă pătrată sau dreptunghiulară. Se lasă la rece pentru aproximativ 30-45 de minute, după care se întinde din nou la mașina de laminat, până la o grosime de 4-5 mm.

Se decupează aluatul conform dimensiunilor tavilor utilizate și se așază în acestea, după ce au fost pulverizate în prealabil cu Carlex Spray. Se lasă o margine înaltă de aproximativ 2,5-3 cm, similară cu cea a unei tarte.

Crema de brânză cu ciocolată

Cu ajutorul unui blender, se pasează brânza împreună cu smântâna până la obținerea unei consistențe fine. Se adaugă oul, zahărul, smântâna și Full Stabil, apoi se amestecă cu mixerul, utilizând paleta, timp de aproximativ 2-3 minute.

Ciocolata Arabesque Lait 34 (500 g) se fluidizează la cuptorul cu microunde sau pe Bain-Marie, după care se amestecă cu mișcări lejere în 1 kg de bază de cremă de brânză, preparată conform indicațiilor anterioare, până la omogenizare. Pentru a preveni întărirea creimei și îngreunarea utilizării, se recomandă ca temperatura bazei de cremă de brânză să fie de minimum 22-25°C. Crema obținută se toarnă uniform în tava cu aluatul de Bratislava, pregătit conform instrucțiunilor anterioare, și se nivelează cu ajutorul unei palete. Înainte de coacere, suprafața se unge cu ou melanj.

Se coace la 170-180°C, în funcție de specificul cuptorului și gradul de încărcare, timp de aproximativ 35-40 de minute. După răcire, suprafața se glasează cu o compoziție obținută prin amestecarea a două părți ciocolată Arabesque Lait 34 fluidizată cu o parte frișcă lichidă adusă la punctul de fierbere. La final, se decorează cu Crispies Mix, pentru un aspect atrăgător și o textură crocantă.

Pască cu brânză și
ciocolată albă.



Rețetă Pască cu brânză și **CIOCOLATĂ ALBĂ.**

Aluat

- 1,000 kg Bratislava Pastry Mix
- 1,000 kg făină 480
- 0,800 kg unt 82%
- 0,050 kg drojdie
- 0,4 l apă

Cremă de brânză

- 1,000 kg brânză proaspătă de vaci 30% grăsime
- 0,300 kg smântână 30% grăsime
- 0,400 kg ou
- 0,200 kg zahăr
- 0,150 Full Stabil

Ciocolată

- Arabesque Blanc 29

Decor

- Crispies Mix

Mod de lucru

Aluat

Se frământă Bratislava Pastry Mix împreună cu făina, drojdia și untul în malaxor, la viteza a 2-a, timp de aproximativ 10-15 minute, până când amestecul capătă o consistență asemănătoare nisipului umed. Se adaugă apa rece și se continuă frământarea pentru încă 1-2 minute, până la obținerea unui aluat omogen. Untul trebuie păstrat la frigider înainte de utilizare.

Aluatul obținut se întinde cu ajutorul mașinii de laminat și se împachetează sub formă de plic, astfel încât să se obțină o formă pătrată sau dreptunghiulară. Se lasă la rece pentru aproximativ 30-45 de minute, după care se întinde din nou la mașina de laminat, până la o grosime de 4-5 mm.

Se decupează aluatul conform dimensiunilor tavilor utilizate și se așază în acestea, după ce au fost pulverizate în prealabil cu Carlex Spray. Se lasă o margine înaltă de aproximativ 2,5-3 cm, similară cu cea a unei tarte.

Crema de brânză cu ciocolată albă

Cu ajutorul unui blender, se pasează brânza împreună cu smântâna până la obținerea unei consistențe fine. Se adaugă oul, zahărul, smântâna și Full Stabil, apoi se amestecă cu mixerul, utilizând paleta, timp de aproximativ 2-3 minute.

Ciocolata Arabesque Blanc 29 (500 g) se fluidizează la cuptorul cu microunde sau pe Bain-Marie și se amestecă cu mișcări lejere cu 1 kg bază cremă de brânză, preparată ca mai sus, până la omogenizare. Pentru a evita întărirea cremei, se recomandă ca temperatura cremei de brânză să nu fie sub 22-25°C. Crema obținută se toarnă în tava cu aluatul de Bratislava, pregătit conform instrucțiunilor de mai sus, și se nivelează cu ajutorul unei palete. Înainte de coacere, suprafața se unge cu ou melanj.

Se coace la 170-180°C, în funcție de specificul cuptorului și gradul de încărcare, pentru aproximativ 35-40 de minute. După răcire, se glasează cu o glazură obținută din amestecul a 2 părți Satina White fluidizată și 1 parte frișcă lichidă adusă la punctul de fierbere. Se decorează cu Crispies Mix.

Pască cu brânză și
cremă de portocale.



Rețetă Pască cu brânză și **CREMĂ DE PORTOCAL.**

Aluat

- 1,000 kg Bratislava Pastry Mix
- 1,000 kg făină 480
- 0,800 kg unt 82%
- 0,050 kg drojdie
- 0,4 l apă

Cremă de brânză

- 1,000 kg brânză proaspătă de vaci 30% grăsime
- 0,300 kg smântână 30% grăsime
- 0,400 kg ou
- 0,200 kg zahăr
- 0,150 Full Stabil

Cremă de portocale

- Fruit Filling Orange Cream

Decor

- Curls Party

Mod de lucru

Aluat

Se frământă Bratislava Pastry Mix împreună cu făina, drojdia și untul în malaxor, la viteza a 2-a, timp de aproximativ 10-15 minute, până când amestecul capătă o consistență asemănătoare nisipului umed. Se adaugă apa rece și se continuă frământarea pentru încă 1-2 minute, până la obținerea unui aluat omogen. Untul trebuie păstrat la frigider înainte de utilizare.

Aluatul obținut se întinde cu ajutorul mașinii de laminat și se împachetează sub formă de plic, astfel încât să se obțină o formă pătrată sau dreptunghiulară. Se lasă la rece pentru aproximativ 30-45 de minute, după care se întinde din nou la mașina de laminat, până la o grosime de 4-5 mm.

Se decupează aluatul conform dimensiunilor tăvilor utilizate și se așează în acestea, după ce au fost pulverizate în prealabil cu Carlex Spray. Se lasă o margine înaltă de aproximativ 2,5-3 cm, similară cu cea a unei tarte.

Crema de brânză cu portocale

Cu ajutorul unui blender, se pasează brânza împreună cu smântâna până la obținerea unei consistențe fine. Se adaugă oul, zahărul, smântâna și Full Stabil, după care se amestecă cu mixerul, utilizând paleta, timp de aproximativ 2-3 minute.

Crema de portocale Fruit Filling Orange Cream (500 g) se amestecă cu mișcări lejere cu 1 kg bază cremă de brânză, preparată ca mai sus, până la omogenizare. Crema obținută se toarnă în tava cu aluatul de Bratislava, pregătit conform instrucțiunilor de mai sus, și se nivelează cu ajutorul unei palete. Înainte de coacere, suprafața se unge cu ou melanj.

Se coace la 170-180°C, în funcție de specificul cuptorului și gradul de încărcare, pentru aproximativ 35-40 de minute. După răcire, se glasează cu o glazură obținută din amestecul a 2 părți ciocolată Arabesque Lait 34 fluidizată și 1 parte frișcă lichidă adusă la punctul de fierbere. Se decorează cu Curls Party.

Pască cu brânză și
fructe de pădure.



Rețetă Pască cu brânză și **FRUCTE DE PĂDURE.**

Aluat

- 1,000 kg Bratislava Pastry Mix
- 1,000 kg făină 480
- 0,800 kg unt 82%
- 0,050 kg drojdie
- 0,4 l apă

Cremă de brânză

- 1,000 kg brânză proaspătă de vaci 30% grăsime
- 0,300 kg smântână 30% grăsime
- 0,400 kg ou
- 0,200 kg zahăr
- 0,150 Full Stabil

Cremă de fructe de pădure

- Chocollina Burgundy

Decor

- Curls Party

Mod de lucru

Aluat

Se frământă Bratislava Pastry Mix împreună cu făina, drojdia și untul în malaxor, la viteza a 2-a, timp de aproximativ 10-15 minute, până când amestecul capătă o consistență asemănătoare nisipului umed. Se adaugă apa rece și se continuă frământarea pentru încă 1-2 minute, până la obținerea unui aluat omogen. Untul trebuie păstrat la frigider înainte de utilizare.

Aluatul obținut se întinde cu ajutorul mașinii de laminat și se împachetează sub formă de plic, astfel încât să se obțină o formă pătrată sau dreptunghiulară. Se lasă la rece pentru aproximativ 30-45 de minute, după care se întinde din nou la mașina de laminat, până la o grosime de 4-5 mm.

Se decupează aluatul conform dimensiunilor tăvilor utilizate și se așează în acestea, după ce au fost pulverizate în prealabil cu Carlex Spray. Se lasă o margine înaltă de aproximativ 2,5-3 cm, similară cu cea a unei tarte.

Crema de brânză cu fructe de pădure

Cu ajutorul unui blender, se pasează brânza împreună cu smântâna până la obținerea unei consistențe fine. Se adaugă oul, zahărul, smântâna și Full Stabil, după care se amestecă cu mixerul, utilizând paleta, timp de aproximativ 2-3 minute.

Chocollina Burgundy (500 g) se amestecă cu mișcări lejere cu 1 kg bază cremă de brânză, preparată ca mai sus, până la omogenizare. Crema obținută se toarnă în tava cu aluatul de Bratislava, pregătit conform instrucțiunilor de mai sus, și se nivelează cu ajutorul unei palete. Înainte de coacere, se spoiește cu ou melanj.

Se coace la 170-180°C, în funcție de tipul cuptorului și de gradul de încărcare, pentru aproximativ 35-40 de minute. După răcire, se decorează cu Chocollina Burgundy și Curls Party.

Cozonac cu nucă și
**umplutură de mere
cu scorțișoară.**



Rețetă Cozonac cu nucă și umplutură de **MERE CU SCORȚIȘOARĂ.**

Aluat

- 10,000 kg făină 550/480
- 1,000 kg Korent Premium
- 1,500 kg zahăr
- 30 buc gălbenuș
- 0,120 kg sare
- 0,500 kg drojdie
- 2,000 kg unt
- 4,5 l apă/lapte

Umplutură

- 6,000 kg Umplutură de mere cu scorțișoară
- 3,000 kg Umplutură cozonac

**Preparare umplutură:*

Cele 2 ingrediente se amestecă cu paleta la viteza medie a mixerului pentru 1-2 minute sau până la omogenizare.

Sirop

- 0,450 kg zahăr
- 0,550 kg apă
- q.s arome

Mod de lucru

Se caramelizează ușor zahărul, se adaugă apa și se fierbe la foc mic până la omogenizare. După răcirea parțială se adaugă și aromele, după preferințe.

Se frământă făina 550, Korent Premium, sarea, drojdia și laptele pentru 3-4 minute la viteza 1 sau până când aluatul se transformă într-o masă omogenă. Se continuă frământarea la viteza 1, se adaugă zahărul iar după ce s-a încorporat în masa de aluat, se adaugă și gălbenușul.

După ce s-a încorporat și gălbenușul se frământă pentru 6-7 minute la viteza 2. Untul temperat se adaugă la 3-4 minute de la începutul vitezei a 2-a după ce aluatul a devenit elastic, semn că s-a format glutenul. La finalul frământării, aluatul trebuie să fie omogen, elastic și de consistență medie.

Aluatul obținut se lasă la fermentat într-un vas pentru aproximativ 45 de minute. La finalul perioadei de fermentare, trebuie să observăm semne vizibile de dospire.

Se divizează la gramajul de 350 g, se palinează și se lasă la predospit pentru aproximativ 15-20 minute astfel încât aluatul să devină suficient de relaxat / elastic pentru următoarea etapă. Palinele de aluat predospite se întind la mașina de laminat într-o formă de foaie cu grosimea de 4-5 mm.

Pe foaia pregătită se întind 200 g umplutură preparată conform indicațiilor, într-un strat cât mai uniform. Se rulează foaia într-un fitil cât mai uniform, se taie pe lungime, formându-se astfel două fitile, care după se împletesc în trei și se așează în tavă pentru dospit.

Se lasă la dopsirea finală pentru aproximativ 60-80 de minute, la 30-32°C și 72-75% umiditatea relativă a aerului. Se coc la 190-200°C, fără abur, pentru aproximativ 25-30 de minute. După ce s-au răcit parțial, se însiropează și se decorează după inspirație.

Cozonac cu
nucă și mac.



Rețetă Cozonac cu nucă și umplutură de **MERE CU SCORȚIȘOARĂ.**

Aluat

- 10,000 kg făină 550/480
- 1,000 kg Korent Premium
- 1,500 kg zahăr
- 30 buc gălbenuș
- 0,120 kg sare
- 0,500 kg drojdie
- 2,000 kg unt
- 4,5 l apă/lapte

Umplutură de nucă

- 3,000 kg Umplutură cozonac
- 0,9 l apă/lapte
- q.s arome

**Preparare umplutură:* ingredientele de mai sus se amestecă cu paleta pentru 2-3 minute. Se recomandă prepararea umpluturii cu cel puțin 30 de minute înainte de utilizare.

Umplutură de mac

- 3,000 kg Mohn Quick
- 1,8 l apă/lapte
- 0,210 kg albuș
- q.s arome

**Preparare umplutură:* ingredientele de mai sus se amestecă cu paleta pentru 2-3 minute. Se recomandă prepararea umpluturii cu cel puțin 30 de minute înainte de utilizare.

Sirop

- 0,450 kg zahăr
- 0,550 kg apă
- q.s arome

Mod de lucru

Se caramelizează ușor zahărul, se adaugă apa și se fierbe la foc mic până la omogenizare. După răcirea parțială se adaugă și aromele, după preferințe.

Se frământă făina 550, Korent Premium, sarea, drojdia și laptele pentru 3-4 minute la viteza 1 sau până când aluatul se transformă într-o masă omogenă. Se continuă frământarea la viteza 1, se adaugă zahărul iar după ce s-a încorporat în masa de aluat, se adaugă și gălbenușul.

După ce s-a încorporat și gălbenușul se frământă pentru 6-7 minute la viteza 2. Untul temperat se adaugă la 3-4 minute de la începutul vitezei a 2-a după ce aluatul a devenit elastic, semn că s-a format glutenul. La finalul frământării, aluatul trebuie să fie omogen, elastic și de consistență medie.

Aluatul obținut se lasă la fermentat într-un vas pentru aproximativ 45 de minute. La finalul perioadei de fermentare, trebuie să observăm semne vizibile de dospire.

Se divizează la gramajul de 350 g, se palinează și se lasă la predospit pentru aproximativ 15-20 minute astfel încât aluatul să devină suficient de relaxat / elastic pentru următoarea etapă. Palinele de aluat predospite se întind la mașina de laminat într-o formă de foaie cu grosimea de 4-5 mm.

Pe foaia pregătită se întind 200 g umplutură preparată conform indicațiilor, într-un strat cât mai uniform. Se rulează foaia într-un fitil cât mai uniform, se taie pe lungime, formându-se astfel două fitile. Cele trei fitile obținute (două cu mac și una cu nucă sau două cu nucă și una cu mac) se împletesc în trei și se așează în tavă pentru dospit.

Se lasă la dopsirea finală pentru aproximativ 60-80 de minute, la 30-32°C și 72-75% umiditatea relativă a aerului. Se coc la 190-200°C, fără abur, pentru aproximativ 25-30 de minute. După ce s-au răcit parțial, se însiropează și se decorează după inspirație.

Panettone cu ciocolată.



Primul aluat

- 9,000 kg Classico E-free
- 1,500 kg Levipan
- 3,000 kg făină
- 1,500 kg gălbenuș
- 5,500 kg apă
- 0,015 kg drojdie
- 3,000 kg unt

Aluatul final

- 23,515 kg Primul aluat
- 6,000 kg Classico E-free
- 0,200 kg drojdie
- 0,750 kg apă
- 2,000 kg zahăr
- 1,500 kg gălbenuș
- 2,500 kg unt
- 3,500 kg Arabesque Lait 34
- 6,000 kg dropsuri de ciocolată

Mod de lucru

Se amestecă Classico E-free, Levipan, făina, drojdia și apa timp de 10 minute la viteza 1, urmate de încă 10 minute la viteza 2. După aproximativ 3 minute la viteza a doua, se adaugă gălbenușul și se continuă mixarea până când aluatul devine omogen și elastic. În ultimele minute de frământare, se adaugă untul, iar la final, aluatul trebuie să fie neted și uniform.

Aluatul se pune într-un recipient de plastic și se lasă la dospit într-un mediu cu temperatură de 28°C și umiditate relativă de 70%. După 12 ore de fermentație, aluatul trebuie să își tripleze volumul.

Timpul de frământare al aluatului este de 20 de minute la viteza 1 și 10 minute la viteza 2. Se amestecă pre-aluatul cu Classico E-free, drojdia și apa. După 3 minute la viteza 2, se adaugă, în această ordine, zahărul și gălbenușul.

În ultimele 5 minute de frământare la viteza 2, se încorporează untul și se continuă amestecarea până când aluatul devine neted și omogen. La final, se adaugă ciocolata cu lapte Arabesque Lait 34 topită.

La final, la viteza mică a malaxorului, se adaugă dropsurile de ciocolată termostabile. Pentru a preveni topirea acestora, se recomandă ca dropsurile de ciocolată să fie păstrate în congelator cu cel puțin 24 de ore înainte de utilizare.

Aluatul se pune într-un recipient de plastic și se lasă să se odihnească în dospitor, la o temperatură de 27°C și o umiditate relativă de 70%. Dacă dospirea se face în mediul ambient, se recomandă acoperirea aluatului cu o folie de plastic și lăsarea acestuia să se odihnească timp de 90 de minute.

Aluatul se divizează la greutatea dorită și se modelează rotund. Pentru panettone de 500 g fiecare, bucățile de aluat vor fi divizate la 560 g.

Bucățile de aluat, modelate rotund, se lasă la predospire pentru aproximativ 45 de minute, fiind acoperite cu o folie pentru a nu forma coajă.

Se modelează din nou bucățile de aluat în formă rotundă. Se modelează din nou bucățile de aluat în formă rotundă.

Se modelează din nou bucățile de aluat în formă rotundă.

Bucățile de aluat, modelate și așezate în formă, se lasă la dospirea finală pentru aproximativ 4 ore. Înainte de coacere, se lasă la temperatura camerei timp de 10-15 minute și se fac două creștături deasupra (una orizontală și una verticală, în formă de cruce) cu un cuțit. La intersecția celor două creștături se așează un cub de unt.

Decor înainte de coacere

- 1,000 kg Pronto Glassa
- 0,250 - 0,300 kg albuș

Se aplică înainte de coacere pe toată suprafața aluatului cu ajutorul unui posh. Se aplică zahărul pudră pe toată suprafața aluatului, cu ajutorul unei site. Pentru panettone de 500 g, se coace timp de 45 de minute la 170°C. Se recomandă deschiderea supapelor în ultimele 10 minute de coacere.

Pentru panettone neglazurat înainte de coacere, se poate decora după răcire astfel:

- 1,000 g Chocolatier Nocciola Bak
- 300 g Satina Dark

Se încălzesc ușor până la fluidizare, după care se amestecă și se utilizează pentru glazurarea produsului.





Zeelandia

Zeelandia Romania SRL

Iasi, Valea Lupului, DN 28, nr. 4

T +40 726 334 057 **E** office@zeelandia.ro

W www.zeelandia.ro