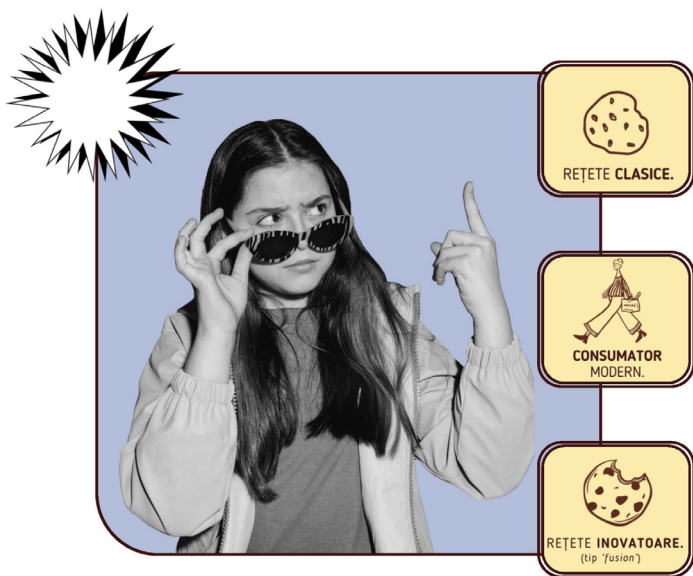


Zeelandia Magazine

EASTER INSPIRATION 2026



Noutăți în 2026



Statistici.



1m

#tiramisu a adunat peste un milion de utilizări pe Instagram, semn al popularității și influenței sale culturale.

142%

creștere a lansărilor de produse cu aromă de tiramisu în Europa între 2020 și 2024.

Sursa: European Sweet Goods: Cakes, Pastries, Biscuits, Desserts; 2026 Taste Trends, Synergy Inspiring Taste.
Sursa: 2025 Taste Charts Europe, Kerry Group.

AROME/INCLUZIUNI 'UP&COMING'

În 2026, tiramisu devine vedeta incontestabilă a cofetăriei și patiseriei moderne. Studiile de piață arată o creștere constantă a cererii pentru aroma și conceptul de tiramisu, **considerat un simbol al rafinamentului accesibil.**

De la reinterpretări artisanale până la produse ready-to-eat, tiramisu inspiră tendința globală de „**modern indulgence**” – combinând nostalgia deserturilor clasice cu inovația contemporană.



ZABAIONE



BEZA



FISTIC

Fisticul se bucură de o revenire puternică, datorită entuziasmului din social media, interesului crescut al consumatorilor și a **introducerii sale în tot mai multe aplicații.**



TIRAMISU



TOFFEE



8% **creștere a lansărilor de produse** pe bază de fistic la nivel mondial în ultimii 3 ani.

Botanicals.



HIBISCUS



TRANDAFIR

Soluții creative pentru **diferențiere în cofetărie.**

Arome precum floarea de piersic, iasomia și trandafirul au cunoscut cea mai rapidă expansiune cu o **creștere de 8,4%** în lansările de produse la nivel mondial.

53%

dintre consumatori la nivel global asociază aromele botanice cu **beneficii pentru sănătate.**

Sursa: Innova Market Insights, „Botanical Flavors Trends” (2024).

6 platforme principale de arome.

Acestea sunt reprezentate în funcție de dimensiune (volumul conversațiilor online) și de gradul de adopție.

Acest grafic acționează ca **un ghid pentru inovație** – indicând ce arome să explorăm ACUM și ce arome urmează să explorăm în viitor.



64%

dintre consumatorii europeni consideră că aromele noi și neobișnuite/exotice **sunt mai sănătoase.**

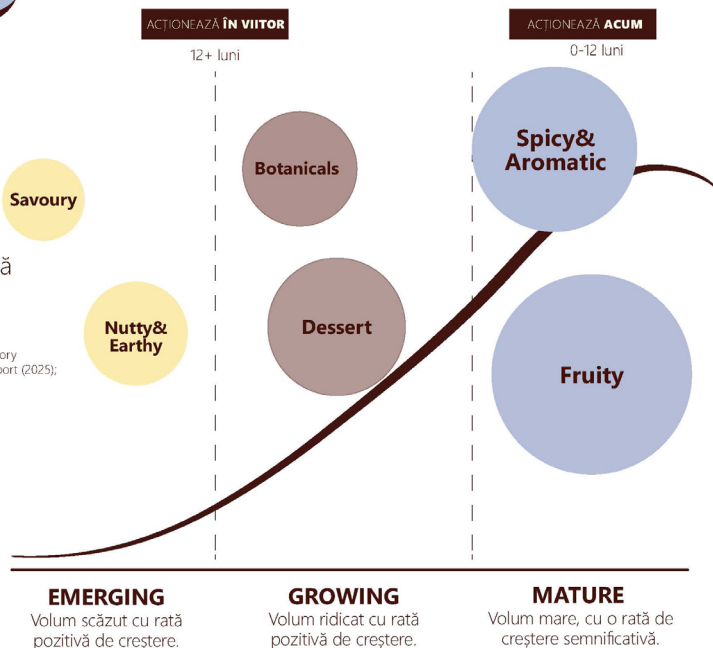
Source: GlobalData – Trend Sights Analysis 2024 Mega Trend Overview Sensory Indulgence (2025); FMCG Gurus – Top Trend 1 Prioritizing Pleasure Trend Report (2025); FMCG Gurus – Key Trends Shaping Bakery and Snacking in Europe (2025)



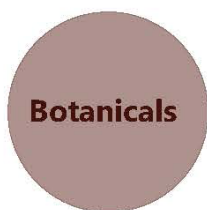
60%

dintre consumatori sunt îngrijorați de riscurile alimentelor ultra-procesate și de folosirea pesticidelor, considerând aceste riscuri pentru sănătate **mai importante decât prețul alimentelor.**

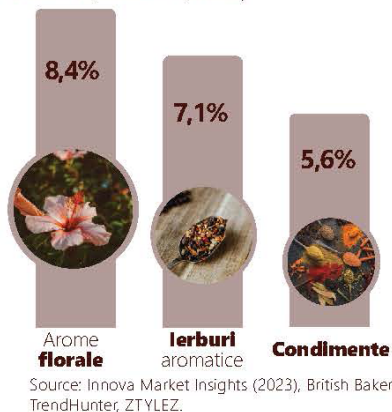
Source: Pwc Voice of Consumer Romania, 2025.



Source: Black Swan Data, March 2025.



Cea mai rapidă creștere a aromelor în lansările de produse alimentare și băuturi: **arome botanice** (la nivel global, CAGR H2/2018 – H1/2023).

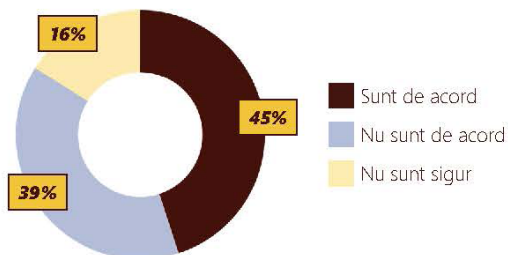


Atracția pentru culori și texturi noi.

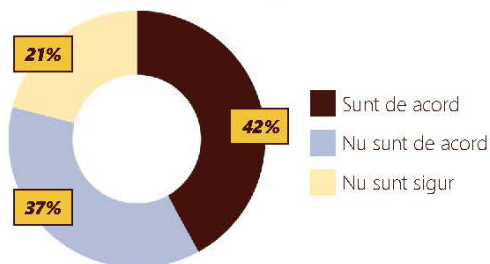
Consumatorii manifestă atracție față de **culori și texturi noi și experimentale** atunci când caută alimente și băuturi. Textura contează acum la fel de mult ca aroma în fidelizarea clienților. Conform Ingredient, **72%** dintre consumatori s-ar orienta către un alt brand **dacă textura produsului nu le-ar satisface așteptările.**

Ponderea consumatorilor care spun că le plac alimentele și băuturile care au următoarele caracteristici, în 2025:

Texturi noi și unice.



Culori noi și experimentale.

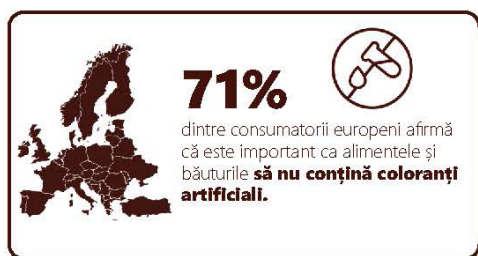


Source: FMCG Gurus (2025): Flavor, Color, Texture in Europe.

Se observă că interesul pentru texturi și culori noi și neobișnuite este considerabil mai redus decât pentru arome, ceea ce sugerează că, în aceste aspecte, consumatorii sunt mai atenți la inovație, iar noile produse **nu ar trebui să pară prea îndrăznețe.**



Ponderea consumatorilor care preferă următoarele tipuri de texturi (2025).



Source: FMCG Gurus (2025): Flavor, Color, Texture in Europe.

Combinații de texturi în trend.



#CrunchTok este o tendință pe rețelele sociale și în domeniul alimentar (în special pe TikTok) care pune în valoare gustările, deserturile și alte alimente cu **texturi crunchy, crispy sau layered** - alimente care nu doar au un gust bun, ci oferă și o senzație plăcută și un sunet satisfăcător la mușcat sau mestecat.

Pe rețelele sociale, #CrunchTok a depășit **1,5 miliarde de vizualizări**, arătând că textura nu e doar ceva ce consumatorii explorează, ci și ceva ce aleg să împărtășească.

Pistacchio Tart



Blat de tartă cu aromă de fistic

- 0,500 kg Green Velvet Cake
- 0,325 kg ouă
- 0,090 kg apă
- 0,065 kg ulei
- 0,050 kg făină

Cremă de fistic

- 0,300 kg Rosette
- 0,100 kg Panna Cotta
- 0,150 kg Chocolatier Pistacchio

Insertie de zmeură

- 0,300 kg Frutapaste Raspberry

Insertie de zmeură și hibiscus

- 0,300 kg Frutapaste Raspberry
- 0,100 kg Paletta Neutral
- 0,050 kg infuzie de hibiscus

Infuzie de hibiscus

- 0,100 kg apă
- 0,030 kg flori de hibiscus

Rețetă Pistacchio Tart

Mod de lucru

Blat de tartă cu aromă de fistic

Se mixează toate materiile prime, mai puțin uleiul, cu ajutorul telului, la viteză mare. În ultimul minut se adaugă uleiul și se continuă mixarea la viteză medie. La final, se încorporează făina lejer. Se toarnă în formă de tartă și se coace la 170°C timp de aproximativ 20 de minute, în funcție de cuptor.

Cremă de fistic

Se spumează Rosette împreună cu Panna Cotta, apoi se încorporează Chocolatier Pistacchio încălzit și se omogenizează.

Infuzie de hibiscus

Se fierbe apa, se adaugă florile de hibiscus și se lasă la infuzat 30 de minute.

După infuzare, ceaiul obținut se fierbe împreună cu Paletta Neutral, se lasă la temperat, apoi se adaugă Frutapaste Raspberry și se congelează.

Raspberry Donut



Foaie cu aromă de fructe de pădure

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

Cremă de lămâie

- 0,150 kg Arabesque Blanc 29
- 0,150 kg Panna Cotta
- 0,250 kg Rosette
- 0,040 kg masă gelatină
- 0,150 kg Fruit Filling Lemon Cream
- 0,050 kg cremă de coajă de lămâie

Insertie de zmeură

- 0,200 kg Frutapaste Raspberry

Glazură albă

- 0,500 kg Chocollina White
- 0,050 kg Satina White

Decor

Twist Green, Butterfly White Pink

Rețetă

Raspberry Donut

Mod de lucru

Foaie cu aromă de fructe de pădure

Se mixează toate materiile prime, cu excepția uleiului, cu ajutorul telului, la viteză mare, timp de aproximativ 5 minute. În ultimul minut se adaugă uleiul și se continuă mixarea la viteză medie. Se coace la 200°C timp de aproximativ 5–6 minute, în funcție de cuptor.

Cremă de lămâie

Se topește Arabesque Blanc 29 împreună cu Panna Cotta, după care se încorporează în Rosette semispumată, amestecată în prealabil cu Fruit Filling Lemon Cream și crema de coajă de lămâie. La final, se adaugă masa de gelatină topită și se omogenizează.

Glazură albă

Se topește Satina White, se încorporează în Chocollina White și se glasează produsul.

Royal **Strawberry** Cake





Blat vanilie și căpșune

- 0,250 kg Royal Cake Tart
- 0,225 kg ulei
- 0,275 kg apă
- 0,150 kg Frutapaste Strawberry

Infuzie de piper roșu

- 0,250 kg Panna Cotta
- 0,030 kg boabe de piper roșu

Cremă de ciocolată albă și piper roșu

- 0,150 kg Arabesque Blanc 29
- 0,250 kg Panna Cotta
- 0,250 kg Rosette
- 0,040 kg masă de gelatină

Insertie crocantă de napolitană

- 0,200 kg Chocolatier White Waffle

Insertie de căpșune și busuioc

- 0,300 kg Fruit Filling Strawberry
- 0,050 kg busuioc proaspăt tocat

Rețetă **Royal Strawberry Cake**

Mod de lucru

Blat vanilie și căpșune

Se mixează toate materiile prime cu ajutorul paletei, timp de aproximativ 7 minute, la viteză medie, după care compoziția se toarnă într-o tavă de 60×40 cm, prevăzută cu hârtie de copt. Coacerea se face la 170°C timp de aproximativ 20 de minute, în funcție de cuptor.

Infuzie de piper roșu

Boabele de piper roșu se sfărâmă și se infuzează în Panna Cotta fierbinte minimum 15 minute, după care compoziția se trece prin sită.

Cremă de ciocolată albă și piper roșu

Se topesc împreună Panna Cotta și Arabesque Blanc 29, apoi se încorporează în Rosette semispumată. La final, se adaugă masa de gelatină topită și se omogenizează până la obținerea unei creme fine.

Insertie de căpșune și busuioc

Busuiocul proaspăt se toacă fin și se încorporează în Fruit Filling Strawberry.

Tarta **Nocciola** și **Mango**





Blat de tartă

- 0,250 kg Toffee Velvet Cake
- 0,165 kg ouă
- 0,045 kg apă
- 0,035 kg ulei
- 0,025 kg făină

Cremă de nocciola

- 0,300 kg Rosette
- 0,100 kg Panna Cotta
- 0,200 kg Chocolatier Nocciola Bianca

Insertie de mango

- 0,200 kg Cream Mango
- 0,200 kg Panna Cotta
- 0,040 kg masă de gelatină

Glazură insertie de mango

- 0,500 kg Paletta Neutral
- 0,150 kg apă
- 0,200 kg Farcitura Passion Fruit

Rețetă **Tartă Nocciola și Mango**

Mod de lucru

Blat de tartă

Se mixează toate materiile prime, mai puțin uleiul, cu ajutorul telului, la viteză mare. În ultimul minut se adaugă uleiul și se continuă mixarea la viteză medie. La final, se încorporează lejer făina. Compoziția se toarnă în formă de tartă și se coace la 170°C timp de aproximativ 30 de minute, în funcție de cuptor.

Cremă de nocciola

Se spumează Rosette împreună cu Panna Cotta, apoi se încorporează Chocolatier Nocciola Bianca încălzită. Se omogenizează și se aplică pe blatul de tartă răcit.

Insertie de mango

Se încorporează Cream Mango în Panna Cotta topită, apoi se adaugă masa de gelatină topită și se omogenizează. Crema obținută se toarnă în formă de silicon și se congelează.

Glazură insertie de mango

Paletta Neutral se fierbe împreună cu apa, apoi se adaugă Farcitura Passion Fruit, se omogenizează și se glasează insertia.

Decor

Butterfly

Strawberry Chocolate Cake





Blat umed de ciocolată

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

Insertie de biscuiți crocanți și cocoa nibs caramelizați

- 0,150 kg Chocolatier Chocobisc
- 0,050 kg cocoa nibs caramelizați

Insertie de caramel citric

- 0,200 kg zahăr
- 0,080 kg suc de lămâie

Insertie de căpșune

- 0,100 kg Zeesan Strawberry
- 0,100 kg apă
- 0,100 kg Frutapaste Strawberry
- 0,200 kg Rosette

Cremă de ciocolată

- 0,400 kg Panna Cotta
- 0,400 kg Arabesque Noir 58
- 0,040 kg masă de gelatină

Rețetă **Strawberry Chocolate Cake**

Mod de lucru

Blat umed de ciocolată

Se mixează toate ingredientele cu ajutorul paletei timp de aproximativ 7 minute, la viteză medie. Se coace în tavă 60×40 cm, prevăzută cu hârtie de copt, la 180°C timp de aproximativ 10 minute, în funcție de cuptor.

Insertie de biscuiți crocanți și cocoa nibs caramelizați

Se prepară un caramel uscat, peste care se adaugă sucul de lămâie și se fierbe până se ajunge la consistența dorită.

Cremă de ciocolată

Se topește Arabesque Noir 58 împreună cu Panna Cotta, apoi se adaugă gelatina topită și se omogenizează. Compoziția se toarnă în formă și se congelează.

Toffee&Pear Tart



Blat de tartă cu aromă de toffee

- 0,500 kg Toffee Velvet Cake
- 0,325 kg ouă
- 0,090 kg apă
- 0,065 kg ulei
- 0,050 kg făină

Cremă de Nocciola

- 0,300 kg Rosette
- 0,100 kg Panna Cotta
- 0,200 kg Chocolatier Nocciola Bianca

Insertie de pară și soc

- 0,300 kg Paletta Neutral
- 0,100 kg sirop de soc
- 0,150 kg Fruit Filling Pear

Decor

- Curls Party

Rețetă Toffee&Pear Tart

Mod de lucru

Blat de tartă cu aromă de toffee

Se mixează toate materiile prime, mai puțin uleiul, cu ajutorul telului, la viteză mare. În ultimul minut se adaugă uleiul și se continuă mixarea la viteză medie. La final se încorporează făina lejer. Se toarnă în formă de tartă și se coace la 170°C timp de aproximativ 20 de minute, în funcție de cuptor.

Cremă de Nocciola

Se spumează Rosette împreună cu Panna Cotta, apoi se încorporează Chocolatier Nocciola Bianca încălzită și se omogenizează.

Insertie de pară și soc

Se fierbe Paletta Neutral împreună cu siropul de soc, apoi se adaugă Fruit Filling Pear. Compoziția se toarnă în formă și se congelează.

Choco Tart





Blat de tartă cu aromă de fructe de pădure

- 0,250 kg Purple Velvet Cake
- 0,165 kg ouă
- 0,045 kg apă
- 0,035 kg ulei
- 0,150 kg Frutapaste Strawberry

Insertie de biscuiți crocanți

- 0,200 kg Chocolatier Chocobisc

Cremă de ciocolată amăruie

- 0,400 kg Rosette
- 0,400 kg Chocolatier Profi Nero
- 0,010 kg cardamom

Decor

Butterfly
Crispies Mix

Rețetă **Choco Tart**

Mod de lucru

Blat de tartă cu aromă de fructe de pădure

Se mixează toate materiile prime, mai puțin Frutapaste Strawberry, cu ajutorul telului, timp de 5 minute, la viteză mare, după care compoziția se toarnă în formă de tartă. Se coace la temperatura de 175°C timp de aproximativ 30 de minute, în funcție de cuptor.

După coacere și răcire, cu ajutorul unui poș se injectează pe alocuri Frutapaste Strawberry, apoi se glasează în Chocollina White în amestec cu Satina White.

Cremă de ciocolată amăruie

Cardamomul se adaugă în Chocolatier Profi Nero încălzit, apoi se încorporează în Rosette spumată.

Raspberry Tart



Blat de tartă cu aromă de fructe de pădure

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

Cremă de lămâie

- 0,300 kg Rosette
- 0,100 kg Panna Cotta
- 0,100 kg Fruit Filling Lemon Cream

Insertie de zmeură și căpșuni

- 0,300 kg Paletta Strawberry
- 0,100 kg apă
- 0,150 kg Frutapaste Raspberry

Decor

- Curls Party

Rețetă Raspberry Tart

Mod de lucru

Blat de tartă cu aromă de fructe de pădure

Se mixează toate materiile prime cu ajutorul telului, la viteză mare, timp de aproximativ 5 minute. Se toarnă în formă de tartă și se coace la 170°C timp de aproximativ 20 de minute, în funcție de cuptor.

Cremă de lămâie

Se spumează Rosette împreună cu Panna Cotta, apoi se încorporează Fruit Filling Lemon Cream și se omogenizează.

Insertie de zmeură și căpșuni

Se fierbe Paletta Strawberry împreună cu apa, apoi se adaugă Frutapaste Raspberry. Compoziția se toarnă în formă și se congelează

Nocciola&Brandy Delight





Foaie cu aromă de toffee

- 0,500 kg Toffee Velvet Cake
- 0,325 kg ouă
- 0,090 kg apă
- 0,065 kg ulei

Insertie crocantă

- 0,300 kg Chocolatier Chocobisc

Cremă de Nocciola

- 0,300 kg Rosette
- 0,100 kg Panna Cotta
- 0,200 kg Chocolatier Nocciola Bianca

Cremă de Brandy

- 0,300 kg Rosette
- 0,100 kg Panna Cotta
- 0,400 kg Presta Brandy

Glazură

- 0,800 kg Arabesque Noir 58
- 0,080 kg cocoa nibs

Decor

Cigarellino Retro

Rețetă **Nocciola & Brandy Delight**

Mod de lucru

Blat de tartă cu aromă de toffee

Se mixează toate materiile prime, mai puțin uleiul, cu ajutorul telului, la viteză mare. În ultimul minut se adaugă uleiul și se continuă mixarea la viteză medie. La final se încorporează făina lejer. Se toarnă în formă de tartă și se coace la 170°C timp de aproximativ 20 de minute, în funcție de cuptor.

Cremă de Nocciola

Se spumează Rosette împreună cu Panna Cotta, apoi se încorporează Chocolatier Nocciola Bianca încălzită și se omogenizează.

Insertie de pară și soc

Se fierbe Paletta Neutral împreună cu siropul de soc, apoi se adaugă Fruit Filling Pear. Compoziția se toarnă în formă și se congelează.



Zeelandia

Zeelandia Romania SRL

Iasi, Valea Lupului, DN 28, nr. 4

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

W www.zeelandia.ro