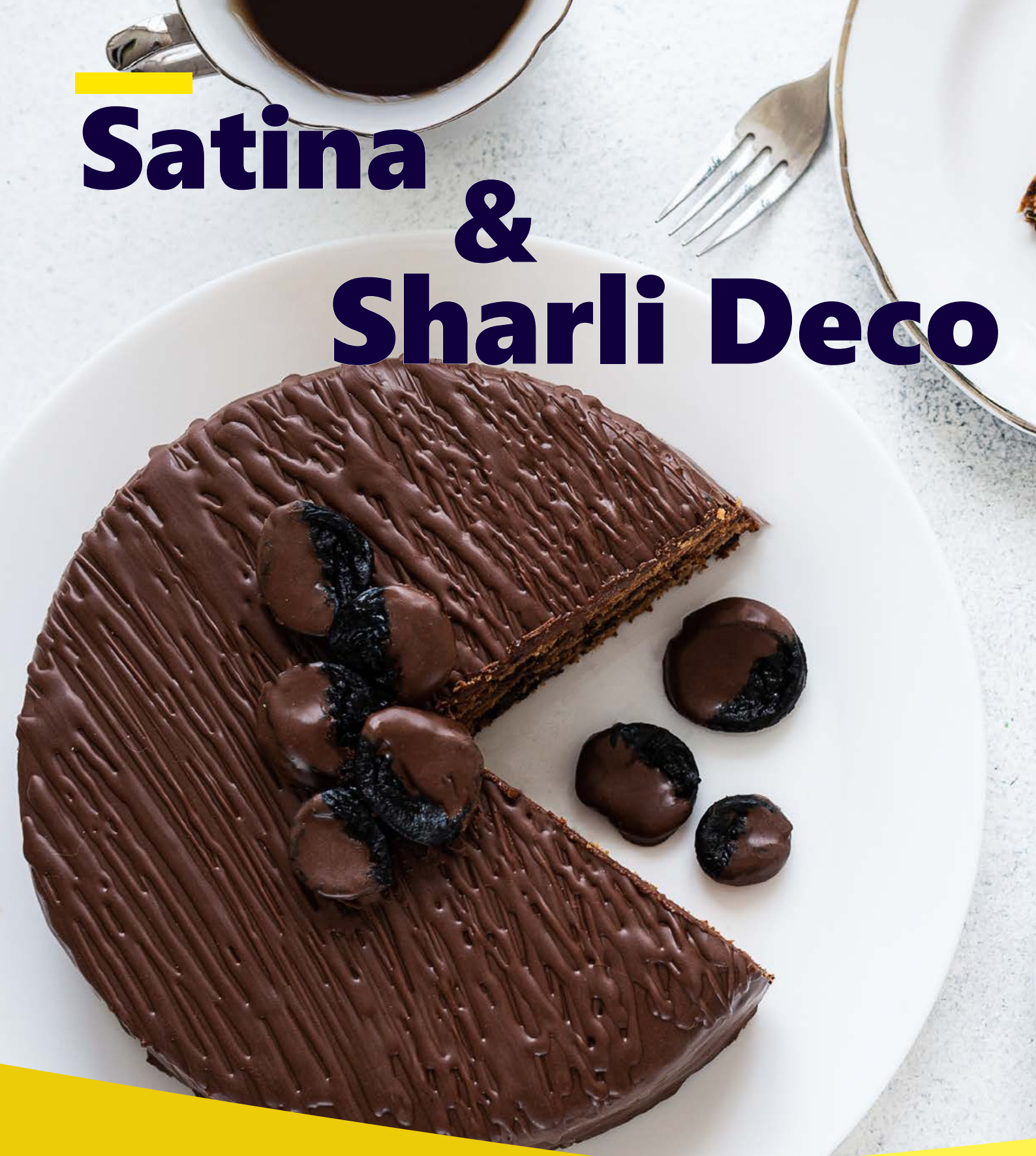
# Satina & Sharli Deco



Zeelandia

**Soluții perfecte**
pentru glazurare și
decorare cu **Satina** și
**Sharli Deco**.

Satina

Un etalon de
excelență în
materie de glazuri
de cofetărie, oferit
de Zeelandia.





# **Satina** - gamă premium de glazuri de cofetărie.

- Zeelandia utilizează **cacao de calitate superioară din Côte d'Ivoire.**

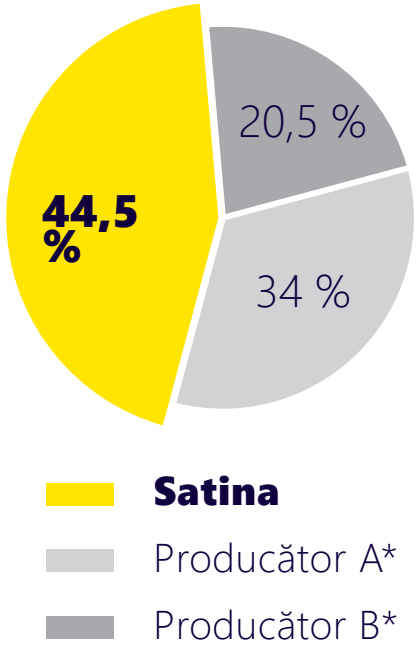



- Pentru obținerea glazurii **Satina**, **combinăm diferite tipuri de cacao**, la fel cum se procedează în producția ciocolatei elvețiene și belgiene autentice. Astfel, **Satina se remarcă prin profunzimea gustului și complexitatea aromatică.**

O prezentare **atractivă ajută produsul să se vândă mai bine.**

Un **produs atractiv și gustos îl determină pe consumator să îl cumpere** din nou și din nou.

Conform rezultatelor unei **degustări** realizate în rândul a 70 de consumatori ai celor mai populare glazuri de pe piață, **Satina** a fost desemnată **favorită**, obținând cel mai mare număr de voturi pentru **gust și aspect** (pentru culoarea și luciul produselor finite).




* Consumatori de produse de cofetărie glazurate



## **Satina** – Un produs **ușor de utilizat și de prelucrat:**

- Nu necesită temperare.
- Se distribuie uniform pe suprafața produsului.
- Acoperă cu ușurință produsul într-un strat subțire.
- Se întărește rapid după acoperirea produsului.
- Oferă produsului un aspect satinat impecabil, care se menține pe întreaga durată de valabilitate.
- Este permisă reîncălzirea repetată a glazurii.

### Satina Dark

- Glazură neagră de cofetărie de calitate superioară, cu gust de ciocolată neagră, sub formă de chipsuri (d = 10-12 mm).

### Satina White

- Glazură albă de cofetărie de calitate superioară, cu gust de ciocolată albă, sub formă de chipsuri (d = 10-12 mm). Reprezintă o bază excelentă pentru obținerea glazurilor colorate.

| **Utilizări recomandate** | Prăjituri cu cremă, miniprăjituri, torturi | Fursecuri | Napolitane | Produse de patiserie | Bomboane | Fructe uscate | Deserturi | Drajare | Fabricarea figurinelor din ciocolată | Realizarea decorurilor din ciocolată | Realizarea glazurilor colorate |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Satina Dark** | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |
| **Satina White** | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |



# **Sharli Deco**
Dark

Picăturile de ciocolată (Ø 3 mm) sunt obținute dintr-o glazură de cofetărie premium, **cu gust intens și aspect specific ciocolatei negre.**

Ideale pentru decorare și incluziuni în brioșe, fursecuri, prăjituri, torturi, mini-gâteaux, deserturi și produse de patiserie.





## Recomandări și instrucțiuni de utilizare:

- Produsul are o **calitate constantă.**
- Asigură o decorare **rapidă** și **ușoară**.
- **Decorează rapid** orice suprafață.
- **A se congela la -18°C înainte de a fi adăugat în aluat.**
- **Depozitare**

La o temperatură de **18 ± 5°C**, umiditatea relativă a aerului de maxim **75%**.

**12** luni.

**15** kg.





# Cum se realizează un decor cu **Satina White**?

## Rețetă:

0,500 kg **Satina White**

## Mod de lucru:

### Bază de ciocolată:

Înainte de utilizare, Satina White trebuie încălzită treptat în mașina de temperat până la 40°C. Temperatura recomandată de aplicare pentru Satina White este de 36-38°C.

Dacă este necesar, se poate adăuga un colorant alimentar liposolubil în nuanța dorită în Satina White încălzită la 40°C (raport 100:0,5).

### Modelarea decorurilor:

Pentru obținerea unui decor cu aspect lucios, Satina White trebuie încălzită la 38°C, apoi aplicată într-un strat uniform pe o folie lucioasă pentru cofetărie. Ulterior, produsul se răcește și se lasă să se întărească la o temperatură de 4°C.



# Cum să creați decoruri cu **Satina Dark**?

## Rețetă:

0,500 kg **Satina Dark**

## Mod de lucru:

**Bază de ciocolată:**

Înainte de utilizare, Satina Dark trebuie încălzită treptat în mașina de temperat până la 40°C. Temperatura recomandată de aplicare pentru glazura Satina Dark este de 36-38°C.

**Modelarea decorurilor:**

Pentru obținerea unui decor cu aspect lucios, Satina Dark trebuie încălzită la 36-38°C, apoi aplicată într-un strat uniform pe o folie lucioasă pentru cofetărie. Ulterior, produsul se răcește și se lasă să se întărească la o temperatură de 4°C.



## Linie de glazurare

- Temperatura aerului la intrarea în tunelul de răcire: 5-6°C;
- Durata răcirii: 5-7 minute;
- Temperatura aerului la ieșirea din tunelul de răcire: 12-14°C; (diferența dintre temperatura produsului și temperatura mediului ambiant nu trebuie să depășească 8°C.)

## Parametrii procesului de **glazurare**

| | **Satina Dark** | **Satina White** |
|---|---|---|
| **Tip** | Glazură de cofetărie pe bază de grăsimi laurice | Glazură de cofetărie pe bază de grăsimi laurice |
| **Vâscozitate dinamică, cP** | 2800-4000 | 3200-4500 |
| **Nivel de fluiditate (1 - redus, 2 - mediu, 3 - ridicat)** | 3 | 2 |
| **Punct de topire, °C** | 33-34 | 34-36 |
| **Temperatura de lucru, °C** | 36-40 | 38-40 |
| **Culoare** | Maro închis | Alb + spectru de culori |
| **Gust** | Tipic pentru ciocolata neagră | Tipic pentru ciocolata albă |
| **Formă** | bănuți, d=10-12 mm | bănuți, d=10-12 mm |
| **Ambalare** | 12 kg | 12 kg |
| **Termen de valabilitate** | 12 luni | |
| **Condiții de depozitare** | Temperatură de depozitare: 18 ± 5°C; umiditatea relativă a aerului: maximum 75%. | |

## **Proces de glazurare** manuală

Topiți produsul în baie de apă **(cu manta de apă). t ≤ 65°C** pentru glazurile care conțin cacao, **t ≤ 50°C** pentru glazurile albe și cu lapte.

După topire, glazura trebuie răcită până la **temperatura de glazurare de 26-31°C.**

**Temperatura** produselor supuse glazurării: **0-4°C,** fără a depăși **6°C.**

# Interzis

- Pătrunderea umidității și a ingredientelor care conțin apă în glazură.
- Amestecarea diferitelor tipuri de glazură fără consultarea prealabilă a tehnologului nu este recomandată.
- Utilizarea agenților de diluare și a grăsimilor pentru reducerea vâscozității glazurii fără consultarea prealabilă a tehnologului nu este permisă.

Notă! Nerespectarea tehnologiei recomandate de glazurare și răcire a produselor de patiserie, precum și a condițiilor de depozitare, poate conduce la apariția fenomenului de înflorire a glazurii (blooming).

# Sfaturi **utile**

| Defecte ale glazurii | Motiv | Soluție |
|---|---|---|
| Fisurarea glazurii | Răcirea neuniformă a stratului de glazură | Creșteți temperatura aerului din tunelul de răcire |
| | Temperatura prea ridicată a produsului finit care urmează să fie glazurat | Răciți produsul până la temperatura necesară |
| Glazura nu s-a întărit complet pe produsul finit | Regim de răcire incorect | • Reduceți temperatura de răcire<br>• Măriți viteza fluxului de aer. |
| | Temperatura produsului care urmează să fie glazurat este prea mare | • Prelungiți timpul de răcire în tunel<br>• Reduceți temperatura produselor care urmează să fie glazurate |
| Abateri ale grosimii/stratului de glazură față de valorile normale | Nu a fost atinsă vâscozitatea necesară | • Peste valorile recomandate: creșteți temperatura glazurii<br>• Sub valorile recomandate: reduceți temperatura glazurii |
| Albirea glazurii (blooming) | Cauzat de grăsimi: nu a fost respectat regimul de răcire (glazura nu cristalizează înainte de ieșirea din tunelul de răcire). | • Reduceți temperatura de răcire<br>• Măriți debitul fluxului de aer. |
| | Cauzat de zahăr: umiditatea se condensează pe suprafața produsului glazurat. | • Creșteți temperatura aerului la ieșirea din tunelul de răcire<br>• Reduceți temperatura din spațiul de producție |
| Îmbinări vizibile pe partea inferioară a produsului finit | Suprafața rece a benzii transportoare din plasă metalică | Creșteți temperatura suprafeței benzii transportoare din plasă metalică<br>Creșteți temperatura glazurii |
| Bule de aer la suprafața produsului glazurat („cavități") | Conținut ridicat de aer în glazură | Reduceți viteza de amestecare |
| | Nu a fost atinsă vâscozitatea necesară a glazurii | Creșteți temperatura glazurii |
| Luciu insuficient al glazurii | Proces de răcire incorect | Reduceți temperatura aerului la intrarea în tunelul de răcire |
| Urme de amprente | Temperatură ridicată a mediului ambiant | Reduceți temperatura din spațiul de producție<br>Vezi recomandările de mai sus |
| Prezența „cozilor" de glazură | Glazura se întărește insuficient | Reduceți temperatura glazurii |
| | Temperatura glazurii este prea ridicată | Optimizați funcționarea transportorului și viteza benzii |





**Zeelandia România**
T: +40 232 217 024
E: office@zeelandia.ro
www.zeelandia.ro

/zeelandiaRomania
/zeelandiaRomania

Zeelandia