Chocolate Truffle
Flavored Cake



Zeelandia



Chocolate Truffle Flavored Cake

Gust familiar de rom, reinterpretare modernă

Inspirat de universul deserturilor premium cu ciocolată, **Chocolate Truffle Flavored Cake** combină note aromatice intense cu incluziuni de ciocolată vizibile, pentru a oferi un plus de savoare și o experiență senzorială completă.

Noul mix pentru foi și blaturi îmbină aroma distinctă de rom cu incluziuni de ciocolată, oferind deserturilor un profil senzorial bogat și memorabil.

Avantaje produs

- **Profil senzorial distinctiv** oferit de aromele atent selecționate care definesc caracterul specific de truffle;
- **Incluziuni de ciocolată** vizibile în produsul finit;
- Blat cu **textură umedă**, care își **păstrează prospețimea pentru o perioadă îndelungată;**
- Performanță foarte bună în procesele de congelare și decongelare.

Aplicații recomandate



Torturi



Prăjituri



Checuri



Brioșe



Inspirat de tradiție, creat pentru consumatorul de astăzi.

Chocolate Truffle Flavored Cake răspunde perfect tendințelor care influențează preferințele consumatorilor moderni. **Inspirat de conceptul de newstalgia, produsul valorifică gusturi și arome familiare, reinterpretate într-o manieră modernă și sofisticată.** Notele subtile de rom, asociate în mod tradițional cu deserturile festive și cu gusturi bine cunoscute consumatorilor români, se îmbină armonios cu incluziunile de ciocolată, oferind o experiență care evocă atât familiaritate, cât și noutate.

În același timp, produsul răspunde tendinței de indulgence, consumatorii căutând tot mai des deserturi care oferă momente autentice de răsfăț. Aroma intensă de ciocolată, completată de contrastul de textură adus de incluziunile de ciocolată și de profilul aromatic inspirat de deserturile clasice cu rom, transformă fiecare degustare într-o experiență multisenzorială bogată și memorabilă.

Rezultatul este **un produs care combină confortul gusturilor consacrate cu atractivitatea unei interpretări contemporane**, fiind ideal pentru aplicațiile și ocaziile specifice acestui sezon.



64%
dintre consumatorii globali își doresc să încerce **produse noi cu arome inspirate din rețete tradiționale.**

[Referință APA: Innova Market Insights (2025). Top trends 2025: Food and beverage.]



57%
dintre consumatorii europeni afirmă că găsesc atractive **aromele tradiționale/nostalgice.**

[Referință APA: FMCG Gurus (2025). Flavor, color&texture in Europe: Regional report 2025.]

65%
dintre consumatori au cumpărat **produse cu ciocolată în ultimul an**, iar o treime le **consumă săptămânal.**

[Referință APA: Innova Market Insights.]

Mango Filling
Inserția de mango aduce o dulceață exotică și o notă fructată echilibrată.

Passion Fruit Flavor
Fructul pasiunii completează desertul cu accente proaspete și ușor acidulate.

Tropical Experience
Combinația de arome tropicale oferă un gust vibrant și un aspect atrăgător.



Tropical Paradise Truffle

Un desert exotic în care aroma bogată de ciocolată întâlnește prospețimea fructului pasiunii și dulceața mango-ului. Straturile echilibrate și glazura lucioasă creează o prăjitură vibrantă, perfectă pentru consumatorii care caută gusturi tropicale și spectaculoase.

Nivel de dificultate ★★★★☆

Blat

- 1,200 kg **Chocolate Truffle Flavored Cake**
- 0,600 kg ou
- 0,600 kg ulei
- 0,080 kg apă

Inserție de mango

- 0,600 kg Fruit Filling Mango

Mousse de ciocolată albă și mango

- 0,300 kg Panna Cotta
- 0,600 kg Arabesque Blanc 29
- 0,600 kg Rosette
- 0,400 kg Fruit Filling Mango
- 0,020 kg gelatină

Glazură și decor

- 0,500 kg Paletta Apricot
- 0,150 kg apă

Blat

Ingredientele se amestecă la viteză mică timp de 5 minute cu ajutorul paletei. Compoziția se toarnă în 2 tăvi de 60 × 40 cm prevăzute cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C timp de aproximativ 10 minute.

Mousse de ciocolată albă și mango

Se topește Panna Cotta împreună cu Arabesque Blanc 29, apoi se încorporează Rosette spumată și Fruit Filling Mango blendat, iar la final se adaugă gelatina hidratată și topită.

Glazură și decor

Paletta Apricot se aduce la punctul de fierbere împreună cu apa și se glazurează produsul congelat.

Rich Pistachio Cream
Crema de fistic oferă un gust intens și o culoare elegantă.

Raspberry Insert
Inserția de zmeură adaugă prospețime și un contrast fructat.

Premium Appearance
Aspectul sofisticat transformă desertul într-o alegere premium.



Pistacchio Passion

Combinația dintre ciocolată, fistic și zmeură aduce un contrast elegant între aromele intense și prospețimea fructelor. Crema bogată de fistic și inserția de zmeură transformă acest desert într-o creație modernă, cu un aspect premium și o experiență gustativă memorabilă.

Nivel de dificultate ★★★★☆

Blat

• 1,000 kg **Chocolate Truffle Flavored Cake**
• 0,500 kg ou
• 0,500 kg ulei
• 0,075 kg apă

Cremă de fistic

• 0,250 kg Zeesan Curd Cheese
• 0,200 kg apă
• 0,200 kg Panna Cotta
• 0,800 kg Rosette
• 0,300 kg Chocolatier Pistacchio

Inserție de zmeură

• 0,500 kg Frutapaste Raspberry
• 0,200 kg zmeură proaspătă

Glazură

• 0,400 kg Arabesque Noir 58
• 0,200 kg Chocolatier Chocobisc

Blat

Se mixează toate ingredientele cu ajutorul unei palete, timp de 5 minute, la viteză medie. Compoziția se toarnă într-o tavă de 60 × 40 cm, prevăzută cu hârtie de copt, și se coace la 180°C timp de 12-14 minute.

Cremă de fistic

Se încălzește Panna Cotta, apoi se încorporează în Rosette semispumată. Se adaugă Zeesan Curd Cheese hidratat, iar la final se încorporează Chocolatier Pistacchio.

Glazură

Se topește și se temperează Arabesque Noir 58, apoi se încorporează Chocolatier Chocobisc. Cu glazura obținută se glasează produsul.

Black Cherry Filling
Inserția de vișine oferă un gust fructat și o notă fresh în fiecare felie.

Milk Chocolate Mousse
Mousse-ul fin de ciocolată cu lapte adaugă cremozitate și echilibru desertului.

Premium Layers
Straturile bine definite creează un aspect elegant și atrăgător.



Velvet Strawberry Truffle

Un desert construit în straturi fine, în care aroma intensă de ciocolată se întâlnește cu dulceața cireșelor și notele caramelizate ale blatului. Mousse-ul catifelat de ciocolată cu lapte creează un echilibru perfect între textură și gust, transformând fiecare felie într-o experiență elegantă și rafinată.

Nivel de dificultate ★★★★☆

Foaie de prăjituri

• 1,000 kg **Chocolate Truffle Flavored Cake**
• 0,500 kg ou
• 0,500 kg ulei
• 0,080 kg apă

Foaie de caramel

• 0,300 kg Genoise Caramel
• 0,300 kg ou

Mousse de ciocolată cu lapte

• 0,500 kg Rosette
• 0,500 kg Panna Cotta
• 0,900 kg Arabesque Lait 34
• 0,020 kg gelatină
• 0,500 kg lapte

Inserție de vișine

• 0,300 kg Fruit Filling Black Cherry

Glazură și decor

• 0,300 kg Rosette
• 0,300 kg Arabesque Lait 34
• Cigarette retro

Foaie de prăjituri

Se amestecă toate ingredientele cu ajutorul paletei, la viteză medie, timp de 5 minute. Compoziția obținută se toarnă în 2 tăvi de 60 × 40 cm, prevăzute cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la 180°C timp de aproximativ 6-7 minute.

Foaie de caramel

Se spumează cele două ingrediente cu ajutorul telului, la viteză mare, timp de 7 minute. Compoziția obținută se toarnă într-o tavă de 60 × 40 cm, prevăzută cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la 200°C timp de aproximativ 5 minute.

Mousse de ciocolată cu lapte

Se aduce laptele la punctul de fierbere, apoi se toarnă peste Arabesque Lait 34 și gelatina hidratată. Se omogenizează cu ajutorul unui blender vertical. Rosette se spumează, apoi se amestecă împreună cu Panna Cotta topită și se încorporează în amestecul de ciocolată.

Glazură și decor

Rosette se aduce la punctul de fierbere, apoi se adaugă Arabesque Lait 34. Se omogenizează și se lasă să ajungă la temperatura de 28°C, pentru a putea fi utilizată la glasare.

Intense Chocolate
Gust bogat de ciocolată pentru iubitorii de deserturi intense.

Crunchy Chocolate
Ciocolata crocantă completează textura cu un plus de contrast.

Premium Appearance
Aspectul sofisticat transformă desertul într-o alegere premium.



Royal Truffle Slice

O reinterpretare premium a prăjiturii clasice cu ciocolată. Blatul umed cu aromă de rom este completat de o cremă crocantă de ciocolată și decorat cu trufe de zmeură, oferind un echilibru perfect între intensitatea cacao și accentele fructate.

Nivel de dificultate ★★★☆☆

Foaie de prăjituri

- 2,000 kg **Chocolate Truffle Flavored Cake**
- 1,000 kg ou
- 1,000 kg ulei
- 0,150 kg apă

Cremă de ciocolată crocantă

- 0,800 kg KremLine Choco
- 0,300 kg Chocolatier Chocobisc

Truffle Shell White

- 0,100 kg Frutapaste Raspberry

Glazură și decor

- 0,400 kg KremLine Choco
- 0,080 kg ulei

Foaie de prăjituri

Se amestecă ingredientele la viteză mică, folosind paleta, timp de aproximativ 5 minute. Compoziția se toarnă în 2 tăvi de 60 × 40 cm, coacerea se realizează la 200°C timp de aproximativ 10-12 minute.

Cremă de ciocolată crocantă

KremLine Choco se topește, apoi se adaugă Chocolatier Chocobisc și se omogenizează.

Truffle Shell White

Truffle Shell White se umple cu Frutapaste Raspberry, apoi se glasează cu Chocolatier Profi Nero, iar după răcire se trece prin cacao.

Glazură și decor

Se topește KremLine Choco împreună cu uleiul, se omogenizează și se glazurează.



Creative Concept
Un desert surprinzător, inspirat de forma unui burger.

Fruit Accent
Inserția de căpșuni adaugă prospețime și echilibru.

Creamy Texture
Crema fină contribuie la o experiență bogată și plăcută.

Chocolate Truffle Burger

Un desert modern și surprinzător, care transformă conceptul de burger într-o experiență dulce premium. Biscuiții cu aromă de rom, crema fină de brânză și inserția fructată de căpșuni sunt completate de o glazură intensă de ciocolată, rezultând un produs spectaculos pentru vitrină.

Nivel de dificultate ★★★★☆

Biscuite

• 0,500 kg **Chocolate Truffle Flavored Cake**
• 0,250 kg ou
• 0,250 kg ulei
• 0,035 kg apă

Strat crocant

• 0,300 kg Chocolatier White Waffle

Cremă de brânză

• 0,300 kg Rosette
• 0,200 kg Panna Cotta
• 0,100 kg Zeela Soft Ser

Inserție de căpșuni

• 0,300 kg Fruit Filling Strawberry

Glazură și decor

• 0,300 kg Chocolatier Profi Nero
• 0,030 kg Satina Dark

Biscuite

Se amestecă ingredientele la viteză medie timp de aproximativ 5 minute, folosind paleta. Compoziția obținută se toarnă în tavă cu ajutorul unui poș prevăzut cu un dui rotund, sub formă de fursecuri rotunde. Coacerea se realizează la 180°C timp de aproximativ 15 minute. La final se dă produsul la rece.

Cremă de brânză

Se spumează Rosette împreună cu Panna Cotta topită, apoi se încorporează Zeela Soft Ser.

Glazură și decor

Se topesc separat cele două ingrediente, apoi se mixează cu ajutorul unui blender, după care se glasează.



Cherry Filling
Vișinele aduc o savoa
echilibrată.

White Chocolate C
Crema fină de ciocola
echilibru și o textură c

Classic Inspiration
Inspirat de celebrul Bl
reinterpretat într-o ma

re fructată și bine

ream
tă albă oferă
catifelată.

ack Forest,
anieră modernă.



Truffle Black Forest

Inspirat de celebrul Black Forest, acest desert reunește blatul cu aromă de ciocolată, crema fină de ciocolată albă și inserția fructată de vișine. Decorul intens de ciocolată completează o compoziție clasică reinterpretată într-o manieră contemporană și elegantă.

Nivel de dificultate ★★★★☆

Blat

- 1,000 kg **Chocolate Truffle Flavored Cake**
- 0,500 kg ou
- 0,500 kg ulei
- 0,075 kg apă

Cremă de ciocolată albă

- 0,400 kg Rosette
- 0,300 kg Panna Cotta
- 0,050 kg Chocollina White

Inserție de vișine

- 0,300 kg Fruit Filling Black Cherry

Decor

- Satina Dark

Blat

Se mixează toate ingredientele cu ajutorul unei palete, timp de 5 minute, la viteză medie. Compoziția se toarnă într-o tavă de 60 × 40 cm sau într-o formă de cerc. Coacerea se realizează la 180°C timp de 12-14 minute în tava de 60 × 40 cm și aproximativ 50 de minute în forma de cerc.

Cremă de ciocolată albă

Se spumează Rosette, apoi se încorporează Panna Cotta topită, iar la final se adaugă Chocollina White topită.

Mocha Flavor
Notele de cafea oferă personalitate și rafinament desertului.

Crunchy Chocolate
Ciocolata crocantă completează textura cu un plus de contrast.

Roll Format
Formatul de ruladă oferă un aspect elegant și porționare facilă.



Mocha Truffle Roll

O ruladă elegantă inspirată din combinația clasică dintre cafea și ciocolată. Mousse-ul fin de ness se îmbină armonios cu foaia aromată cu rom și inserția crocantă de ciocolată, oferind un contrast plăcut de texturi și o experiență rafinată pentru iubitorii deserturilor intense.

Nivel de dificultate ★★★★☆

Foaie de prăjituri

• 0,600 kg **Chocolate Truffle Flavored Cake**
• 0,300 kg ou
• 0,300 kg ulei
• 0,040 kg apă

Foaie Genoise cu mac

• 0,300 kg Genoise ES
• 0,300 kg ou
• 0,200 kg Mohnfulle Clasic CL

Mousse de ness

• 0,150 kg Panna Cotta
• 0,300 kg Arabesque Blanc 29
• 0,300 kg Rosette
• 0,010 kg gelatină
• 0,020 kg ness

Inserție crocantă de ciocolată

• 0,200 kg KremLine Choco
• 0,200 kg Chocolatier Chocobisc

Glazură și decor

• 0,300 kg Paletta Neutral
• 0,100 kg apă

Foaie de prăjituri

Se amestecă ingredientele la viteză mică, folosind paleta, timp de aproximativ 5 minute. Compoziția se toarnă în tava de 60 × 40 cm, iar coacerea se realizează la 200°C timp de aproximativ 7-8 minute.

Foaie Genoise cu mac

Se mixează ingredientele, mai puțin Mohnfulle Clasic CL, cu ajutorul telului, la viteză mare, timp de 7 minute, apoi se încorporează lejer MohnFülle Clasic CL. Compoziția se toarnă în tava de 60 × 40 cm, prevăzută cu hârtie de copt, iar coacerea se realizează la 200°C timp de aproximativ 5 minute.

Mousse de ness

Nessul se adaugă peste Panna Cotta încălzită și lăsăm 15 minute la infuzat. După realizarea infuziei, se adaugă Panna Cotta împreună cu Arabesque Blanc 29 la topit, se încorporează lejer Rosette spumată, iar la final se adăugă gelatina hidratată și topită.

Inserție crocantă de ciocolată

KremLine Choco se topește și se amestecă cu Chocolatier Chocobisc.

Glazură și decor

Paletta Neutral se aduce la fierbere împreună cu apa, apoi se glasează produsul.

Plum Filling
Gemul de prune oferă o aromă autentică și un gust fructat, bine echilibrat.

White Chocolate Mousse
Crema cu ciocolată albă aduce rafinament fiecărei porții.

Crispy Texture
Biscuiții crocanti completează experiența cu un contrast plăcut de texturi.



Autumn Bliss

O monoporție sofisticată ce îmbină contrastul dintre mousse-ul fin de ciocolată albă și scorțișoară, inserția fructată de prune și textura crocantă a biscuitului cu cacao. O combinatie interesanta de arome de arome și texturi care surprinde de la prima degustare până la ultima linguriță.

Nivel de dificultate ★★★★☆

Foaie de prăjituri

• 0,500 kg **Chocolate Truffle Flavored Cake**
• 0,250 kg ou
• 0,250 kg ulei
• 0,040 kg apă

Inserție de biscuite crocant

• 0,200 kg Chocolatier Chocobisc

Inserție de prune

• 0,300 kg Jam Extra Szilva

Mousse de ciocolată albă și scorțișoară

• 0,300 kg Panna Cotta
• 0,300 kg Arabesque Blanc 29
• 0,500 kg Rosette
• 0,020 kg gelatină
• 0,005 kg scorțișoară

Glazură și decor

• Chocolatier Profi Nero
• Crispies Mix
• Mini Forest Shavings White/Dark

Foaie de prăjituri

Se amestecă toate ingredientele cu ajutorul paletei, la viteză medie, timp de 5 minute. Compoziția obținută se toarnă într-o tavă de 60 × 40 cm, prevăzută cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la 180°C timp de aproximativ 6-7 minute.

Mousse de ciocolată albă și scorțișoară

Panna Cotta se încălzește, apoi se adaugă scorțișoara și se lasă la infuzat aproximativ 30 de minute. Arabesque Blanc 29 se topește împreună cu Panna Cotta, apoi se încorporează Rosette spumată și gelatina hidratată și topită.

Decor

Se glazurează cu Chocolatier Profi Nero și se decorează cu Crispies Mix și Mini Forest Shavings White/Dark.



Apple Cinnamon Filling
Oferă o aromă familiară și un gust echilibrat, inspirat de deserturile de toamnă.

Moist Texture
Textura umedă și miezul aerat contribuie la o experiență plăcută și prospețime îndelungată.

Crunchy Crumble
Stratul crocant de crumble adaugă contrast de texturi și un aspect artizanal atractiv.



Autumn Crumble Cake

Un chec bogat în gust de ciocolată, cu textură umedă și miez aerat, obținut printr-un proces simplu și eficient. Perfect pentru vitrine, porționare sau servire individuală, acest produs combină aspectul tradițional cu aromele apreciate de consumatorii moderni.

Nivel de dificultate ★★★☆☆

Compoziție chec

- 1,000 kg **Chocolate Truffle Flavored Cake**
- 0,500 kg ou
- 0,500 kg ulei/unt
- 0,080 kg apă

Inserție de umplutură de măr cu scorțișoară

- 0,400 kg Umplutură de măr cu scorțișoară

Crumble

- 0,250 kg unt
- 0,200 kg zahăr
- 0,300 kg făină
- 0,100 kg Minuta Special

Compoziție chec

Se amestecă toate materiile prime cu ajutorul unei palete timp de 5 minute, la viteză medie. Compoziția obținută se toarnă în tăvile de chec, iar coacerea se realizează la 175°C timp de aproximativ 50 de minute.

Crumble

Se amestecă toate materiile prime cu ajutorul paletei, la viteză mică, până la formarea unui aluat sfărâmicios, apoi se aplică pe produs înainte de coacere.



Soft Muffin Base
Blatul umed asigură o textură moale și plăcută.

Cream Cheese Filling
Crema fină de brânză oferă un gust echilibrat și o consistență catifelată.

Easy Preparation
O soluție practică pentru obținerea rapidă a unui produs atractiv.



Velvet Cheese Muffin

Un muffin cu gust intens de ciocolată, completat de o cremă fină de brânză care adaugă prospețime și echilibru. Rețeta îmbină simplitatea preparării cu aspectul generos și apetisant, oferind o reinterpretare elegantă a unui desert îndrăgit de consumatori.

Nivel de dificultate ★★☆☆☆

Compoziție muffin

- 1,000 kg **Chocolate Truffle Flavored Cake**
- 0,500 kg ou
- 0,500 kg ulei
- 0,075 kg apă

Cremă de brânză

- 0,500 kg Rosette
- 0,300 kg cremă de brânză Philadelphia

Compoziție muffin

Se mixează toate ingredientele cu ajutorul paletei, la viteză medie, timp de 5 minute, apoi compoziția se toarnă în formele de muffin cu ajutorul unui poș.

Cremă de brânză

Rosette se spumează apoi se încorporează ușor crema de brânză Philadelphia.



Zeelandia

Zeelandia Romania SRL
Iasi, Valea Lupului, DN 28, nr. 4
T 0232 217 024 **E** office@zeelandia.ro
W www.zeelandia.ro