

Milano Cream Vanilla



Zeelandia

Milano Delight

Foaie

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

Cremă de vanilie

- 0,500 kg **Milano Cream Vanilla**
- 1,100 kg apă
- 0,100 kg Zeesan Neutral
- 0,300 kg Rosette

Insertie de caramel

- 0,800 kg Caramel

Glazură și decor

- 0,800 kg Miroir Aroma Neutral
- 1,000 kg arahide granulate
- 0,400 kg Bianca Meringue
- 0,400 kg apă
- 0,400 kg zahăr pudră

Mod de lucru

Foaie

Ingredientele, cu excepția uleiului, se mixează cu telul, timp de 7 minute la viteza mare. În ultimul minut se adaugă uleiul și se toarnă într-o tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de 10 minute.

Cremă de vanilie

Milano Cream Vanilla se spumează împreună cu 1,000 kg de apă cu ajutorul telului, pentru 5 minute la viteza mare. Se hidratează cu apă, se încorporează în Rosette spumată apoi se omogenizează cu Milano Cream Vanilla.

Glazură și decor

Monoportțiile se glasează cu Miroir Aroma Neutral și apoi se barotează cu arahide granulate. Se spumează Bianca Meringue cu apă și zahărul pudră cu ajutorul telului la viteza mare, pentru aproximativ 10 minute, se aplică cu poshul și se flambează.

Mod de ansamblare

Blat/cremă/glazură/decor





uleiul. Compoziția obținută
e 5-6 minute.

re. Separat, Zeesan Neutral

nca Meringue împreună cu
bează.





Milano Choco Vanilla

Foaie

- 0,700 kg Vero Dark Select
- 0,300 kg ouă
- 0,300 kg ulei
- 0,300 kg apă

Cremă de vanilie

- 0,500 kg **Milano Cream Vanilla**
- 1,000 kg apă
- 0,500 kg Panna Cotta

Glazură și decor

- 0,500 kg Rosette
- 1,000 kg Chokolatier Profi Nero
- 0,030 kg sirop de glucoză
- Bronze crumble
- Spots original

Mod de lucru

Foaie

Ingredientele se mixează cu paleta timp de 4-5 minute la viteza medie. Compoziția se toarnă într-o tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de 8-10 minute.

Cremă de vanilie

Milano Cream Vanilla se spumează împreună cu apa, pentru 5 minute la viteza mare, apoi se încorporează Panna Cotta încălzită.

Glazură

Rosette se aduce la punctul de fierbere împreună cu siropul de glucoză apoi se adaugă Chokolatier Profi Nero și se emulsionează cu ajutorul unui blender vertical. După temperare, produsele se glasează.

Mod de ansamblare:

Blat/cremă/glazură/decor





Milano Millefeuille

Aluat foietaj

- 1,000 kg făină
- 0,018 kg sare
- 0,015 kg oțet
- 0,520 kg apă
- 0,530 kg Zela Pastry

Cremă de vanilie:

- 0,500 kg **Milano Cream Vanilla**
- 1,000 kg apă

Insertie de pere:

- 0,500 kg Fruit Filling Pear

Mod de lucru

Aluat foietaj

Ingredientele pentru foietaj se malaxează pentru 5 minute pe treapta 1 și 5 minute la treapta 2. După obținerea aluatului se lasă la relaxat 10 minute apoi se fac 3 împachetări în 4 cu pauze de cel puțin 30 minute între ele. După cea de a 3 a împachetare se întinde foaie finală de 2mm și se coace la 200°C pentru 15 minute între 2 tăvi. După cele 15 minute se elimină cea de a 2 a tavă, se aplică un strat subțire de zahăr pudră și se continuă coacerea pentru aproximativ încă 10 minute la 180°C.

Cremă de vanilie

Ingredientele se spumează cu ajutorul telului pentru 5 minute la viteza mare. Crema obținută se aplică pe foaie cu ajutorul unui posh cu dui.

Mod de ansamblare:

- foaie
- cremă
- insertie
- foaie
- cremă
- insertie



Milano Flamed Macarons

Coji de macarons:

- 1,000 kg Almond Macarons Mix
- 0,180 kg apă

Cremă de vanilie:

- 0,500 kg **Milano Cream Vanilla**
- 1,000 kg apă

Insertie de mango:

- 0,400 kg Fruit Filling Mango

Glazură și decor:

- 0,300 kg Miroir Aroma Neutral
- 0,400 kg zahăr

Mod de lucru

Coji de macarons

Ingredientele se mixează cu paleta timp de 5 minute la viteza medie. Compoziția se toarnă cu poșul cu dui într-o tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt sau pe mulaj special de macarons. După turnare, se lasă la uscat aproximativ 1 oră apoi se coc la 125°C timp de aproximativ 25 minute.

Cremă de vanilie

Ingredientele se spumează cu ajutorul telului la viteza mare timp de 5 minute. Crema obținută se aplică pe cojile de macarons cu ajutorul unui poș cu dui stelat.

Glazură și decor

Se aplică un strat subțire de Miroir Aroma Neutral apoi se aplică zahărul și se caramelizează cu ajutorul unui arzător.

Mod de ansamblare

Coajă macarons/cremă/insertie/coajă macarons





Pate sucre

- 0,515 kg unt
- 0,326 kg zahăr pudră
- 0,103 kg făină de migdale
- 0.002 kg sare
- 0,193 kg ou
- 0,859 kg făină

Cremă de vanilie

- 0,500 kg **Milano Cream Vanilla**
- 1,000 kg apă

Cremă de portocale

- 0,500 kg Fruit Filling Orange Cream
- 0,800 kg Rosette
- 0,200 kg Panna Cotta

Decor

- Spots original
- Zahăr caramelizat

Mod de lucru

Pate sucre

Ingredientele se mixează cu paleta timp de 4-5 minute la viteza medie. Aluatul obținut se lasă la rece pentru 24 ore apoi se întinde foaie de grosime 3 mm și se pune în formele de tartă. Se coace la 200°C pentru aproximativ 10 minute.

Cremă de portocale

Rosette se spumează apoi se încorporează Fruit Filling Orange Cream și Panna Cotta, încălzită la aproximativ 20°C, până devine fluidă.

Mod de ansamblare

Coajă tartă/cremă vanilie/cremă portocale/decor

Milano Modern Tart



Milano Cream Vanilla

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



Sac, 10 kg



6 luni



Funcționalitate

Se poate combina cu fructe proaspete sau umpluturile Fruitful, cafea, caramel, ciocolată.

Aplicații multiple: torturi și prăjituri, macarons, cremșnit, eclere, brișe, tarte, gogoși berliner etc.

Rețeta: 0,5 kg Milano Cream Vanilla, 1 l apă.



Profilul produsului



Culoare
galben intens



Gust plăcut de
vanilie



Textură
cremoasă



Stabilă la
congelare-decongelare