

Frutapaste.

Gustul natural al fructelor,
cheia rețetelor de succes.



Umpluturile **de fructe** **FRUTAPASTE.**

Umpluturile noastre cu **20% piure de fruct** reprezintă esența fructelor proaspete, oferind o textură deosebită care conferă savoare și caracter produselor de patiserie autentice, **fiind ingredientul cheie pentru diverse rețete de succes.**

Beneficiile gamei Frutapaste.



Umplură
gata de utilizat.



Stabilitate ridicată la
coacere.



Stabilitate la
congelare-decongelare.



Eficientizarea procesului de producție prin integrarea unei umpluturi gata de utilizat.

Sortimente.



Frutapaste
Apricot.

Conține 20% piure de caise.



Frutapaste
Peach.

Conține 20% piure de piersică.



Frutapaste
Forest Fruit.

Conține 20% piure de fruct: 10% piure de măr și 10% piure de fructe de pădure (zmeură, mure, coacăze roșii, coacăze negre, afine).



Frutapaste
Vișine Duo.

Conține 20% piure de fruct: 12% piure de măr și 8% piure de vișine.



Frutapaste
Raspberry.

Conține 20% zmeură.



Caracteristici *importante.*



Conțin arome
naturale.



Diverse aplicații
de cofetărie și patiserie.

De ce să alegi umpluturile Frutapaste?

Consumatorii consideră **gustul** cel mai important factor în determinarea unui **raport bun calitate-preț**, iar umpluturile Frutapaste îndeplinesc cu succes această cerință.

Cu un conținut de 20% piure de fruct și arome naturale, acestea conferă un **gust autentic**, ideal pentru o varietate de produse de patiserie.

Textura lor versatilă permite combinații cu alte ingrediente, precum vanilia sau crema de iaurt, pentru a oferi diverse experiențe senzoriale care **vor satisface o gamă largă de consumatori.**

A black and white photograph of a woman with long hair, wearing a white dress and a red earring, standing in a field of crops. She is holding a wicker basket filled with red tomatoes. The background shows rows of plants in a field.

Noul desert
din vitrina ta.



Yogurt Twist.

Foietaj

- 10,000 kg făină 550/480
- 1,000 kg Nordix Croissant
- 0,500-1,000 kg zahăr
- 0,500-0,600 kg drojdie
- 0,500 kg unt 82%
- 2,5-3 l apă/gheață
- 4,500 kg unt 82% (pentru laminat)

Cremă de iaurt

- 0,500 kg Cheesekrem
- 1 l iaurt
- 0,100 kg zahăr

Umplutură de fructe

- Frutapaste Apricot/Forest Fruit/
Peach/Raspberry/Vișine Duo

Mod de lucru

Frământarea la viteza 1 se face timp de 6 minute, adăugând toate ingredientele.

Frământarea la viteza 2 se face timp de 5-6 minute. În cazul croissantului cu unt, temperatura ideală a aluatului trebuie să fie sub 14°C. Dacă nu se ajunge la această temperatură, se recomandă introducerea aluatului în shock freezer pentru 10-15 minute, pentru a reduce temperatura.

Din masa totală de aluat se ia 12-15% și se mixează împreună cu colorantul roșu. Bucata de aluat colorată cu roșu se învelește într-o folie și se lasă la frigider.

Înglobarea untului

Se recomandă ca untul să fie adus înainte de utilizare la o temperatură de 13-15°C, sau în intervalul de temperatură indicat de producător.

Untul se laminează până la o grosime de aproximativ 7-8 mm. Se așează untul în centrul bucății de aluat, care a fost laminată anterior la aceeași grosime de 7-8 mm, după care se pliază cele două laterale ale aluatului peste unt, având grijă ca marginile să rămână libere (neacoperite de aluat).

Împachetarea 1

Aluatul cu untul încorporat se laminează până la o grosime de aproximativ 8-10 mm, după care se împachetează în 4. Aluatul împachetat se lasă la 5°C timp de 60 de minute, acoperit cu folie, pentru a preveni formarea unei cruste.

Împachetarea 2

Se laminează din nou până la 8-10 mm grosime, după care se împachetează în 4.

Întindere finală & modelare

După cele două împachetări, se lipește aluatul colorat de bucata de aluat, care se laminează la o lățime de 30 cm și o grosime de aproximativ 5-6 mm. Se decupează câte 0,5-1 cm din marginile aluatului pentru a obține un aspect mai îngrijit al produsului finit.

Se decupează dreptunghiuri cu lungimea de 20 cm și lățimea de 5 cm.

Dospire finală

Aluatul se lasă la dospit timp de 120 de minute, la o temperatură maximă de 28°C și o umiditate relativă de 72-76%.

Decorare

Se pulverizează soluție de luciu, obținută din ou și lapte amestecate în proporții egale.

Umplere

Crema de iaurt

Se amestecă toate ingredientele la viteza medie a mixerului pentru 5-7 minute.

Cu ajutorul unui posh, se toarnă alternativ crema de iaurt și umplutura de caise/fructe de pădure/piersici/zmeură/vișine.

Coacere

Se preîncălzește cuptorul la 190°C. Produsele se introduc în cuptor, se aplică un abur moderat și se lasă 1 minut fără ventilație. Temperatura cuptorului se reglează la 170°C și se coc pentru încă 16 minute.

Combinatie ideală.

**Profil senzorial
deosebit.**





Vanilla Twist.

Foietaj

- 10,000 kg făină 550/480
- 1,000 kg Nordix Croissant
- 0,500-1,000 kg zahăr
- 0,500-0,600 kg drojdie
- 0,500 kg unt 82%
- 2,5-3 l apă/gheață
- 4,500 kg unt 82% (pentru laminat)

Cremă de vanilie

- 0,500 kg Vankrem Industry
- 1 l apă/lapte

Umplură de fructe

- Frutapaste Raspberry/Vișine Duo/Peach/Apricot.

Mod de lucru

Frământarea la viteza 1 se face timp de 6 minute, adăugând toate ingredientele.

Frământarea la viteza 2 se face timp de 5-6 minute. În cazul croissantului cu unt, temperatura ideală a aluatului trebuie să fie sub 14°C. Dacă nu se ajunge la această temperatură, se recomandă introducerea aluatului în shock freezer pentru 10-15 minute, pentru a reduce temperatura.

Din masa totală de aluat se ia 12-15% și se mixează împreună cu colorantul roșu. Bucata de aluat colorată cu roșu se învelește într-o folie și se lasă la frigider.

Înglobarea untului

Se recomandă ca untul să fie adus înainte de utilizare la o temperatură de 13-15°C, sau în intervalul de temperatură indicat de producător.

Untul se laminează până la o grosime de aproximativ 7-8 mm. Se așează untul în centrul bucății de aluat, care a fost laminată anterior la aceeași grosime de 7-8 mm, după care se pliază cele două laterale ale aluatului peste unt, având grijă ca marginile să rămână libere (neacoperite de aluat).

Împachetarea 1

Aluatul cu untul încorporat se laminează până la o grosime de aproximativ 8-10 mm, după care se împachetează în 4. Aluatul împachetat se lasă la 5°C timp de 60 de minute, acoperit cu folie, pentru a preveni formarea unei cruste.

Împachetarea 2

Se laminează din nou până la 8-10 mm grosime, după care se împachetează în 4.

Întindere finală&modelare

După cele două împachetări, se lipește aluatul colorat de bucata de aluat, care se laminează la o lățime de 30 cm și o grosime de aproximativ 5-6 mm. Se decupează câte 0,5-1 cm din marginile aluatului pentru a obține un aspect mai îngrijit al produsului finit.

Se decupează dreptunghiuri cu lungimea de 20 cm și lățimea de 5 cm.

Dospire finală

Aluatul se lasă la dospit timp de 120 de minute, la o temperatură maximă de 28°C și o umiditate relativă de 72-76%.

Decorare

Se pulverizează soluție de luciu, obținută din ou și lapte amestecate în proporții egale.

Umplere

Cremă de vanilie

Se amestecă toate ingredientele la viteza medie a mixerului pentru 5 minute.

Cu ajutorul unui posh, se toarnă alternativ crema de iaurt și umplutura de caise/fructe de pădure/piersici/zmeură/vișine.

Coacere

Se preîncălzește cuptorul la 190°C.

Produsele se introduc în cuptor, se aplică un abur moderat și se lasă 1 minut fără ventilație.

Temperatura cuptorului se reglează la 170°C și se coc pentru încă 16 minute.

Combinatie ideală.

**Profil senzorial
deosebit.**





Fruit Caro.

Foietaj

- 10,000 kg făină 550/480
- 1,000 kg Nordix Croissant
- 0,500-1,000 kg zahăr
- 0,500-0,600 kg drojdie
- 0,500 kg unt 82%
- 2,5-3 l apă/gheață
- 4,500 kg unt 82 (pentru laminat)

Umplură de fructe

- Frutapaste Raspberry/Vișine Duo/Peach/Apricot.

Mod de lucru

Frământarea la viteza 1 se face timp de 6 minute, adăugând toate ingredientele.

Frământarea la viteza 2 se face timp de 5-6 minute. În cazul croissantului cu unt, temperatura ideală a aluatului trebuie să fie sub 14°C. Dacă nu se ajunge la această temperatură, se recomandă introducerea aluatului în shock freezer pentru 10-15 minute, pentru a reduce temperatura.

Din masa totală de aluat se ia 12-15% și se mixează împreună cu colorantul roșu. Bucata de aluat colorată cu roșu se învelește într-o folie și se lasă la frigider.

Înglobarea untului

Se recomandă ca untul să fie adus înainte de utilizare la o temperatură de 13-15°C, sau în intervalul de temperatură indicat de producător.

Untul se laminează până la o grosime de aproximativ 7-8 mm. Se așează untul în centrul bucății de aluat, care a fost laminată anterior la aceeași grosime de 7-8 mm, după care se pliază cele două laterale ale aluatului peste unt, având grijă ca marginile să rămână libere (neacoperite de aluat).

Împachetarea 1

Aluatul cu untul încorporat se lamina până la o grosime de aproximativ 8-10 mm, apoi se împachetează în 4. Aluatul împachetat se lasă la 5°C timp de 60 de minute, acoperit cu folie, pentru a preveni formarea unei cruste.

Împachetarea 2

Se laminează din nou până la 8-10 mm grosime, după care se împachetează în 4.

Întindere finală&modelare

După cele două împachetări, se lipește aluatul colorat peste bucata de aluat, care se laminează la o lățime de 30 cm și o grosime de aproximativ 4 mm.

Cu ajutorul unui cerc metalic cu diametrul de 10-12 cm, se decupează cercuri din bucata de aluat.

Pe jumătate dintre cercurile decupate, cu ajutorul unui poș, se toarnă o avelină de Frutpaste Apricot/Forest Fruit/Peach/Raspberry/Vișine Duo. Fiecare cerc de aluat umplut va fi acoperit cu un alt cerc de aluat, având grijă ca partea colorată să rămână la exterior.

Dospire finală


Se lasă la dospit timp de 120 de minute, la o temperatură maximă de 28°C și o umiditate relativă între 72-76%.

Decorare

Se pulverizează soluție de luciu, obținută din ou, gălbenuș și lapte amestecate în proporții egale. Se decorează cu Sugar Decoration.

Coacere

Se preîncălzește cuptorul la 190°C. Produsele se introduc în cuptor, se aplică un abur moderat și se lasă 1 minut fără ventilație. Temperatura cuptorului se reglează la 170°C și se coc pentru încă 16 minute.



**Profil senzorial
deosebit.**

**Deserturi
atractive.**

**Shortcrust Tart
vanilla&sour cherry.**



Shortcrust Tart vanilla&sour cherry.

Aluat

- 0,750 kg făină 550 / 480
- 0,750 kg Bratislava Pastry Mix
- 0,035 kg drojdie
- 0,550 kg unt 82%
- 0,400 l apă

Cremă de vanilie

- 0,500 kg Vankrem Industry
- 1 l iaurt
- 0,100 kg zahăr

Umplutură de vișine

- Frutapaste Vișine Duo

Mod de lucru

Se mixează toate ingredientele, cu excepția apei, timp de aproximativ 12-15 minute la viteză 1 sau până când amestecul capătă aspectul unui nisip umed. După care se adaugă apa rece și se continuă mixarea pentru încă 2-3 minute, până când se formează o masă omogenă de aluat.

Este important ca untul să fie rece și tăiat în cuburi, iar mixarea să fie limitată după adăugarea apei, pentru a evita formarea excesivă a glutenului.

Aluatul obținut se împarte în bucăți de 200-220 g, greutate potrivită pentru o tavă cu diametrul de 22 cm și înălțimea de 4-5 cm.

Bucățile de aluat se așează pe o tavă, se acoperă cu folie de plastic pentru a preveni formarea crustei și se lasă la frigider la o temperatură de 5°C pentru minim 60 de minute.

După ce au fost scoase de la frigider, bucățile de aluat se întind la mașina de laminat sub formă rotundă, până când diametrul obținut este suficient pentru a acoperi întreaga tavă. Se așează foaia în tavă și se fasonază marginile.

Cremă de vanilie

Se mixează cu paleta 5-7 minute la viteza medie a mixerului.

Peste foaia așezată în tava rotundă, cu ajutorul poshului, se toarnă uniform aproximativ 0,400 kg cremă de vanilie, preparată conform indicațiilor. După care tot cu ajutorul unui posh, se adaugă insertii de umplutură de vișine (0,250-0,300 kg) în crema de vanilie. La final, se nivelează cu ajutorul unei spatule.

Se decorează cu crumbled dough, obținut prin amestecul a 0,100 kg unt rece, 0,080 kg zahăr, 0,120 kg făină și 0,040 kg Vankrem Industry.

Coacerea se realizează la 180°C pentru aproximativ 35 de minute.

**Shortcrust Tart
vanilla&peach.**



Shortcrust Tart vanilla&peach.

Aluat

- 0,750 kg făină 550 / 480
- 0,750 kg Bratislava Pastry Mix
- 0,035 kg drojdie
- 0,550 kg unt 82%
- 0,400 l apă

Cremă de vanilie

- 0,500 kg Vankrem Industry
- 1 l iaurt
- 0,100 kg zahăr

Umplutură de piersici

- Frutapaste Peach

Mod de lucru

Se mixează toate ingredientele, cu excepția apei, timp de aproximativ 12-15 minute la viteză 1 sau până când amestecul capătă aspectul unui nisip umed. După care se adaugă apa rece și se continuă mixarea pentru încă 2-3 minute, până când se formează o masă omogenă de aluat.

Este important ca untul să fie rece și tăiat în cuburi, iar mixarea să fie limitată după adăugarea apei, pentru a evita formarea excesivă a glutenului.

Aluatul obținut se împarte în bucăți de 200-220 g, greutate potrivită pentru o tavă cu diametrul de 22 cm și înălțimea de 4-5 cm.

Bucățile de aluat se așează pe o tavă, se acoperă cu folie de plastic pentru a preveni formarea crustei și se lasă la frigider la o temperatură de 5°C pentru minim 60 de minute.

După ce au fost scoase de la frigider, bucățile de aluat se întind la mașina de laminat sub formă rotundă, până când diametrul obținut este suficient pentru a acoperi întreaga tavă. Se așează foaia în tavă și se fuzionează marginile.

Cremă de vanilie

Se mixează toate ingredientele cu paleta 5-7 minute la viteza medie a mixerului. Peste foaia așezată în tava rotundă, se toarnă uniform aproximativ 0,400 kg cremă de vanilie, pregătită conform instrucțiunilor după care se adaugă tot cu ajutorul poshului, aproximativ 0,300 kg umplutură de piersici.

Se decorează cu fitile de aluat sau după inspirație, se spală cu ou melanj și se presară Sugar Decoration. Coacerea se realizează la 180°C pentru aproximativ 35 de minute.



Forest Fruit Fantasy.

Foietaj

- 10,000 kg făină 550 / 480
- 1,000 kg Nordix Croissant
- 0,500 - 1,000 kg zahăr
- 0,500 - 0,600 kg drojdie
- 0,500 kg unt 82%
- 2,5-3 l apă/gheață
- 4,500 kg unt 82% (pentru laminat)

Umplutură de fructe de pădure

- Frutapaste Forest Fruit

Mod de lucru

Frământarea la viteza 1 se face timp de 6 minute, adăugând toate ingredientele.

Frământarea la viteza 2 se face timp de 5-6 minute. În cazul croissantului cu unt, temperatura ideală a aluatului trebuie să fie sub 14°C. Dacă nu se ajunge la această temperatură, se recomandă introducerea aluatului în shock freezer pentru 10-15 minute, pentru a reduce temperatura.

Înglobarea untului

Se recomandă ca untul să fie adus înainte de utilizare la o temperatură de 13-15°C, sau în intervalul de temperatură indicat de producător. Untul se laminează până la o grosime de aproximativ 7-8 mm.

Se așează untul în centrul bucății de aluat, care a fost laminată anterior la aceeași grosime de 7-8 mm, după care se pliază cele două laterale ale aluatului peste unt, având grijă ca marginile să rămână libere (neacoperite de aluat).



Împachetarea 1

Aluatul cu untul încorporat se laminează până la o grosime de aproximativ 8-10 mm, apoi se împachetează în 4. Aluatul împachetat se lasă la 5°C timp de 60 de minute, acoperit cu folie, pentru a preveni formarea unei cruste.

Împachetarea 2

Se laminează din nou până la 8-10 mm grosime, după care se împachetează în 4.

Întindere finală & modelare

Se întinde foaia finală la o grosime de 4-5 mm. Se decupează sub formă de pătrate cu latura de 12-14 cm. Fiecare bucată de aluat se taie pe două laturi opuse, iar marginile se trag spre partea opusă, ca în imagine.

Dospire finală

Se lasă la dospit timp de 120 de minute la o temperatură maximă de 28°C și o umiditate relativă de 72-76%.

Decorare și umplere

Se pulverizează o soluție de luciu obținută din ou și lapte, amestecate în proporții egale. Cu ajutorul unui posh, se toarnă uniform un strat de Frutapaste Forest Fruits.

Coacere

Se preîncălzește cuptorul la 190°C, se introduc produsele în cuptor, se aplică un abur moderat și se lasă timp de 1 minut fără ventilație. După care se reglează cuptorul la 170°C și se coc pentru încă 16 minute.



Apricot Bow Tie.

Ingrediente

- 10,000 kg făină 550 / 480
- 1,000 kg Nordix Croissant
- 0,500 - 1,000 kg zahăr
- 0,500 - 0,600 kg drojdie
- 0,500 kg unt 82%
- 2,5 -3 l apă/gheață
- 4,500 kg unt 82% (pentru laminat)

Umplutură de caise

- Frutapaste Apricot

Mod de lucru

Frământarea la viteza 1 se face timp de 6 minute, adăugând toate ingredientele.

Frământarea la viteza 2 se face timp de 5-6 minute. În cazul croissantului cu unt, temperatura ideală a aluatului trebuie să fie sub 14°C. Dacă nu se ajunge la această temperatură, se recomandă introducerea aluatului în shock freezer pentru 10-15 minute, pentru a reduce temperatura.

Înglobarea untului

Se recomandă ca untul să fie adus înainte de utilizare la o temperatură de 13-15°C, sau în intervalul de temperatură indicat de producător. Untul se laminează până la o grosime de aproximativ 7-8 mm.

Se așează untul în centrul bucății de aluat, care a fost laminată anterior la aceeași grosime de 7-8 mm, după care se pliază cele două laterale ale aluatului peste unt, având grijă ca marginile să rămână libere (neacoperite de aluat).

Împachetarea 1

Aluatul cu untul încorporat se laminează până la o grosime de aproximativ 8-10 mm, apoi se împachetează în 4. Aluatul împachetat se lasă la 5°C timp de 60 de minute, acoperit cu folie, pentru a preveni formarea unei cruste.

Împachetarea 2

Se laminează din nou până la 8-10 mm grosime, după care se împachetează în 4.

Întindere finală&modelare

Se întinde foaia finală la o grosime de 4-5 mm. Se decupează dreptunghiuri cu lungimea de 22 cm și lățimea de 6 cm. Cu ajutorul unui posh se toarnă umplutura de caise Frutapaste Apricot. Se modelează sub forma unui papion, la fel ca în imagine.

Dospire finală

Se lasă la dospit timp de 120 de minute la o temperatură maximă de 28°C și o umiditate relativă de 72-76%.

Decorare

Se pulverizează o soluție de luciu obținută din ou și lapte, amestecate în proporții egale. Se presară zahăr pudră pe margini, după coacere.

Coacere

Se preîncălzește cuptorul la 190°C, se introduc produsele în cuptor, se aplică un abur moderat și se lasă timp de 1 minut fără ventilație. După care se reglează cuptorul la 170°C și se coc pentru încă 16 minute.



Deserturi în trend.

Arome naturale.



Crispy vanilla & peach boat.

Foietaj

- 10,000 kg făină 550 / 480
- 1,000 kg Nordix Croissant
- 0,500 - 1,000 kg zahăr
- 0,500 - 0,600 kg drojdie
- 0,500 kg unt 82%
- 2,5-3 l apă/gheață
- 4,500 kg unt 82% (pentru laminat)

Crema de vanilie

- 0,500 kg Vankrem Industry
- 1 l apă/lapte

Umplutură de piersici

- Frutapaste Peach

Mod de lucru

Frământarea la viteza 1 se face timp de 6 minute, adăugând toate ingredientele.

Frământarea la viteza 2 se face timp de 5-6 minute. În cazul croissantului cu unt, temperatura ideală a aluatului trebuie să fie sub 14°C. Dacă nu se ajunge la această temperatură, se recomandă introducerea aluatului în shock freezer pentru 10-15 minute, pentru a reduce temperatura.

Înglobarea untului

Se recomandă ca untul să fie adus înainte de utilizare la o temperatură de 13-15°C, sau în intervalul de temperatură indicat de producător. Untul se laminează până la o grosime de aproximativ 7-8 mm.

Se așează untul în centrul bucății de aluat, care a fost laminată anterior la aceeași grosime de 7-8 mm, după care se pliază cele două laterale ale aluatului peste unt, având grijă ca marginile să rămână libere (neacoperite de aluat).

Împachetarea 1

Aluatul cu untul încorporat se laminează până la o grosime de aproximativ 8-10 mm, după care se împachetează în 4. Aluatul împachetat se lasă la 5°C timp de 60 de minute, acoperit cu folie, pentru a preveni formarea unei cruste.

Împachetarea 2

Se laminează din nou până la 8-10 mm grosime, după care se împachetează în 4.

Întindere finală&modelare

Se întinde foaia finală la o lățime de 40 cm și 5 mm grosime. Se decupează câte 0,5-1 cm din marginile aluatului pentru a obține un aspect cât mai îngrijit al produsului finit. Se decupează dreptunghiuri cu lungimea de 20 cm și lățimea de 6 cm.

Dospire finală

Se lasă la dospit timp de 120 de minute la o temperatură maximă de 28°C și o umiditate relativă de 72-76% în tăvi alveolate.

Decorare

Se pulverizează o soluție de luciu obținută din ou și lapte, amestecate în proporții egale.

Umplere


Crema de vanilie

Se amestecă cu paleta toate ingredientele la viteza medie a mixerului pentru 5-7 minute.

Cu ajutorul unui posh se toarnă alternativ crema de vanilie cu umplutura de piersici.

Coacere

Se preîncălzește cuptorul la 190°C, se introduc produsele în cuptor, se aplică un abur moderat și se lasă timp de 1 minut fără ventilație. Se reglează cuptorul la 170°C și se coc pentru încă 16 minute.



Combinatie ideală.

Gust autentic.



Apricot Fantasy.

Ingrediente

- 10,000 kg făină 550 / 480
- 1,000 kg Nordix Croissant
- 0,500 - 1,000 kg zahăr
- 0,500 - 0,600 kg drojdie
- 0,500 kg unt 82%
- 2,5-3 l apă/gheață
- 4,500 kg unt 82% (pentru laminat)

Umplură de caise

- Frutapaste Apricot

Mod de lucru

Frământarea la viteza 1 se face timp de 6 minute, adăugând toate ingredientele.

Frământarea la viteza 2 se face timp de 5-6 minute. În cazul croissantului cu unt, temperatura ideală a aluatului trebuie să fie sub 14°C. Dacă nu se ajunge la această temperatură, se recomandă introducerea aluatului în shock freezer pentru 10-15 minute, pentru a reduce temperatura.

Înglobarea untului

Se recomandă ca untul să fie adus înainte de utilizare la o temperatură de 13-15°C, sau în intervalul de temperatură indicat de producător. Untul se laminează până la o grosime de aproximativ 7-8 mm.

Se așează untul în centrul bucății de aluat, care a fost laminată anterior la aceeași grosime de 7-8 mm, după care se pliază cele două laterale ale aluatului peste unt, având grijă ca marginile să rămână libere (neacoperite de aluat).

Împachetarea 1

Aluatul cu untul încorporat se laminaează până la o grosime de aproximativ 8-10 mm, după care se împachetează în 4. Aluatul împachetat se lasă la 5°C timp de 60 de minute, acoperit cu folie, pentru a preveni formarea unei cruste.

Împachetarea 2

Se laminaează din nou până la 8-10 mm grosime, după care se împachetează în 4.

Întindere finală & modelare

După cele două împachetări, se taie fâșii de 1 cm din laterala aluatului, se întorc cu tăietura în sus și se așează pe partea opusă a bucății de aluat. Cu ajutorul unui cerc metalic cu diametrul de 10-12 cm, se decupează cercuri din bucata de aluat.

Pe jumătate din cercurile decupate, cu ajutorul unui posh, se toarnă o avelină de Frutapaste Apricot. Fiecare cerc de aluat umplut va fi acoperit de un alt cerc de aluat, având grijă ca partea colorată să rămână la exterior.

Dospire finală


Se lasă la dospit timp de 120 de minute la o temperatură maximă de 28°C și o umiditate relativă de 72-76%.

Decorare și umplere

Se pulverizează o soluție de luciu obținută din ou și lapte amestecate în proporții egale. Se decorează cu Mont Blanc pe jumătatea produsului, după coacere.

Coacere

Se preîncălzește cuptorul la 190°C, se introduc produsele în cuptor, se aplică un abur moderat și se lasă timp de 1 minut fără ventilație. Se reglează cuptorul la 170°C și se coc pentru încă 16 minute.



**Deserturi
atractive.**

Arome naturale.



Apricot Tart.

Ingrediente

- 10,000 kg făină 550 / 480
- 1,000 kg Nordix Croissant
- 0,500 - 1,000 kg zahăr
- 0,500 - 0,600 kg drojdie
- 0,500 kg unt 82%
- 2,5-3 l apă/gheață
- 4,500 kg unt 82% (pentru laminat)

Umplură de caise

- Frutapaste Apricot

Mod de lucru

Frământarea la viteza 1 se face timp de 6 minute, adăugând toate ingredientele.

Frământarea la viteza 2 se face timp de 5-6 minute. În cazul croissantului cu unt, temperatura ideală a aluatului trebuie să fie sub 14°C. Dacă nu se ajunge la această temperatură, se recomandă introducerea aluatului în shock freezer pentru 10-15 minute, pentru a reduce temperatura.

Înglobarea untului

Se recomandă ca untul să fie adus înainte de utilizare la o temperatură de 13-15°C, sau în intervalul de temperatură indicat de producător. Untul se laminează până la o grosime de aproximativ 7-8 mm.

Se așează untul în centrul bucății de aluat, care a fost laminată anterior la aceeași grosime de 7-8 mm, după care se pliază cele două laterale ale aluatului peste unt, având grijă ca marginile să rămână libere (neacoperite de aluat).

Împachetarea 1

Aluatul cu untul încorporat se laminează până la o grosime de aproximativ 8-10 mm, apoi se împachetează în 4. Aluatul împachetat se lasă la 5°C timp de 60 de minute, acoperit cu folie, pentru a preveni formarea unei cruste.

Împachetarea 2

Se laminează din nou până la 8-10 mm grosime, după care se împachetează în 4.

Întindere finală & modelare

Se întinde foaia finală la o grosime de 4-5 mm. Cu ajutorul unui cerc metalic cu diametru de 10-12 cm se decupează cercuri din bucata de aluat.

Jumătate din cercurile decupate se decupează la rândul lor cu un cerc de un diametru mai mic și se suprapun peste celelalte, conform imaginii.

Dospire finală

Se lasă la dospit timp de 120 de minute la o temperatură maximă de 28°C și o umiditate relativă de 72-76%.

Decorare și umplere

Se pulverizează cu o soluție de luciu obținută din ou și lapte, amestecate în proporții egale. Cu ajutorul unui posh, se toarnă uniform un strat de Frutapaste Apricot. Se decorează cu fulgi de migdale.

Coacere

Se preîncălzește cuptorul la 190°C, se introduc produsele în cuptor, se aplică un abur moderat și se lasă timp de 1 minut fără ventilație. Se reglează cuptorul la 170°C și se coc pentru încă 16 minute.



Deserturi în trend.

Arome naturale.

Forest Fruit Tart.



Forest Fruit Tart.

Aluat

- 0,750 kg făină 550/480
- 0,750 kg Bratislava Pastry Mix
- 0,035 kg drojdie
- 0,550 kg unt 82%
- 0,400 l apă

Umplutură fructe de pădure

- Frutapaste Forest Fruit

Mod de lucru

Se mixează toate ingredientele, cu excepția apei, timp de aproximativ 12-15 minute la viteză 1 sau până când amestecul capătă aspectul unui nisip umed. După care se adaugă apa rece și se continuă mixarea pentru încă 2-3 minute, până când se formează o masă omogenă de aluat.

Este important ca untul să fie rece și tăiat în cuburi, iar mixarea să fie limitată după adăugarea apei, pentru a evita formarea excesivă a glutenului.

Aluatul obținut se împarte în bucăți de 200-220 g, greutate potrivită pentru o tavă cu diametrul de 22 cm și înălțimea de 4-5 cm.

Bucățile de aluat se așează pe o tavă, se acoperă cu folie de plastic pentru a preveni formarea crustei și se lasă la frigider la o temperatură de 5°C pentru minim 60 de minute.

După ce se scoate de la frigider, bucata de aluat se laminează până la 3-4 mm și se decupează sub formă de cercuri. Jumătate din cercuri se decupează la rândul lor cu un cerc de o dimensiune mai mică și se suprapun peste celelalte, astfel încât să obținem forma din imagine.

Se decorează după inspirație cu Frutapaste Forest Fruit și se coc la 190-200°C pentru aproximativ 14 minute.



Pan au Sour Cherry.

Foietaj

- 10,000 kg făină 550 / 480
- 1,000 kg Nordix Croissant
- 0,500 - 1,000 kg zahăr
- 0,500 - 0,600 kg drojdie
- 0,500 kg unt 82%
- 2,5-3 l apă/gheață
- 4,500 kg unt 82% (pentru laminat)

Umplură de vișine

- Frutapaste Vișine Duo

Mod de lucru

Frământarea la viteza 1 se face timp de 6 minute, adăugând toate ingredientele.

Frământarea la viteza 2 se face timp de 5-6 minute. În cazul foietajului cu unt, temperatura ideală a aluatului trebuie să fie sub 14°C. Dacă nu se ajunge la această temperatură, se recomandă introducerea aluatului în shock freezer pentru 10-15 minute, pentru a reduce temperatura.

Se separă 12-15% din masa totală de aluat și se amestecă cu un colorant roșu. Bucata de aluat colorat se învelește într-o folie și se lasă la frigider.

Înglobarea untului

Se recomandă ca untul să fie adus înainte de utilizare la o temperatură de 13-15°C, sau în intervalul de temperatură indicat de producător. Untul se laminează până la o grosime de aproximativ 7-8 mm.

Se așează untul în centrul bucății de aluat, care a fost laminată anterior la aceeași grosime de 7-8 mm, după care se pliază cele două laterale ale aluatului peste unt, având grijă ca marginile să rămână libere (neacoperite de aluat).

Împachetarea 1

Aluatul cu untul încorporat se laminează până la o grosime de aproximativ 8-10 mm, după care se împachetează în 4. Aluatul împachetat se lasă la 5°C timp de 60 de minute, acoperit cu folie, pentru a preveni formarea unei cruste.

Împachetarea 2

Se laminează din nou până la 8-10 mm grosime, după care se împachetează în 4.

Întindere finală&modelare

După cele două împachetări, peste bucata de aluat se lipește aluatul colorat, se laminează la o lățime de 32 cm și o grosime de ~4 mm. Se realizează dreptunghiuri cu lungimea de 16 cm și lățimea de 8 cm. Se toarnă cu poshul Frutapaste Visine Duo, la 1/3 și 2/3 din lungimea dreptunghiului iar la final se suprapun laturile, se crestează ușor, pentru ca în final să obțineți forma din imagine.

Dospire finală


Se lasă la dospit timp de 120 de minute la o temperatură maximă de 28°C și o umiditate relativă de 72-76%.

Decorare și umplere

Se pulverizează cu o soluție de luciu obținută din ou și lapte amestecate în proporții egale.

Coacere

Se preîncălzește cuptorul la 190°C, se introduc produsele în cuptor, se aplică un abur moderat și se lasă timp de 1 minut fără ventilație. Se reglează cuptorul la 170°C și se coc pentru încă 17 minute.



**Deserturi
atractive.**

Gust autentic.

Peach Tart.



Peach Tart.

Foietaj

- 10,000 kg făină 550/480
- 1,000 kg Nordix Croissant
- 0,500-1,000 kg zahăr
- 0,500-0,600 kg drojdie
- 0,500 kg unt 82%
- 2,5 -3 l apă/gheață
- 4,500 kg unt 82% (pentru laminat)

Umplură de piersici

- Frutapaste Peach

Mod de lucru

Frământarea la viteza 1 se face timp de 6 minute, adăugând toate ingredientele.

Frământarea la viteza 2 se face timp de 5-6 minute. În cazul croissantului cu unt, temperatura ideală a aluatului trebuie să fie sub 14°C. Dacă nu se ajunge la această temperatură, se recomandă introducerea aluatului în shock freezer pentru 10-15 minute, pentru a reduce temperatura.

Înglobarea untului

Se recomandă ca untul să fie adus înainte de utilizare la o temperatură de 13-15°C, sau în intervalul de temperatură indicat de producător. Untul se laminează până la o grosime de aproximativ 7-8 mm.

Se așează untul în centrul bucății de aluat, care a fost laminată anterior la aceeași grosime de 7-8 mm, după care se pliază cele două laterale ale aluatului peste unt, având grijă ca marginile să rămână libere (neacoperite de aluat).

Împachetarea 1

Aluatul cu untul încorporat se laminează până la o grosime de aproximativ 8-10 mm, după care se împachetează în 4. Aluatul împachetat se lasă la 5°C timp de 60 de minute, acoperit cu folie, pentru a preveni formarea unei cruste.

Împachetarea 2

Se laminează din nou până la 8-10 mm grosime, după care se împachetează în 4.

Întindere finală&modelare

Se întinde foaia finală la o grosime de 4-5 mm. Se decupează sub formă pătrată cu latura de 10-12 cm.

Dospire finală

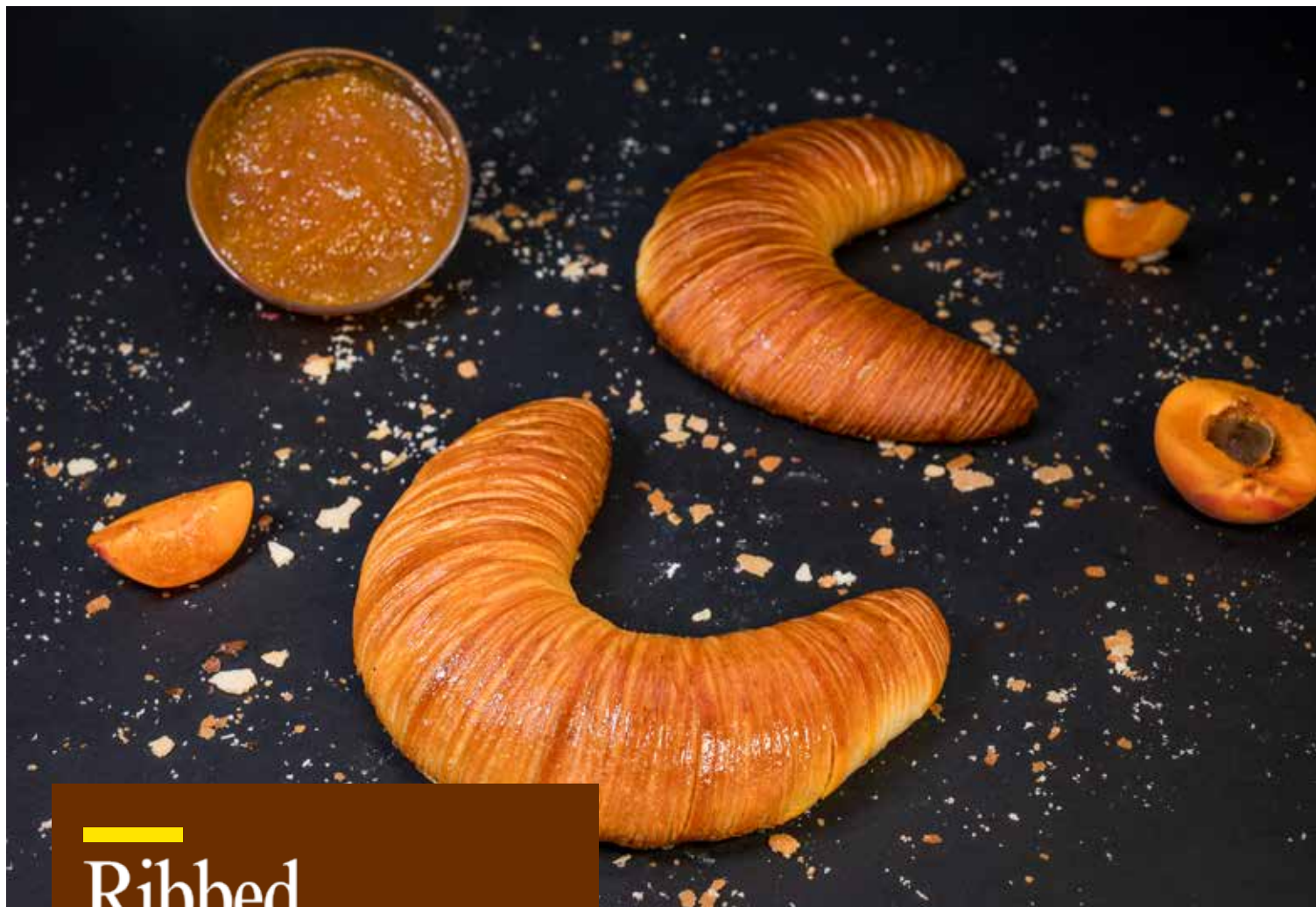
Se lasă la dospit timp de 120 de minute la o temperatură maximă de 28°C și o umiditate relativă de 72-76%.

Decorare și umplere

Se pulverizează cu o soluție de luciu obținută din ou și lapte amestecate în proporții egale. Cu ajutorul unui posh, se toarnă uniform un strat de Frutapaste Peach. După coacere se decorează cu fructe proaspete. Pentru luciu și prospețimea fructelor se recomandă Paletta Neutral.

Coacere

Se preîncălzește cuptorul la 190°C, se introduc produsele în cuptor, se aplică un abur moderat și se lasă timp de 1 minut fără ventilație. Se reglează cuptorul la 170°C și se coc pentru încă 16 minute.



Ribbed Croissant.

Foietaj

- 10,000 kg făină 550 / 480
- 1,000 kg Nordix Croissant
- 0,500 - 1,000 kg zahăr
- 0,500 - 0,600 kg drojdie
- 0,500 kg unt 82%
- 2,5-3 l apă/gheață
- 4,500 kg unt 82% (pentru laminat)

Umplură de piersici

- Frutapaste Peach

Mod de lucru

Frământarea la viteza 1 se face timp de 6 minute, adăugând toate ingredientele.

Frământarea la viteza 2 se face timp de 5-6 minute. În cazul foietajului cu unt, temperatura ideală a aluatului trebuie să fie sub 14°C. Dacă nu se ajunge la această temperatură, se recomandă introducerea aluatului în shock freezer pentru 10-15 minute, pentru a reduce temperatura.

Înglobarea untului

Se recomandă ca untul să fie adus înainte de utilizare la o temperatură de 13-15°C, sau în intervalul de temperatură indicat de producător. Untul se laminează până la o grosime de aproximativ 7-8 mm. Se așează untul în centrul bucății de aluat, care a fost laminată anterior la aceeași grosime de 7-8 mm, după care se pliază cele două laterale ale aluatului peste unt, având grijă ca marginile să rămână libere (neacoperite de aluat).

Împachetarea 1

Aluatul cu untul încorporat se laminează până la o grosime de aproximativ 8-10 mm, apoi se împachetează în 4. Aluatul împachetat se lasă la 5°C timp de 60 de minute, acoperit cu folie, pentru a preveni formarea unei cruste.

Împachetarea 2

Se laminează din nou până la 8-10 mm grosime, după care se împachetează în 4.

Întindere finală & modelare

După cele două împachetări, se taie fâșii de 1 cm din laterala aluatului, se întorc cu tăietura în sus și se așează pe partea opusă a bucății de aluat.

Se laminează final la 4-5 mm. Cu ajutorul unui cerc metalic cu diametrul de 15 cm se decupează cercuri din bucata de aluat. Cu ajutorul unui posh se toarnă Frutapaste Peach după care se închide produsul la fel ca în imagine.

Dospire finală

Se lasă la dospit timp de 120 de minute la o temperatură maximă de 28°C și o umiditate relativă de 72-76%.

Decorare și umplere

Se pulverizează cu o soluție de luciu obținută din ou și lapte, amestecate în proporții egale. Cu ajutorul unui posh, se toarnă uniform un strat de Frutapaste Peach. După coacere se glasează cu Paletta Neutral.

Coacere

Se preîncălzește cuptorul la 190°C, se introduc produsele în cuptor, se aplică un abur moderat și se lasă timp de 1 minut fără ventilație. Se reglează cuptorul la 170°C și se coc pentru încă 18 minute.

Deserturi în trend.

Arome naturale.



Fruit Bow Tie.



Fruit Bow Tie.

Foietaj

- 10,000 kg făină 550/480
- 1,000 kg Nordix Croissant
- 0,500-1,000 kg zahăr
- 0,500-0,600 kg drojdie
- 0,500 kg unt 82%
- 2,5 -3 l apă/gheață
- 4,500 kg unt 82% (pentru laminat)

Umplură de zmeură

- Frutapaste Apricot/Forest Fruit/ Peach/Raspberry/Vișine Duo

Mod de lucru

Frământarea la viteza 1 se face timp de 6 minute, adăugând toate ingredientele.

Frământarea la viteza 2 se face timp de 5-6 minute. Dacă nu se ajunge la această temperatură, se recomandă introducerea aluatului în shock freezer pentru 10-15 minute, pentru a reduce temperatura. Din masa totală a aluatului se ia 15-18% și se mixează împreună cu colorantul roșu. Bucata de aluat colorată cu roșu se învelește într-o folie și se lasă la frigider.

Înglobarea untului

Se recomandă ca untul să fie adus înainte de utilizare la o temperatură de 13-15°C, sau în intervalul de temperatură indicat de producător.

Untul se laminează până la o grosime de aproximativ 7-8 mm.

Se așează untul în centrul bucății de aluat, care a fost laminată anterior la aceeași grosime de 7-8 mm, după care se pliază cele două laterale ale aluatului peste unt, având grijă ca marginile să rămână libere (neacoperite de aluat).

Împachetarea 1

Aluatul cu untul încorporat se laminează până la o grosime de aproximativ 8-10 mm, după care se împachetează în 4. Aluatul împachetat se lasă la 5°C timp de 60 de minute, acoperit cu folie, pentru a preveni formarea unei cruste.

Împachetarea 2

Înainte de a doua împachetare, aluatul colorat cu roșu se întinde uniform pe bucata de aluat. Se laminează din nou până la 8-10 mm grosime, după care se împachetează în 3.

Întindere finală&modelare

După cele două împachetări, se taie fâșii de 1 cm din laterala aluatului, se întorc cu tăietura în sus și se așează pe bucata de aluat. Se decupează dreptunghiuri cu lungimea de 22 cm și lățimea de 6 cm. Cu ajutorul unui posh se pune umplutura de fructe Frutapaste Apricot/Forest Fruit/Peach/Raspberry/Vișine Duo. Se modelează în forma unui papion, la fel ca în imagine.

Dospire finală

Se lasă la dospit timp de 120 de minute la o temperatură maximă de 28°C și o umiditate relativă de 72-76%.

Decorare și umplere

Se pulverizează cu o soluție de luciu obținută din ou și lapte, amestecate în proporții egale.

Coacere

Se preîncălzește cuptorul la 190°C, se introduc produsele în cuptor, se aplică un abur moderat și se lasă timp de 1 minut fără ventilație. Se reglează cuptorul la 170°C și se coc pentru încă 16 minute.



Zeelandia România SRL

Iasi, Valea Lupului, DN 28 nr 4

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

W www.zeelandia.ro

