

Summer **Inspiration**



Zeelandia





keep **exploring.**

Trend-uri 2026.

01 Gustul și raportul calitate-preț influențează alegerile consumatorilor din CEE (Țările din Europa Centrală și de Est).

Jumătate dintre consumatorii din Europa Centrală și de Est (CEE) (**54%**) sunt dispuși să schimbe brandul pentru un gust superior, iar 35% pentru un raport calitate-preț mai bun. Rezultatele indică faptul că strategiile din piață trebuie să pună accent pe calitatea produselor și pe un **raport competitiv calitate-preț**.

Factori care îi pot determina pe consumatori să renunțe la brandurile lor preferate deja consacrate.

	România	CEE - Țările din Europa Centrală și de Est
Gust mai bun	 54%	50%
Raport bun calitate-preț	 35%	51%
Beneficii pentru sănătate	 37%	36%
Reputația de brand care dă tonul în piață prin produse și oferte noi.	 28%	18%

Sursa: Pwc Voice of Consumer Romania, 2025.

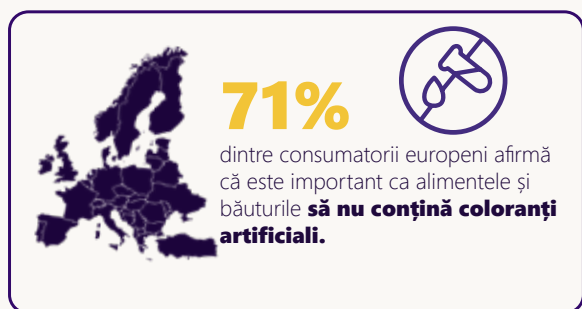
02 Experiența senzorială.



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**.

Interesul pentru texturi și culori noi și neobișnuite este considerabil mai redus decât pentru arome, sugerând **o atenție sporită la inovație din partea consumatorilor**, deci noile produse nu ar trebui să pară prea îndrăznețe.



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

Potențialul inovației.

Consumatorii consideră că **inovația** în materie de arome **poate fi îmbunătățită în diverse categorii**, iar prin acest demers, brandurile pot depăși așteptările și **pot revitaliza produsele** care altfel ar fi considerate cu *valoare adăugată redusă*.

60%

dintre consumatorii europeni apreciază produsele cu **arome noi și neobișnuite**.

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

64%

dintre consumatorii europeni afirmă că **aromele tradiționale au o influență mai mare** asupra alegerii produselor alimentare și a băuturilor.



6 platforme principale de arome.

Această clasificare a aromelor acționează ca un **ghid pentru inovație**, un element de referință pentru combinații de arome și incluziuni care vor atrage consumatorii români.



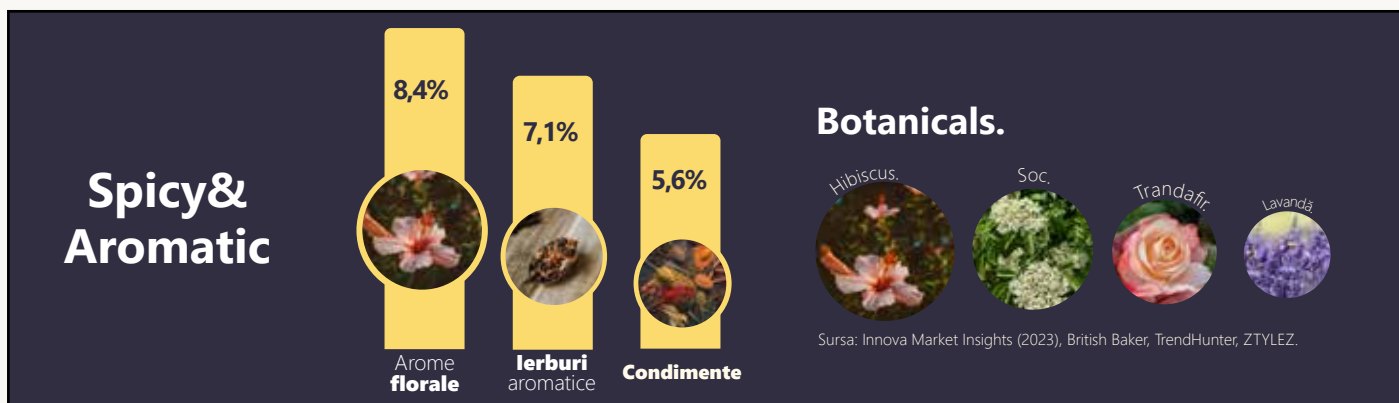
Sursa: Black Swan Data, Martie 2025.

Arome care inspiră alegeri constante

Cele mai populare arome din ultimii 5 ani.



Sursa: Kerry Group, Taste Charts 2026.

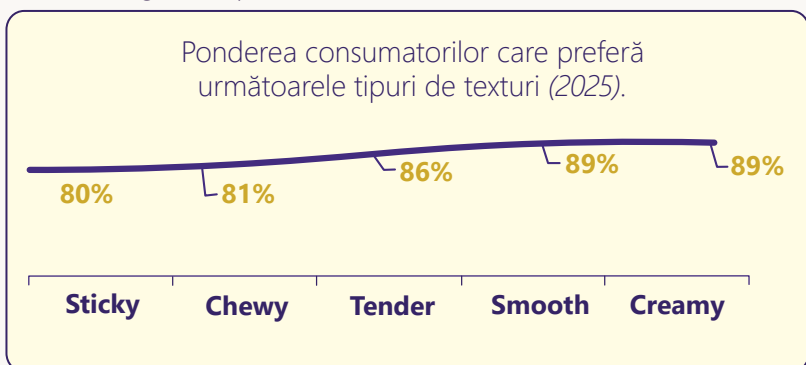


Sursa: Innova Market Insights (2023), British Baker, TrendHunter, ZTYLEZ.

03 Textura care creează obiceiuri de cumpărare.

#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**, demonstrând că textura nu e doar ceva ce consumatorii explorează, ci și ceva ce aleg să împărtășească.



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

Fiecare consumator evaluează produsele din punct de vedere senzorial, pe următoarele categorii de atribute, în această ordine: aspect (culoare), miros, gust, mouthfeel (textură) și aftertaste. Culoarea, asociată cu aspectul, **trezește interesul consumatorului**; gustul îl convinge de **calitatea produsului**; iar textura **influențează loialitatea**, determinând achizițiile repetate.

Cuprins.



Peach Caramel Bliss

Bratislava Pastry Mix
Arabesque Lait 34
Frutapaste Peach
Chocolatier Salted Caramel SG
Paletta Neutral
Toffee Velvet Cake

pag. 12-13



Italian Tart

Bratislava Pastry Mix
Chocolatier Zabaione SG
Fruit Filling Red Cherry
Zeesan Tiramisu
Satina Dark

pag. 14-15



Triple Indulgence

Vero Dark Select
Frutapaste Raspberry
Arabesque Blanc 29
Arabesque Noir 58
Chocolatier Profi Nero

pag. 16-17



Strawberry Dream

Genoise Caramel
Chocolatier Zabaione SG
Fruit Filling Strawberry
Paletta Strawberry

pag. 18



Zabaione Cake

Toffee Velvet Cake
Chocolatier Zabaione SG
Fruit Filling Strawberry
Chocolatier Salted Caramel SG

pag. 19



Creamy Blueberry

Purple Velvet Cake
Chocolatier Zabaione SG
Paletta Neutral
Fruit Filling Blueberry

pag. 20-21



Informații suplimentare despre gama noastră de produse sunt disponibile pe site-ul www.zeelandia.ro



Dolce Vita Caramello

Genoise ES
Chocolatier Zabaione SG
Chocolatier Salted Caramel SG
Frutapaste Forest Fruit
Arabesque Blanc 29

pag. 22-23



Caramel Rouge

Vero Dark Select
Minuta Special
Flavour Vanilla
Frutapaste Raspberry
Chocolatier Salted Caramel

pag. 24-25



Tropical Dream

Genoise Caramel
Umplutura cozonac
Chocolatier Salted Caramel SG
Jam Extra Caise
Fruit Filling Mango

pag. 26-27



Caramel Soleil

Vero Dark Select
Zeesan Curd Cheese
Zeela Soft Ser
Chocolatier Salted Caramel SG

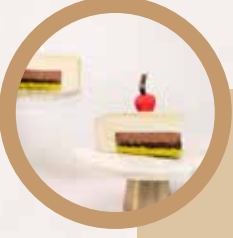
pag. 28-29



Pistachio Strawberry Cake

Green Velvet Cake
Arabesque Blanc 29
Chocolatier Pistacchio
Fruit Filling Strawberry

pag. 30



Pistachio Cherry Cake

Green Velvet Cake
Arabesque Noir 58
Fruit Filling Red Cherry
Chocolatier Chocobisc
Arabesque Blanc 29
Chocolatier Pistacchio

pag. 31

Culoarea anului 2026



Culoarea anului ca sursă de inspirație.

În 2026, cofetăria și patiseria se aliniază unei tendințe clare de simplificare și rafinament, inspirate de culoarea anului desemnată de Pantone: **PANTONE 11-4201 "Cloud Dancer"**. Această nuanță de alb aduce în prim-plan ideea de echilibru, minimalism și eleganță, **schimbând modul în care sunt concepute și prezentate deserturile.**

După ani dominați de culori intense și decoruri elaborate, **direcția actuală pune accent pe minimalism.** Albul devine un element central, care scoate în evidență textura și finețea execuției: glazuri mate, finisaje catifelate și creme perfect netede. **Produsele nu mai mizează pe complexitate, ci pe un aspect simplificat.**

Această estetică este susținută și de **preferințele consumatorilor pentru ingrediente naturale și gusturi autentice.** Deserturile pe bază de vanilie, cocos sau fistic se integrează perfect în acest concept, **oferind atât coerență vizuală, cât și un profil senzorial echilibrat.**

În vitrine și candy bar-uri, efectul este unul de „lux liniștit”: spații aerisite, culori neutre și produse care atrag prin eleganță, nu prin exces. Pentru profesioniști, provocarea este execuția impecabilă, dar și **oportunitatea de a se diferenția într-o piață aglomerată.**

Astfel, în 2026, albul nu mai este doar un fundal, **ci devine un simbol al rafinamentului modern în cofetărie și patiserie.**



Nocciola Pear Bite

Bratislava Pastry Mix
Genoise ES
Fruit Filling Pear
Chocolatier White Waffle
Chocollina White

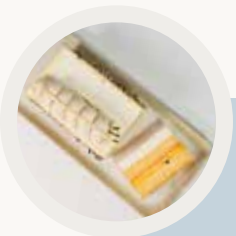
pag. 08



Golden Spice Peach

Toffee Velvet Cake
Arabesque Blanc 29
Paletta Neutral
Frutapaste Peach
Chocollina White

pag. 09



Exotic Cake

Royal Cake Tart
Arabesque Blanc 29
Paletta Neutral
Farcitura Passionfruit
Fruit Filling Mango
Chocollina White

pag. 10



White Mango

Bratislava Pastry Mix
Arabesque Blanc 29
Cocos Krem
Fruit Filling Mango
Chocollina White

pag. 11

Nocciola Pear Bite



Ingrediente.

Aluat fraged biscuit

- 0,250 kg Bratislava Pastry Mix
- 0,250 kg făină
- 0,005 kg drojdie
- 0,225 kg unt
- 0,025 kg apă

Foaie de vanilie

- 0,300 kg Genoise ES
- 0,300 kg ou

Insertie pară

- 0,200 kg Fruit Filling Pear

Insertie crocantă

- 0,100 kg Chocolatier White Waffle

Cremă de alune de pădure

- 0,100 kg Chocolatier Nocciola Bianca
- 0,300 kg Rosette
- 0,030 kg masă de gelatină

Cremă de vanilie

- 0,300 kg Rosette
- 0,100 kg Chocollina White
- 1 păstaie de vanilie

Glazură

- 0,100 kg Chocollina White
- barot de alune de pădure, coapte

Mod de lucru.

Aluat fraged biscuit

Se amestecă toate ingredientele cu ajutorul paletelor până la formarea unui aluat omogen, apoi se dă la rece minimum 12 ore. Ulterior, se întinde foaie subțire și se decupează. După modelare, se congelează aproximativ 20 de minute, apoi se coace la 200°C pentru aproximativ 7 minute.

Foaie de vanilie

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

Cremă de alune de pădure

Se încălzește Chocolatier Nocciola Bianca și se încorporează în Rosette semispumată, apoi se adaugă masa de gelatină topită și se omogenizează.

Cremă de vanilie

Se topește Chocollina White, apoi se încorporează în Rosette spumată, împreună cu păstaia de vanilie.



Golden Spice Peach



Ingrediente.

Foaie de toffee

- 0,750 kg Toffee Velvet Cake
- 0,500 kg ou
- 0,135 kg apă
- 0,100 kg ulei

Infuzie de ienibahar

- 0,150 kg Rosette (1)
- 0,010 kg ienibahar boabe

Mousse de ciocolată albă

- 0,250 kg Arabesque Blanc 29
- 0,150 kg Rosette (1)
- 0,250 kg Rosette (2)
- 0,050 kg masă de gelatină

Chutney de piersică

- 0,300 kg Paletta Neutral
- 0,100 kg apă
- 0,200 kg piersici proaspete
- 0,200 kg Frutapaste Peach
- 0,020 kg ghimbir proaspăt
- 0,020 kg piper roșu, boabe

Glazură și decor

- Chocollina White
- Arahide granulate
- Bon Ton - Elegance assortment

Mod de lucru.

Foaie de toffee

Se mixează toate ingredientele cu ajutorul telului timp de 5 minute, la viteză mare. Compoziția se toarnă în tavă de 60×40 cm, prevăzută cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la 200°C timp de aproximativ 7–8 minute.

Infuzie de ienibahar

Se aduce la fierbere Rosette, apoi se adaugă boabele de ienibahar sfărâmate și se lasă la infuzat aproximativ 30 de minute. Ulterior, se strecoară și se adaugă în mousse-ul de ciocolată albă.

Mousse de ciocolată albă

Rosette (1) se aduce la fierbere și se adaugă peste Arabesque Blanc 29 și masa de gelatină. După topire și omogenizare, se încorporează în Rosette (2) semispumată.

Chutney de piersică

Se realizează o infuzie din ghimbir și piper roșu, apoi aceasta se adaugă peste Paletta Neutral și se aduce la fierbere. Se adaugă piersicile tăiate cuburi, iar la final, după o ușoară răcire, se încorporează Frutapaste Peach.

Exotic Cake



Ingrediente.

Foaie de vanilie

- 1,000 kg Royal Cake Tart
- 0,550 kg apă
- 0,450 kg ulei

Cremă de vanilie

- 0,500 kg Arabesque Blanc 29
- 0,300 kg Rosette (1)
- 0,500 kg Rosette (2)
- 0,080 kg masă de gelatină
- 1 păstăie de vanilie

Cremă de mango și fructul pasiunii

- 0,350 kg Paletta Neutral
- 0,100 kg apă
- 0,100 kg Farcitura Passion Fruit
- 0,250 kg Fruit Filling Mango
- 0,025 kg masă de gelatină

Glazură și decor

- 0,100 kg Chocollina White
- Bon Ton - Spear White and Dark
- Bon Ton - Rose White and Dark
- flori comestibile

Mod de lucru.

Foaie de vanilie

Se mixează toate ingredientele cu ajutorul paletei timp de aproximativ 7 minute, la viteză mare. Compoziția se toarnă în 2 tăvi de 60×40 cm, prevăzute cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la 180°C pentru aproximativ 10 minute.

Cremă de vanilie

Rosette (1) se aduce la fierbere și se toarnă peste Arabesque Blanc 29 și masa de gelatină. După o ușoară temperare, se încorporează Rosette (2) semispumată.

Cremă de mango și fructul pasiunii

Se aduce la fierbere Paletta Neutral împreună cu apa, apoi se adaugă masa de gelatină, Farcitura Passion Fruit și Fruit Filling Mango, blendat în prealabil.

White Mango



Ingrediente.

Aluat fraged biscuit

- 0,250 kg Bratislava Pastry Mix
- 0,250 kg făină
- 0,005 kg drojdie
- 0,225 kg unt
- 0,025 kg apă

Mousse de cocos

- 0,250 kg Arabesque Blanc 29
- 0,150 kg Panna Cotta
- 0,250 kg Rosette
- 0,040 kg masă de gelatină
- 0,200 kg Cocos Krem

Insertie de mango și busuioc

- 0,300 kg Fruit Filling Mango
- 0,030 kg busuioc proaspăt

Glazură și decor

- 0,100 kg Chocollina White
- Bon Ton - Twist Green

Mod de lucru.

Aluat fraged biscuit

Se amestecă toate ingredientele cu ajutorul paletii până la formarea unui aluat omogen, apoi se dă la rece minimum 12 ore. Ulterior, se întinde foaie subțire și se decupează. După modelare, se congelează, apoi se coace la 200°C pentru aproximativ 7 minute.

Mousse de cocos

Panna Cotta se topește împreună cu Arabesque Blanc 29, se adaugă masa de gelatină și se emulsionează. După omogenizare, se adaugă Rosette semispumată și Cocos Krem.

Insertie de mango și busuioc

Busuiocul proaspăt se mărunțește și se amestecă împreună cu Fruit Filling Mango, apoi se lasă la rece aproximativ 30 de minute.



Peach Caramel Bliss

Ingrediente.

Foaie de tartă

- 0,250 kg Bratislava Pastry Mix
- 0,250 kg făină
- 0,005 kg drojdie
- 0,225 kg unt
- 0,025 kg apă

Giandua de alune de pădure

- 0,200 kg alune de pădure, crude
- 0,150 kg zahăr
- 0,200 kg Arabesque Lait 34

Insertie de piersici

- 0,200 kg Frutapaste Peach

Cremă de caramel sărat

- 0,250 kg Chocolatier Salted Caramel SG
- 0,250 kg Rosette
- 0,025 kg masă de gelatină

Chutney de piersică

- 0,300 kg Paletta Neutral
- 0,100 kg apă
- 0,200 kg piersici proaspete
- 0,200 kg Frutapaste Peach
- 0,020 kg ghimbir proaspăt
- 0,020 kg piper roșu, boabe

Foaie de toffee

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

Glazură

- 0,100 kg Chocolatier Salted Caramel SG
- barot de alune de pădure, sfărâmate

Mod de lucru.

Coajă de tartă

Se amestecă toate ingredientele cu ajutorul paletei până la formarea unui aluat omogen, apoi se dă la rece minimum 12 ore. Ulterior, se întinde foaie subțire și se așază în forma de tartă. După modelare, se congelează minimum 30 de minute, apoi se coace la 200°C pentru aproximativ 7 minute.

Giandua de alune de pădure

Se realizează un caramel uscat, apoi se adaugă alunele de pădure, amestecând continuu pentru a le îngloba în caramel. Se lasă să se răcească, apoi se blendează cu ajutorul unui Thermomix până se obține o pastă fină, care se încorporează în Arabesque Lait 34, temperată în prealabil.

Cremă de caramel sărat

Chocolatier Salted Caramel SG se amestecă cu Rosette, cu ajutorul paletei, timp de aproximativ 3 minute, apoi se adaugă masa de gelatină topită. Se omogenizează, apoi se toarnă în formă.

Chutney de piersică

Se realizează o infuzie din ghimbir și piper roșu, după care infuzia se adaugă peste Paletta Neutral și se aduce la fierbere. Se adaugă piersicile tăiate cuburi, iar la final, după o ușoară răcire, se încorporează Frutapaste Peach.

Foaie cu aromă de toffee

Se mixează toate ingredientele, mai puțin uleiul, cu ajutorul telului timp de 5 minute, la viteză mare. În ultima parte se adaugă și uleiul. Compoziția se toarnă în tavă de 60×40 cm, prevăzută cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la 200°C timp de aproximativ 5–6 minute.





Italian Tart

Ingrediente.

Coajă de tartă

- 0,250 kg Bratislava Pastry Mix
- 0,250 kg făină
- 0,005 kg drojdie
- 0,225 kg unt
- 0,025 kg apă

Cremă de zabaione

- 0,200 kg Chocolatier Zabaione SG

Insertie de cireșe

- 0,150 kg Fruit Filling Red Cherry

Cremă de tiramisu

- 0,125 kg Zeesan Tiramisu
- 0,125 kg apă
- 0,100 kg mascarpone
- 0,300 kg Rosette

Decor

- cacao
- Satina Dark

Mod de lucru.

Coajă de tartă

Se amestecă toate ingredientele cu ajutorul paletei până la formarea unui aluat omogen, apoi se dă la rece minimum 12 ore. Ulterior, se întinde foaie subțire și se așază în forma de tartă. După modelare, se congelează, apoi se coace la 200°C pentru aproximativ 7 minute.

Cremă de tiramisu

Se hidratează Zeesan Tiramisu, apoi se încorporează în Rosette spumată, împreună cu mascarpone.



Triple Indulgence

Ingrediente.

Foaie umedă de ciocolată

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

Insertie de zmeură

- 0,050 kg Rosette
- 0,100 kg Panna Cotta
- 0,200 kg Frupaste Raspberry

Inseție de vanilie

- 0,170 kg Arabesque Blanc 29
- 0,100 kg Rosette (1)
- 0,170 kg Rosette (2)
- 0,025 kg Rosette
- 1 păstăie de vanilie

Cremă de ciocolată și cardamom

- 0,100 kg Rosette
- 0,300 kg Arabesque Noir 58
- 0,300 kg Panna Cotta
- 0,010 kg cardamom

Glazură oglindă

- 0,200 kg Rosette
- 0,400 kg Chocolatier Profi Nero

Decor

- zmeură proaspătă
- Bon Ton - Spear Dark and White

Mod de lucru.

Foaie umedă de ciocolată

Se mixează toate ingredientele cu ajutorul paletelor, la viteză medie, timp de aproximativ 7 minute. Compoziția se toarnă în tavă de 60×40 cm, prevăzută cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la 180°C pentru aproximativ 10–12 minute.

Insertie de zmeură:

Se amestecă Rosette spumată cu Frutapaste Raspberry. Panna Cotta se topește și se încorporează în amestecul de Rosette și Frutapaste Raspberry.

Insertie de vanilie

Rosette (1) se aduce la fierbere și se toarnă peste Arabesque Blanc 29 și masa de gelatină. După o ușoară temperare, se încorporează Rosette (2) semispumată.

Cremă de ciocolată și cardamom

Se topește Panna Cotta împreună cu Arabesque Noir 58 și cardamomul, apoi se încorporează Rosette semispumată.

Glazură oglindă

Se aduce la fierbere Rosette, apoi se toarnă peste Chocolatier Profi Nero și se emulsionează cu ajutorul unui blender de mână.



Strawberry Dream



Ingrediente.

Foaie caramel

- 0,300 kg Genoise Caramel
- 0,300 kg ou

Cremă de zabaione

- 0,400 kg Chocolatier Zabaione SG
- 0,400 kg Rosette
- 0,050 kg masă gelatină

Inseție de căpșuni

- 0,200 kg Fruit Filling Strawberry

Glazură

- 0,500 kg Chocolatier Zabaione SG
- 0,150 kg Paletta Strawberry
- 0,050 kg apă

Decor

- decorațiuni din ciocolată - Bon Ton
- Rose White&Dark
- căpșuni proaspete

Mod de lucru.

Foaie de caramel

Se mixează cele două ingrediente cu ajutorul telului, la viteză mare, timp de 7 minute. Compoziția se toarnă în tava 60 × 40 cm, prevăzută cu foaie de copt. Coacerea se realizează la 200°C timp de 5–6 minute, în funcție de cuptor.

Cremă de zabaione

Chocolatier Zabaione SG se mixează împreună cu Rosette, cu ajutorul paletii, aproximativ 3 minute, la viteză mare, apoi se adaugă masa de gelatină topită.

Glazură

Paletta Strawberry se fierbe împreună cu apa, apoi se toarnă peste prăjitura congelată. După glazurarea cu Paletta Strawberry, prăjitura se scoate din formă și se imersează în Chocolatier Zabaione SG, încălzit.

Zabaione Cake



Ingrediente.

Foaie umedă de ciocolată

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

Cremă de zabaione

- 1,000 kg Chocolatier Zabaione SG
- 1,000 kg Rosette
- 0,180 kg masă gelatină

Inseție de căpșuni

- 0,300 kg Fruit Filling Strawberry

Inseție de caramel sărat

- 0,200 kg Chocolatier Salted Caramel SG

Glazură și decor

- 0,350 kg Chocolatier Zabaione SG
- 0,050 kg Chocolatier Salted Caramel SG
- decorațiuni din ciocolată - Bon Ton

Mod de lucru.

Foaie cu aromă de toffee

Toate ingredientele se mixează, mai puțin uleiul, cu ajutorul telului, timp de 5 minute, la viteză mare. În ultima parte se adaugă și uleiul. Compoziția se întinde în tava 60 × 40 cm, prevăzută cu foaie de copt. Coacerea se realizează la 200°C timp de 5–6 minute, în funcție de cuptor.

Cremă de zabaione

Chocolatier Zabaione SG se mixează împreună cu frișca vegetală Rosette aproximativ 3 minute, la viteză mare, apoi se adaugă masa de gelatină topită.

Glazură și decor

Cele două umpluturi se încălzesc ușor și se glasează produsul refrigerat sau congelat, prin turnare alternativă a celor două glazuri. La final se decorează cu Cigarillo Retro - Bon Ton.



Creamy Blueberry

Ingrediente.

Foaie cu aromă de fructe de pădure

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

Cremă de zabaione

- 0,600 kg Chocolatier Zabaione SG
- 0,600 kg Rosette
- 0,080 kg masă gelatină

Glazură de afine

- 0,300 kg Paletta Neutral
- 0,100 kg apă
- 0,200 kg Fruit Filling Blueberry

Decor

- decorațiuni din ciocolată - Bon Ton
- Spear White/Dark
- afine proaspete

Mod de lucru.

Foaie cu aromă de toffee

Toate ingredientele se mixează cu ajutorul telului, la viteză mare, timp de aproximativ 5 minute, apoi compoziția se toarnă în tava 60 × 40 cm, prevăzută cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la 200°C timp de aproximativ 6 minute.

Cremă de zabaione

Chocolatier Zabaione SG se mixează împreună cu frișca vegetală Rosette aproximativ 3 minute, la viteză mare, apoi se adaugă masa de gelatină topită.

Glazură de afine

Paletta Neutral se fierbe împreună cu apa, apoi se încorporează Fruit Filling Blueberry, se omogenizează și se toarnă peste prăjitură.



Dolce Vita Caramello

Ingrediente.

Foaie de vanilie

- 0,500 kg Genoise ES
- 0,500 kg ou

Cremă de zabaione

- 0,600 kg Chocolatier Zabaione SG
- 0,600 kg Rosette
- 0,080 kg masă gelatină

Pralină din muguri de pin

- 0,168 kg zahăr
- 0,178 kg muguri de pin

Cremă cu muguri de pin

- 0,400 kg Chocolatier Salted Caramel SG
- 0,400 kg Rosette
- 0,050 kg masă gelatină
- 0,300 kg pralină din muguri de pin

Cremă de fructe de pădure

- 0,300 kg Frutapaste Forest Fruit
- 0,300 kg Rosette
- 0,200 kg Panna Cotta
- 0,100 kg Arabesque Blanc 29

Glazură

- 0,330 kg Chocolatier Salted Caramel SG

Decor

- decorațiuni din ciocolată - Bon Ton
- Elegance Assortiment
- Curls Party Mix

Mod de lucru.

Foaie de vanilie

Se mixează cele două ingrediente cu ajutorul telului timp de 7 minute, la viteză mare. Compoziția se toarnă în două tăvi 60 × 40 cm, prevăzute cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la 200°C timp de aproximativ 5–6 minute, în funcție de cuptor.

Cremă de zabaione

Chocolatier Zabaione SG se mixează împreună cu Rosette, cu ajutorul paletii, aproximativ 3 minute, la viteză mare, apoi se adaugă masa de gelatină topită.

Pralină de muguri de pin

Se prepară un caramel uscat, apoi se încorporează mugurii de pin. Compoziția se lasă la răcit, apoi se macină în Thermomix, la viteză mare, până se obține o pastă.

Cremă cu muguri de pin

Chocolatier Salted Caramel SG se mixează împreună cu Rosette, cu ajutorul paletii, timp de aproximativ 3 minute, la viteză mare, apoi se încorporează pralina de muguri de pin și masa de gelatină topită.

Cremă de fructe de pădure

Arabesque Blanc 29 se topește împreună cu Panna Cotta, apoi se încorporează în Rosette spumată. La final se adaugă Frutapaste Forest Fruit și se omogenizează.



Caramel Rouge

Ingrediente.

Blat umed de ciocolată

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

Cremă de vanilie

- 0,200 kg Minuta Special
- 0,400 kg apă
- 0,300 kg Rosette
- 0,100 kg Panna Cotta
- 0,004 kg Flavour Vanilla

Insertie de zmeură

- 0,200 kg Frutapaste Raspberry

Insertie de caramel sărat

- 0,200 kg Chocolatier Salted Caramel SG

Decor

- 0,250 kg Chocolatier Salted Caramel SG



Mod de lucru.

Blat umed de ciocolată

Ingredientele se mixează cu ajutorul paletelor, timp de aproximativ 7 minute, la viteză mare. Compoziția se toarnă în tava 60 × 40 cm, prevăzută cu hârtie de copt, și se coace la 180°C timp de aproximativ 10–12 minute, în funcție de cuptor. După răcire, se decupează cercuri de diametrul dorit.

Cremă de vanilie

Minuta Special se amestecă cu apa, cu ajutorul telului, timp de aproximativ 5 minute, la viteză mare, apoi se încorporează în Rosette spumată, iar la final se adaugă Panna Cotta topită și Flavour Vanilla.

Glazură

Chocolatier Salted Caramel SG se încălzește ușor, apoi se glazurează produsul congelat.



Tropical Dream

Ingrediente.

Foie de caramel cu nucă

- 0,400 kg Genoise Caramel
- 0,400 kg ou
- 0,200 kg Umplutură cozonac

Cremă de caramel sărat

- 0,400 kg Chocolatier Salted Caramel SG
- 0,400 kg Rosette
- 0,050 kg masă de gelatină

Insertie de caise

- 0,150 kg Jam Extra Caise

Insertie de mango

- 0,150 kg Fruit Filling Mango

Glazură

- 0,250 kg Chocolatier Salted Caramel SG

Decor

- decorațiuni din ciocolată Bon Ton
- White&Dark Rose

Mod de lucru.

Foie de caramel cu nucă

Genoise Caramel și ouăle se spumează cu ajutorul telului timp de 7 minute, la viteză mare. La final se încorporează lejer Umplutura pentru cozonac și se omogenizează. Compoziția se toarnă în tava 60 × 40 cm, prevăzută cu hârtie de copt, și se coace la 200°C timp de aproximativ 6 minute.

Cremă de caramel sărat

Chocolatier Salted Caramel SG se spumează împreună cu Rosette, cu ajutorul paletii, timp de aproximativ 3 minute, la viteză mare. Se încorporează masa de gelatină topită, apoi se toarnă în formă.

Glazură

Chocolatier Salted Caramel SG se încălzește ușor, apoi se glazurează produsul congelat.





Caramel Soleil

Ingrediente.

Foaie umedă de ciocolată

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

Insertie banane caramelizate

- 0,600 kg banane
- 0,400 kg zahăr

Cremă de caramel sărat

- 0,600 kg Chocolatier Salted Caramel SG
- 0,600 kg Rosette
- 0,080 kg masă de gelatină

Cremă de brânză

- 0,200 kg Zeesan Curd Cheese
- 0,200 kg apă
- 0,600 kg Rosette
- 0,400 kg Zeela Soft Ser

Glazură

- 0,400 kg Chocolatier Salted Caramel SG

Decor

- decorațiuni din ciocolată Bon Ton
- Elegance Assortment

Mod de lucru.

Foaie umedă de ciocolată

Ingredientele se mixează cu ajutorul paletei, timp de aproximativ 7 minute, la viteză medie. Compoziția se toarnă în tava 60×40 cm, prevăzută cu hârtie de copt, și se coace la 180°C timp de aproximativ 10–12 minute.

Insertie de banane caramelizate

Se prepară un caramel uscat din zahăr, apoi se încorporează bananele tăiate cuburi.

Cremă de caramel sărat

Rosette se mixează împreună cu Chocolatier Salted Caramel SG, cu ajutorul paletei, la viteză mare, aproximativ 3 minute, apoi se încorporează masa de gelatină topită.

Cremă de brânză

Zeesan Curd Cheese se amestecă cu apa, apoi se încorporează în Rosette semispumată, iar la final se încorporează Zeela Soft Ser.



Pistachio Strawberry Cake



Ingrediente.

Foaie cu aromă de fistic

- 0,750 kg Green Velvet Cake
- 0,500 kg ou
- 0,100 kg ulei
- 0,135 kg apă

Cremă de fistic

- 0,100 kg Arabesque Blanc 29
- 0,200 kg Chocolatier Pistacchio
- 0,300 kg Rosette (1)
- 0,500 kg Rosette (2)
- 0,100 kg masă de gelatină

Insertie de căpșune și busuioc

- 0,400 kg Fruit Filling Strawberry
- 0,050 kg busuioc proaspăt

Glazură

- 0,300 kg Chocolatier Pistacchio
- 0,150 kg Rosette

Mod de lucru.

Foaie cu aromă de fistic

Se mixează toate ingredientele cu ajutorul telului, la viteză mare, timp de aproximativ 5 minute. Compoziția se toarnă în tavă de 60×40 cm, prevăzută cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la 180°C pentru aproximativ 10–12 minute.

Cremă de fistic

Rosette (1) se aduce la fierbere și se toarnă peste Arabesque Blanc 29, Chocolatier Pistacchio și masa de gelatină, apoi se emulsionează cu ajutorul unui blender. Se încorporează în Rosette (2) semispumată și se toarnă în formă. Se dă la congelator.

Insertie de căpșune și busuioc

Busuiocul proaspăt se toacă și se încorporează în Fruit Filling Strawberry. Se dă la rece aproximativ 1 oră.

Glazură

Se încălzește Chocolatier Pistacchio, apoi se adaugă Rosette și se emulsionează.



Pistachio Cherry Cake



Ingrediente.

Foaie cu aromă de fistic

- 0,750 kg Green Velvet Cake
- 0,500 kg ou
- 0,100 kg ulei
- 0,135 kg apă

Cremă de ciocolată amăruie

- 0,100 kg Panna Cotta
- 0,200 kg Arabesque Noir 58
- 0,100 kg Rosette

Insertie de cireșe întregi

- 0,200 kg Fruit Filling Red Cherry

Insertie de de biscuiși crocanți și cocoa nibs caramelizați

- 0,030 kg cocoa nibs
- 0,050 kg zahăr pudră
- 0,250 kg Chocolatier Chocobisc

Cremă de fistic

- 0,100 kg Arabesque Blanc 29
- 0,200 kg Chocolatier Pistacchio
- 0,300 kg Rosette (1)
- 0,500 kg Rosette (2)
- 0,100 kg masă de gelatină

Glazură și decor

- 0,300 kg Chocolatier Pistacchio
- 0,150 kg Rosette
- decorațiuni din ciocolată - Bon Ton

Mod de lucru.

Foaie cu aromă de fistic

Se mixează toate ingredientele cu ajutorul telului, la viteză mare, timp de aproximativ 5 minute. Compoziția se toarnă în tavă de 60×40 cm, prevăzută cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la 180°C pentru aproximativ 10–12 minute.

Cremă de ciocolată amăruie

Se topește Panna Cotta împreună cu ciocolata amăruie Arabesque Noir 58, apoi se încorporează Rosette semispumată.

Cremă de fistic

Rosette (1) se aduce la fierbere și se toarnă peste Arabesque Blanc 29, Chocolatier Pistacchio și masa de gelatină, apoi se emulsionează cu ajutorul unui blender. Se încorporează în Rosette (2) semispumată și se toarnă în formă. Se dă la congelator.

Glazură și décor

Se încălzește Chocolatier Pistacchio, apoi se adaugă Rosette și se emulsionează cu ajutorul unui blender.

VREI SĂ FII LA CURENT
CU **NOUTĂȚILE** DIN
INDUSTRIE?

**Abonează-te la Zeelandia
Newsletter** și află mai multe.



Scanează codul QR și
abonează-te la newsletter.

