

# Zeelandia Magazine

EASTER INSPIRATION 2024



\*generat cu AI

keep **exploring.**

 **Zeelandia**





Tradition with a twist.

Umpluturi cu fructe.

Intense Indulgence.

\*generat cu AI

# Trend-uri 2024

Consumatorii caută momente de răsfăț intense atunci când doresc să se bucure din plin de viață. Vor experiențe intense și captivante. Poți să oferi acest lucru prin:

## 01 Multi-senzorialitate

Consumatorii devin tot mai experimentali, de aceea caută produse care să le depășească așteptările.

## 03 Produse de tip monoportii

Creșterea incertitudinii economice i-a făcut pe consumatori să se ducă spre produse mai accesibile. În acest context, produsele de cofetărie tip monoportii au devenit un lux ademenitor la prețuri accesibile.

## 02 Umpluturi cu fructe

Fructe exotice percepute ca fiind sănătoase, fructe cu profil de aromă acru, precum citricele și fructele de pădure sunt preferate de majoritatea consumatorilor.

## 04 Ciocolata

La nivel global, ciocolata cu lapte este tipul preferat de ciocolată (**44%** dintre consumatori), urmată de ciocolata neagră (**33%**).

**66%**

dintre consumatori sunt dispuși să cheltuiască **mai mult** pentru un produs care conține arome noi.

Technomic - Vital Insights for the Foodservice Industry, 2024

**48%**

dintre consumatori din Europa de Est preferă produse premium sau de ediție limitată.

Innova Market Insights, 2023

**45%**

dintre consumatori afirmă că sunt într-o căutare continuă pentru noi tipuri de ciocolată.

Minneapolis Cargill Research, 2021

## Tradition with a twist

Cel mai important factor pentru consumatori atunci când aleg alimente și băuturi sunt **aromele familiare**. Revenirea la rădăcini și amintiri stimulează cererea consumatorilor atât pentru **arome autentice, nostalgice**, cât și pentru arome de sezon și ediții limitate mai incitante. 'Tradition with a twist' este dată de combinații de arome neobișnuite, precum flori, ierburi și condimente adăugate în umpluturile de fructe.

## Culori vibrante

Culoarea și aroma sunt importante pentru crearea unei **prime impresii** în mintea consumatorului despre un produs. Culorile contribuie la **stabilirea așteptărilor inițiale**, în timp ce aroma este esențială pentru a contracara sau a completa aceste așteptări. Inițial, aroma produselor era reprezentată de culoarea acestora, însă datorită faptului că majoritatea consumatorilor **preferă să fie surprinși** de arome și texturi, specialiștii au fost nevoiți să utilizeze **culori naturale unice și vibrante**, în contrast cu proprietățile produsului.

**44%**

dintre consumatori la nivel global sunt de acord că aromele tradiționale/nostalgice le influențează cel mai mult alegerea alimentelor și a băuturilor.

Mintel Report, 2024

**56%**

dintre consumatorii la nivel global preferă ca produsele să conțină **culori deschise și vibrante**.

FMCG Group, 2023



## Blueberry Special Cake



Vezi produsele



### Foaie

- 0,500 kg Genoise ES
- 0,500 kg ouă

### Cremă de afine

- 0,600 kg Chocollina Burgundy
- 0,800 kg Panna Cotta
- 0,350 kg Rosette
- 0,040 kg gelatină

### Gem de afine

- 1,000 kg Jam Extra Afine
- 0,020 kg gelatină

### Cremă de iaurt

- 0,100 kg Rap Yogofresh
- 0,100 kg apă
- 0,100 kg Panna Cotta
- 0,300 kg Rosette

### Glazură și decor

- Miroir Aroma Neutral
- Rosette

## PRĂJITURA SEZONULUI.

O prăjitură cu un blat pufos, cremă de ciocolată deosebită cu aromă de iaurt și coacăze negre, completată cu un gem delicios de afine, care creează o explozie de arome în fiecare mușcătură. Cu o textură cremoasă și un gust predominant de afine, această prăjitură simplă în aspect, dar bogată în gust, va impresiona orice consumator.



Nivel de dificultate ● ● ● ● ●

## Mod de lucru

### Foaie

Se mixează cu telul ingredientele timp de 7 minute la viteza mare. Compoziția se toarnă în tavă 60/40, pulverizată cu Carlex Spray. Coacerea se realizează la temperatura de 220°C, timp de 5 minute.

### Cremă de afine

Se încălzește la bain marie Chocollina Burgundy împreună cu Panna Cotta și adăugăm Rosette spumată și gelatina hidratată și topită.

### Cremă de iaurt

Apa și Rap Yogofresh se amestecă până devine o compoziție omogenă, adăugăm Rosette semispumată și Panna Cotta ușor încălzită.

## Mod de asamblare

- 01 blat
- 02 cremă de afine
- 03 gem de afine
- 04 cremă de iaurt
- 05 glazură
- 06 decor



## Easter Egg Cheesecake

Vezi produsele



### REDEFINIREA UNUI DESERT CLASIC.

Ești în căutarea unui desert delicios, perfect pentru sărbătorile de Paște? Descoperă reinterpretarea clasicului cheesecake într-o formă inedită cu Easter Egg Cheesecake! Un ou de ciocolată tentant, cu o umplutură de cheesecake fină, cu aromă de vanilie și un strat de alune în zahăr caramelizat care conferă prăjiturii diversitate și un element surpriză chiar și pentru cei mai pretențioși clienți.



# Rețetă Easter Egg CHEESECAKE

Nivel de dificultate ● ● ● ● ●



#### Pate sucee

- 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 cheesecake

- 0,150 kg Rosette
- 0,150 kg Zeela Soft Ser
- 0,150 kg cremă de brânză

#### Glazură și decor

- Ciocolată topită
- Flori comestibile
- Hazelnut Krokant

#### Mod de lucru

##### Pate sucee

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 4-5 minute la viteza medie. Aluatul obținut se lasă la rece pentru minimum 12 ore. După se întinde o foaie cu grosimea de 3 mm și se decupează forma de biscuite. Se coace la 200°C pentru aproximativ 8 minute.

##### Cremă de cheesecake

Toate ingredientele se mixează împreună până devin o cremă fermă omogenă.



#### Mod de asamblare

- 01 formă de ciocolată
- 02 crumble
- 03 cremă de cheesecake
- 04 decor



## Garden Inspired Cake

Vezi produsele



### CREATIVITATEA ÎNTÂLNEȘTE PASIUNEA PENTRU DULCE.

Un desert special creat pentru a impresiona consumatorii cu gusturi sofisticate. Blatul de fistic cu consistență moale și textură bogată se îmbină armonios cu crema de fistic delicioasă și inserția de zmeură, oferind un echilibru perfect între dulceața delicată și notele răcoritoare. Forma sa unică evocă atmosfera unei grădini înflorite, aducând natura direct pe farfurie.



# Rețetă Garden INSPIRED CAKE



Nivel de dificultate ● ● ● ● ●

#### Foaie de fistic

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

#### Cremeux de fistic

- 0,500 kg Panna Cotta
- 0,200 kg Rosette
- 0,250 kg Chocolatier Pistacchio
- 0,020 kg gelatină

#### Inserție de zmeură

- 0,200 kg Farcitura Raspberry
- 0,300 kg Rosette
- 0,200 kg Panna Cotta
- 0,100 kg Zeesan Strawberry

#### Glazură și decor

- Spray Velvet Green
- Crumble
- Flori comestibile



#### Mod de lucru

##### Foaie de fistic

Se mixează cu telul ingredientele, mai puțin uleiul, timp de 5 minute la viteza mare. În ultimul minut se adaugă uleiul. Compoziția se toarnă în tavă 60/40, pulverizată cu Carlex Spray. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de 5-6 minute cu abur 2 secunde.

##### Cremeux de fistic

Se încălzește la bain marie Chocolatier Pistacchio și Panna Cotta, adăugăm Rosette spumată și gelatina topită.

##### Inserție de zmeură

Rosette o spumăm împreună cu Zeesan Strawberry, după adăugăm Farcitura Raspberry și Panna Cotta încălzită. După omogenizare, umplem formele de silikon și le lăsăm la abatitor minimum 4 ore.

##### Mod de asamblare

01 blat 02 cremă 03 inserție 04 decor



## Mango Sweet Cake

Vezi produsele



### COMBINAȚII NEAȘTEPTATE.

Cu Mango Sweet Cake, clienții tăi vor experimenta arome tropicale, unde mango, un fruct extrem de popular și apreciat devine protagonistul unui deliciu rafinat. Acest desert remarcabil îmbină subtilitatea bezelei cu inserții de mac cu textura cremoasă a umpluturii de cheesecake, completate de prospețimea și dulceața naturală a fructului de mango. Pentru a obține un luciu deosebit, acest desert este finisat cu o glazură oglindă realizată din ciocolată belgiană de calitate superioară.



# Rețetă Mango SWEET CAKE



Nivel de dificultate ●●●●●

#### Dacquoise de mac

- 0,500 kg Bianca Meringue
- 0,500 kg apă
- 0,250 kg Mohn Quick
- 0,100 kg făină
- 0,500 kg zahăr tos

#### Cheesecake Mousse

- 0,600 kg Zeela Soft Ser
- 0,300 kg cremă de brânză
- 0,200 kg zahăr
- 0,600 kg Rosette
- 0,020 kg gelatină
- 0,100 kg lapte

#### Inserție de mango

- 0,900 kg Fruit Filling Mango

#### Glazură oglindă

- 0,100 kg apă
- 0,140 kg zahăr
- 0,050 ml lapte condensat
- 0,010 kg gelatină
- 0,150 kg Arabesque Blanc 29
- 0,015 kg colorant alimentar

#### Decor

- Flori comestibile
- Satina White



### Mod de lucru

#### Dacquoise de mac

Se mixează cu telul ingredientele timp de 10 minute la viteza mare. După formarea bezelei, adăugăm Mohn Quick și încorporăm lejer. Compoziția se toarnă în tavă 60/40, pulverizată cu Carlex Spray. Coacerea se realizează la temperatura de 175°C, timp de aproximativ 20 de minute.

#### Cheesecake Mousse

Se omogenizează Zeela Soft Ser cu crema de brânză și zahărul și se adaugă treptat Rosette. Gelatina rehidratată se adaugă în laptele fierbinte și după se toarnă în fir subțire.

#### Glazura oglindă

Se fierbe un sirop compus din apă și zahăr care se toarnă peste Arabesque Blanc 29 și laptele condensat. La final, adăugăm gelatina hidratată și emulsionăm cu ajutorul unui blender vertical pentru glazuri.

#### Mod de asamblare

- 01 mousse
- 02 dacquoise
- 03 inserție
- 04 glazură
- 05 decor



## Cozonac Tradițional

Vezi produsele



### Aluat

- 1,000 kg făină 550/480
- 0,100 kg Korent Panettone\*
- 0,250 kg zahăr
- 0,070 kg drojdie
- 0,013 kg sare
- 0,040 kg gălbenuș (2 buc.)
- 0,100 kg unt
- 0,450 l apă/lapte

### Umplură

- 1,200 kg Umplură de cozonac
- 0,350 l apă
- 0,007 kg Flavour Vanilla
- 0,300 kg Cuburi de portocale
- sau
- 0,300 kg Chocolate Drops

### Decor

- 0,100 l Ovex Liquide
- 0,060 l apă
- Decoration Sugar

\*poate fi utilizat orice produs din gama Korent

## Mod de lucru

### Aluat

Malaxare viteza 1: se frământă la viteza 1, Korent Panettone, drojdia, sarea și apa/laptele timp de 4-5 minute, până se formează o masă omogenă, după care se adaugă, pe rând, zahărul și gălbenușul și se continuă frământarea la viteza 1 până când aluatul devine omogen.

Malaxare viteza 2: se frământă aluatul la viteza 2, timp de 3-4 minute, până devine elastic, moment în care se adaugă untul temperat și se continuă frământarea până când aluatul devine omogen.

## Rețetă Cozonac TRADIȚIONAL



Nivel de dificultate ● ● ● ● ●



Prima fermentare: aluatul obținut se lasă la fermentat într-un vas uns în prealabil cu ulei, la temperatura ambientală, timp de 30-45 minute sau până se văd semne vizibile de început a fermentației.

Divizare și modelare: se divizează la 320 g, se modelează rotund.

Predospire: se lasă la predospit, acoperit cu o folie de plastic pentru a prinde crustă, timp de 20-25 minute sau până când devine suficient de relaxat pentru a fi întins cu ușurință.

### Umplură de cozonac

Preparare umplură: între timp, într-un vas se amestecă Umplura de cozonac cu apă și Flavour Vanilla până la omogenizare. Se recomandă ca Umplura de cozonac să fie preparată cu cel puțin 30 de minute înainte de a fi utilizată. Dacă se dorește, se poate adăuga și 30 g de cacao în umplură.

Modelare finală: după predospirea bucăților de aluat, se întind în formă de foaie, cât mai uniform și peste fiecare foaie se întind 250 g Umplură de cozonac și se presară 50 g Cuburi de portocală sau 50 g Chocolate Drops și mai departe se rulează în forma de fitil. Se împletesc 3 fitile pentru fiecare cozonac și se așează într-o tavă pulverizată în prealabil cu Carlex Spray.

Dospire finală: se realizează la 30-32°C, umiditate relativă de 72%, timp de 120 de minute.

Decorare: înainte de a se introduce la cuptor, cozonacii se ung cu soluția de luciu, obținută din amestecul a 100 ml Ovex Liquide cu 60 ml apă și se decorează cu Sugar Decoration.

Coacere: se coc la 165°C, timp de 65-75 minute.





# Nocciola Pandoro



Vezi produsele



## Primul aluat

- 9,000 kg Classico E-free
- 3,000 kg făină 480
- 1,500 kg Levipan
- 0,075 kg drojdie
- 5,250 kg apă
- 1,000 kg zahăr
- 2,250 kg gălbenuș
- 3,500 kg unt 82%

## Aluatul final

- 25,575 kg Primul aluat
- 6,000 kg Classico E-free
- 3,350 kg zahăr
- 3,000 kg gălbenuș
- 1,000 kg unt de cacao
- 3,700 kg unt 82%
- 0,500 kg zahăr pudră

## Umplură

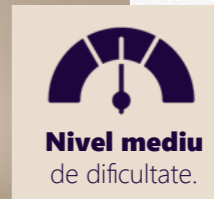
- Chocolatier Nocciola Bianca

## Mod de lucru

**Primul aluat:** se frământă timp de 20 minute la viteza 1 și 10 minute la viteza 2. Se adaugă în malaxor Classico E-free, Levipan, făina, drojdia și apa, se frământă până se formează o masă omogenă și elastică, după care se adaugă zahărul tos și se continuă mixarea până când aceasta se topește și aluatul devine din nou omogen și elastic, după care se adaugă gălbenușul treptat și la final, untul temperat în prealabil.

**Fermentare:** se lasă primul aluat la fermentat, timp de 4 ore, la 27°C și 80% umiditate într-un vas uns cu o peliculă fină de ulei.

**Aluatul final:** se frământă timp de 20 de minute la viteza 1 și 10 minute la viteza 2. Se adaugă în malaxor primul aluat, Classico E-free și se frământă la viteza 1 timp de aproximativ 15 minute. Se adaugă zahărul tos și după ce s-a topit și s-a încorporat în aluat, se adaugă gălbenușul și se lasă din nou ca aluatul să devină omogen și elastic.



Se adaugă untul de cacao, temperat în prealabil și se continuă frământarea până când aluatul devine din nou omogen. Între timp, la mixul planetar, se adaugă 1 kg din untul pregătit, se omogenizează cu 500 g zahăr pudră și se mixează la viteza mare, până se obține o cremă fină. Crema de unt obținută se adaugă în aluat la viteza 1 și se continuă mixarea până când aluatul devine omogen, după care se adaugă și restul cantității de unt din rețetă și se continuă frământarea la viteza 2, până când aluatul devine din nou omogen și elastic.

**Fermentare:** aluatul obținut se lasă la fermentat, timp de 60 de minute, la 30°C și 80% umiditate.

**Divizare și modelare:** după fermentare, aluatul se divizează la 550 g pentru un produs finit de 500 g și se modelează rotund.

**Predospire:** bucățile de aluat modelate rotund se lasă la predospit acoperite cu o folie de plastic pentru 30 de minute.

**Dospire finală:** după predospire, bucățile de aluat se așează în formele speciale pentru Pandoro pulverizate în prealabil cu Carlex și se lasă la dospirea finală pentru 10-12 ore, la o temperatură de 30°C și 80% umiditate relativă a aerului.

**Coacere:** pentru un Pandoro de 500 g, coacerea se realizează la 165°C, pentru 45 de minute și se recomandă deschiderea valvelor în ultimele 15 minute de coacere.

**Răcire:** după 20 de minute după ce produsul a fost scos din cuptor, se scoate din formă și se lasă la răcit, timp de 8 ore.



## Panettone Crown

Vezi produsele



### Pre-aluat

- 1,800 kg Classico E-free
- 0,600 kg făină albă
- 0,300 kg Levipan
- 0,300 kg gălbenuș de ou
- 1,100 kg apă
- 0,600 kg unt
- 0,030 kg drojdie

### Aluat

- 4,700 kg Pre-aluat
- 1,200 kg Classico E-free
- 0,500 kg zahăr
- 0,150 kg apă
- 0,300 kg gălbenuș de ou
- 0,540 kg unt
- 0,040 kg drojdie

### Glazură și decor

- 1,000 kg Pronto Glassa
- 0,350 kg albuș de ou
- 0,025 kg Cacao alcalinizată

### Umplură

- Chocolatier Profi Nero

### Mod de lucru

**Pre-aluat:** se frământă timp de 20 minute la viteza 1 și 10 minute la viteza a 2-a. Se adaugă în malaxor Classico E-free, Levipan, făina, drojdia și apa. După ce aluatul a devenit elastic, se adaugă gălbenușul de ou, se urmărește ca aluatul să devină din nou omogen și elastic și în ultimele minute de malaxare la viteza a 2-a se adaugă untul temperat în prealabil. La final, aluatul trebuie să fie neted și omogen. Se pune aluatul într-un recipient de plastic și se lasă în dospitor timp de 90 de minute, la 27°C și 80% umiditate relativă a aerului.

## Rețetă Panettone CROWN



Nivel de dificultate ●●●●●



**Aluatul final:** e frământă timp de 20 minute la viteza 1 și 10 minute la viteza a 2-a. Se adaugă în malaxor pre-aluatul, Classico E-free, drojdia și apa. După ce aluatul a devenit elastic, se adaugă zahărul tos și se continuă frământarea până acesta este încorporat în întregime, după care se adaugă gălbenușul și se urmărește ca aluatul să devină din nou elastic și omogen. În ultimele 5 minute la viteza 2, se adaugă untul temperat în prealabil și se continuă frământarea până ce aluatul devine neted și omogen.

**Fermentare:** aluatul obținut se pune într-un recipient de plastic și se lasă la fermentat într-un dospitor (25°C, 70% umiditate relativă) timp de 60 de minute.

**Divizare și modelare:** se divizează aluatul în bucăți de 0.12 kg, se modelează rotund și se lasă la predospire pentru aproximativ 30 de minute. Se acoperă cu o folie pentru a nu forma coajă.

După predospire, se remodelează bucățile de aluat și se așează câte 5 paline într-o tavă cilindrică cu diametrul de 21 cm și înălțimea de 5 cm, pulverizată în prealabil cu Carlex.

**Dospire finală:** se recomandă la 30°C, timp de 120-150 minute și 78% umiditate relativă a aerului.

**Glazură și decor:** glazura de migdală se prepară cu 30 de minute înainte de a fi utilizată, amestecând la mixerul planetar, cu paleta, timp de 2 minute, Pronto Glassa, albușul de ou și cacao. Glazura se aplică utilizând un posh.

**Coacere:** coacerea se recomandă la 168°C, timp de 42-45 minute.

După răcire, produsul poate fi decorat și umplut prin injectare cu posh-ul, utilizând gama Chocolatier.



## Easter Panettone

Vezi produsele



### Pre-aluat

- 1,800 kg Classico E-free
- 0,600 kg făină albă
- 0,300 kg Levipan
- 0,300 kg gălbenuș de ou
- 1,100 kg apă
- 0,600 kg unt
- 0,003 kg drojdie

### Aluat

- 4,700 kg Pre-aluat
- 1,200 kg Classico E-free
- 0,600 kg zahăr
- 0,150 kg apă
- 0,400 kg gălbenuș de ou
- 0,600 kg unt
- 1,000 kg Cuburi de portocală
- 1,000 kg Chocolate Drops

### Glazură și decor

- 1,500 kg Pronto Glassa
- 0,450 kg albuș de ou

### Mod de lucru

**Pre-aluat:** se frământă timp de 20 minute la viteza 1 și 10 minute la viteza a 2-a. Se adaugă în malaxor Classico E-free, Levipan, făina, drojdia și apa. După ce aluatul a devenit elastic, se adaugă gălbenușul de ou, se urmărește ca aluatul să devină din nou omogen și elastic și în ultimele minute de malaxare la viteza a 2-a se adaugă untul temperat în prealabil. La final, aluatul trebuie să fie neted și omogen. Se pune aluatul într-un recipient de plastic și se lasă în dospitor timp de 12-16 ore, la 27°C și 80% umiditate relativă a aerului.

## Rețetă Easter PANETTONE



Nivel de dificultate ●●●●●



### Aluatul final

Se frământă timp de 20 minute la viteza 1 și 10 minute la viteza a 2-a. Se adaugă în malaxor pre-aluatul cu Classico E-free și apa. După ce aluatul a devenit elastic, se adaugă zahărul tos și se continuă frământarea până acesta este încorporat în întregime, după care se adaugă gălbenușul și se urmărește ca aluatul să devină din nou elastic și omogen. În ultimele 5 minute la viteza 2, se adaugă untul temperat în prealabil și se continuă frământarea până ce aluatul devine neted și omogen. Se adaugă cuburile de portocale și dropsurile de ciocolată și se frământă la viteza 1 până se obține o distribuție omogenă în aluat. Pentru a nu migra cacao în aluat în momentul în care se adaugă dropsurile de ciocolată, se recomandă ca acestea să fie ținute la congelator cu minim 12 ore înainte de a fi utilizate. Aluatul obținut se pune într-un recipient de plastic și se lasă la fermentat în dospitor (25°C, 70% umiditate relativă) timp de 90 de minute.

**Divizare și modelare:** se divizează aluatul în bucăți de 0.5 kg, se modelează rotund și se lasă la predospire pentru aproximativ 30 minute. Se acoperă cu o folie, pentru a nu forma coajă. După predospire, se remodelează bucățile de aluat, în forma rotundă. Se așează în formă și se lasă la dospirea finală pentru aproximativ 5-6 ore.

### Glazură și decor

Cu 30 de minute înainte de coacere, se prepară glazura de migdale, amestecând cu paleta la mixerul planetar 1500 g Pronto Glassa cu 450 g albuș. Exact înaintea coacerii, se decorează cu glazura de migdale utilizând un pos, după care aplică zahăr pudră.

În cazul în care se dorește ca produsele să fie decorate după coacere, Panettone se crestează în formă de cruce iar la intersecția celor 2 creștături se pune o bucată de unt.

**Coacere:** se realizează la 172°C, timp de 38-40 minute.



## Mini Pandoro

Vezi produsele



### Primul aluat

- 9,000 kg Classico E-free
- 3,000 kg făină 480
- 1,500 kg Levipan
- 0,075 kg drojdie
- 5,250 kg apă
- 1,000 kg zahăr
- 2,250 kg gălbenuș
- 3,500 kg unt 82%

### Aluatul final

- 25,575 kg Primul aluat
- 6,000 kg Classico E-free
- 3,350 kg zahăr
- 3,000 kg gălbenuș
- 1,000 kg unt de cacao
- 3,700 kg unt 82%
- 0,500 kg zahăr pudră

### Glazură/Umplură

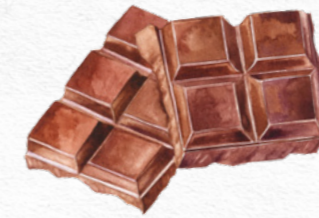
- Chocolatier Nocciola Bianca
- Chocolatier Pistacchio

### Mod de lucru

**Primul aluat:** se frământă timp de 20 minute la viteza 1 și 10 minute la viteza 2. Se adaugă în malaxor Classico E-free, Levipan, făina, drojdia și apa, se frământă până se formează o masă omogenă și elastică, după care se adaugă zahărul tos și se continuă mixarea până când aceasta se topește și aluatul devine din nou omogen și elastic, după care se adaugă gălbenușul treptat și untul temperat în prealabil.

**Fermentare:** se lasă Primul aluat la fermentat, timp de 4 ore, la 27°C și 80% umiditate într-un vas uns cu o peliculă fină de ulei.

## Rețetă Mini PANDORO



Nivel de dificultate ● ● ● ● ●



**Aluatul final:** se frământă timp de 20 de minute la viteza 1 și 10 minute la viteza 2. Se adaugă în malaxor Primul aluat, Classico E-free și se frământă la viteza 1 timp de aproximativ 15 minute. Se adaugă zahărul tos și după ce s-a topit și s-a încorporat în aluat, se adaugă gălbenușul și se lasă din nou ca aluatul să devină omogen și elastic.

Se adaugă untul de cacao, temperat în prealabil și se continuă frământarea până când aluatul devine din nou omogen. Între timp, la mixul planetar, se adaugă 1 kg din untul pregătit, se omogenizează cu 500 g zahăr pudră și se mixează la viteza mare, până se obține o cremă fină. Crema de unt obținută se adaugă în aluat la viteza 1 și se continuă mixarea până când aluatul devine omogen, după care se adaugă și restul cantității de unt din rețetă și se continuă frământarea la viteza 2, până când aluatul devine din nou omogen și elastic.

**Fermentare:** aluatul obținut se lasă la fermentat, timp de 60 de minute, la 30°C și 80% umiditate.

**Divizare și modelare:** după fermentare, aluatul se divizează la 78 g pentru un produs finit de 70 g și se modelează rotund.

**Predospire:** bucățile de aluat modelate rotund se lasă la predospit, acoperite cu o folie de plastic, pentru 30 de minute.

**Dospire finală:** după predospire, bucățile de aluat se așează în formele speciale de Pandoro pulverizate în prealabil cu Carlex și se lasă la dospirea finală pentru 10-12 ore, la o temperatură de 30°C și 80% umiditate relativă a aerului.

**Coacere:** pentru un Pandoro de 70 g, coacerea se realizează la 180°C, pentru 20 de minute și se recomandă deschiderea valvelor în ultimele 3 minute de coacere.

**Răcire:** după 20 de minute după ce produsul a fost scos din cuptor, se scoate din forme și se lasă la răcit.



Vezi produsele

## White Chocolate Babka



### Aluat

- 1,000 kg făină 550
- 0,100 kg Korent Classic Panettone
- 0,150 kg zahăr
- 0,050 kg drojdie
- 0,012 kg sare
- 0,100 kg ou
- 0,400 l apă/lapte
- 0,080 kg unt

### Umplură de mac

- 0,800 kg Mohn Quick
- 0,500 l apă
- 0,100 kg albuș de ou
- 0,010 kg Flavor Lemon

### Sirop

- 0,180 kg zahăr
- 0,220 kg apă
- 0,005 l Flavor Rum



### Mod de lucru

**Malaxare viteza 1:** se frământă la viteza 1, făina, Korent Clasic Panettone, drojdia, sarea și apa/laptele timp de 4-5 minute, până se formează o masă omogenă, după care se adaugă, pe rând, zahărul și oul și se continuă frământarea la viteza 1 până aluatul devine omogen.

**Malaxare viteza 2:** se frământă aluatul la viteza 2 timp de 3-4 minute, până devine elastic, semn că s-a dezvoltat glutenul, moment în care se adaugă untul temperat și se continuă frământarea până aluatul devine omogen.

**Prima fermentare:** aluatul obținut se lasă la fermentat într-un vas uns în prealabil cu ulei, la temperatura ambientală, timp de 30 minute sau până se văd semne vizibile de început a fermentației.

**Divizare și modelare:** se divizează la 400g, se modelează rotund.

## Rețetă White CHOCOLATE BABKA

Nivel de dificultate ●●●●●



**Predospire:** se lasă la predospit timp de 20-25 minute sau până devine suficient de relaxat pentru a putea fi întins cu ușurință acoperit cu o folie de plastic pentru a prinde crustă.

### Umplură de mac

Între timp, într-un vas se amestecă Mohn Quick cu apa, albușul și aroma până la omogenizare. Se recomandă ca umplutura de mac să fie preparată cu cel puțin 30 minute înainte de a fi utilizată.

**Umplere și formare:** se întinde bucata de aluat într-o foaie cât mai subțire și mai uniform posibil, după care se adaugă 300 g din umplutura de mac și se întinde într-un strat uniform iar la final se presară 50 g cuburi de lămâie confiată. Se rulează foaia în forma unui fitil, având grijă să tensionăm ușor aluatul după fiecare rulare, astfel încât să obținem cât mai multe straturi, după care se taie pe longitudinală în 2 părți egale. Cele 2 fitile obținute în urma tăierii se împletesc și se așează în tava pulverizată în prealabil cu Carlex.

**Dospirea finală:** se recomandă 30°C pentru dospire și 78% umiditate relativă a aerului, pentru aproximativ 90 de minute.

**Coacere:** se coace la 180°C pentru aproximativ 30 de minute. Este important ca la finalul coacerii, aluatul să nu fie foarte brun la culoare, astfel încât să se evidențieze cât mai bine straturile de aluat și cele de umplură. Dacă se dorește un aspect de cub al produsului, la coacere se așează o tavă deasupra astfel încât să nu crească în înălțime.

### Sirop

Într-un vas se caramelizează zahărul până prinde o culoare brun-roșcată, după care se adaugă apa și se mai fierbe la foc mic pentru a se topi zahărul în întregime. După coacere, se însiropează fiecare cozonac cu 50-70 g sirop.

**Decor:** după răcire, se poate decora cu Satina White și cuburi de lămâie confiată.



Vezi produsele

## Sweet Cheese Easter Delight



### TRADIȚIONAL, DAR CU UN ASPECT UNIC.

Într-o lume plină de inovații culinare, există un desert clasic care continuă să satisfacă preferințele clienților tăi de sărbători: pasca tradițională cu brânză. Cu un blat cu miez fraged și crustă moale, ușor crocantă și o umplutură bogată și cremoasă de brânză dulce, această rețetă devine o reprezentare a tradiției și a gustului autentic de Paște.



# Rețetă Sweet Cheese EASTER DELIGHT



Nivel de dificultate ● ● ● ● ●

#### Aluat

- 0,500 kg Bratislava Pastry Mix
- 0,500 kg făină 550/480
- 0,030 kg drojdie
- 0,370 kg unt 82%
- 0,270 l apă

#### Crema de brânză

- 2,000 kg brânză proaspătă de vaci 27% grăsime
- 0,800 kg Cheesekrem
- 0,800 kg smântână 30% grăsime
- 1,000 kg ouă (20 buc.)
- 0,200 kg zahăr
- 0,160 kg amidon de cartofi
- 0,025 kg Flavor Vanilla

#### Decor

- Mont Blanc Schnee/stafide/  
Cuburi de portocală/Chocolate  
Drops



#### Mod de lucru

##### Aluat

Se mixează toate ingredientele timp de 5-6 minute la viteza 1 și 2-3 minute la viteza 2.

Divizare și modelare: aluatul obținut se divizează la 0.2 kg și se modelează rotund.

Pauza la rece: bucățile de aluat modelate rotund se lasă la 5°C timp de 45-60 minute.

##### Crema de brânză

Se amestecă toate ingredientele, la mixerul planetar, cu paleta, la viteza mică, timp de 4-5 minute.

Modelare și ansamblare: bucățile de aluat se iau de la frigider și se întind sub forma de foaie la o dimensiune care să acopere o tavă rotundă cu diametrul de 21 cm și înălțimea de 4 cm.

Foaia obținută se așează în tava pulverizată în prealabil cu Carlex și se fasonează pe margini pentru un aspect mai uniform. Pentru fiecare foaie pregătită ca mai sus, se adaugă 0.6 kg cremă de brânză și se uniformizează în tavă cu ajutorul unei spatule sau gripci. Înainte de coacere, se pulverizează cu un strat fin de ou melanj.

Coacere: se coc pentru 60-70 minute la 150°C cu ventilația la minimum.

##### Decor

După răcire, se pudrează cu Mont Blanc Schnee.



## Pistachio Easter Delight



Vezi produsele



### Blat

- 1,000 kg Green Velvet Cake
- 0,180 kg apă
- 0,650 kg ouă
- 0,130 kg ulei

### Cremă de brânză

- 2,800 kg brânză proaspătă de vaci (pasată cu blender-ul)
- 3,300 kg Zeela Soft Ser
- 0,600 l Rosette
- 1,100 kg Zeesan Curd Cheese
- 1,100 l apă
- 0,900 kg Chocolatier Pistacchio

### Decor

- Chocolatier Pistacchio
- Bucăți de fistic

## REDEFINEȘTE GUSTUL TRADIȚIONAL.

Vrei să-ți impresionezi clienții dornici să încerce ceva diferit? Încearcă rețeta noastră inedită de pască, unde ultimele tendințe în materie de arome prind formă într-un produs cu adevărat deosebit. Blatul de fistic, ușor umed și aromat, se îmbină perfect cu umplutura de brânză dulce, îmbogățită cu o cremă de ciocolată cu o textură ideală și un gust intens de fistic. Opțiunea perfectă pentru clienții neconformiști care caută un produs plin de savoare pentru sărbătorile de Paște.



## Mod de lucru

### Blat

Se omogenizează la mixerul planetar, cu telul, Green Velvet Cake împreună cu oul și apa timp de 30 de secunde la viteza mică și 5-6 minute la viteza mare. În ultimul minut de mixare, se adaugă treptat uleiul. Se toarnă câte 200-220 g compoziție într-o tavă rotundă (pulverizată în prealabil cu Carlex), cu diametrul de 21 cm și înălțimea de 5 cm) și se coc la 190°C, timp de aproximativ 22-25 de minute. La final se obțin 9 blaturi.

### Cremă de brânză

Se amestecă brânza de vaci (pasată) cu Zeela Soft Ser și cu Rosette până se obține o cremă omogenă.

Separat se amestecă Zeesan Curd Cheese cu apa, după care se amestecă cu crema obținută anterior până la omogenizare. La final, se adaugă Chocolatier Pistacchio, temperată în prealabil și se amestecă din nou până la omogenizare.

### Asamblare

Peste fiecare blat (9 bucăți), se adaugă cu poș-ul, având grijă să evităm golurile de aer, câte ~ 1 kg de cremă și se finalizează la partea superioară, folosind o spatulă.

### Refrigerare

Produsul se lasă la rece pentru cel puțin 4 ore, după care se decorează după inspirație.



## Chocolate Easter Delight

Vezi produsele

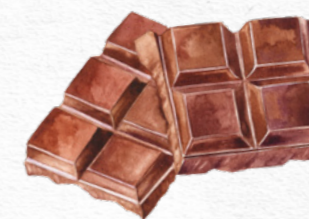


### O EXPLOZIE DE AROME ȘI TEXTURI.

Ciocolata este un element esențial în rețetele de sărbători, iar pasca noastră demonstrează acest lucru într-un mod excepțional. Blatul umed, cu un gust bogat de cacao, formează baza perfectă pentru această pască. Crema de ciocolată neagră preparată cu ciocolată belgiană de cea mai bună calitate, completează perfect gustul intens al blatului, oferind o textură catifelată și aromată. Dar ce face cu adevărat această pască specială sunt cuburile de portocale încorporate în crema de ciocolată. O combinație de arome care vor stârni curiozitatea clienților tăi.



## Rețetă Chocolate EASTER DELIGHT



Nivel de dificultate ● ● ● ● ●



#### Blat

- 0,750 kg Vero Dark Select
- 0,500 kg ou
- 0,100 kg apă
- 0,300 kg ulei

#### Cremă de ciocolată

- 2,000 l Rosette
- 1,000 kg Arabesque Noir 58
- 0,160 kg gălbenuș
- 0,440 kg Cuburi de portocală

#### Mod de lucru

##### Blat

În vasul mixerului planetar se cântăresc toate ingredientele și se mixează cu paleta timp de 1 minut la viteza mică și 5-6 minute la viteza medie/mare. Într-o tavă rotundă, pulverizată în prealabil cu Carlex, cu diametrul de 21 cm și înălțimea de 4 cm, se toarnă 250 g de compoziție (compoziția este pentru 6 tăvi). Se coc la 190-200°C pentru aproximativ 16-18 minute.

##### Crema de ciocolată

Într-un vas cu fund gros se aduce la fierbere Rosette, după care se adaugă ciocolata Arabesque Noir 58 și se amestecă până când se topește în totalitate ciocolata, iar crema are un aspect omogen, moment în care se adaugă și gălbenușurile treptat prin amestecare continuă.

La final, se adaugă și cuburile de portocală.

Din crema obținută, se adaugă câte 600 g peste fiecare blat (6 porții) și se mai coace pentru aproximativ 10-12 minute la 180°C.

După răcire, se lasă la frigider pentru cel puțin 6 ore, după care se decorează după inspirație.



## Forest Fruit Easter Delight



Vezi produsele



### Blat

- 1,000 kg Purple Velvet Cake
- 0,180 l apă
- 0,650 kg ouă
- 0,130 kg ulei

### Cremă de brânză

- 2,800 kg brânză proaspătă de vaci (pasată cu blender-ul)
- 3,300 kg Zeela Soft Ser
- 0,600 l Rosette
- 1,100 kg Zeesan Curd Cheese
- 1,100 l apă
- 0,900 kg Chocollina Burgundy

### Decor

- Fructe proaspete

### ASPECT ȘI AROME IREZISTIBILE.

Descoperă o pască inedită, cu un blat ușor umed și arome intense de fructe de pădure, completat de o cremă de brânză învăluită în delicioasa cremă de ciocolată cu aromă de iaurt și coacăze negre. Atrage privirile cu aspectul său deosebit dat de culorile vibrante, gata să încante fiecare client în căutare de ceva nou și savuros pentru masa de Paște.



### Mod de lucru

#### Blat

Se omogenizează la mixerul planetar, cu telul, Purple Velvet Cake împreună cu oul și apa timp de 30 de secunde la viteza mică și 5-6 minute la viteza mare. În ultimul minut de mixare, se adaugă treptat uleiul. Se toarnă câte 200-220 g compoziție într-o tavă rotundă (pulverizată în prealabil cu Carlex), cu diametrul de 21 cm și înălțimea de 5 cm) și se coc la 190°C, timp de aproximativ 22-25 de minute. La final se obțin 9 blaturi.

#### Cremă de brânză

Se amestecă brânza de vaci (pasată) cu Zeela Soft Ser și cu Rosette până se obține o cremă omogenă.

Separat se amestecă Zeesan Curd Cheese cu apa, după care se amestecă cu crema obținută anterior până la omogenizare. La final, se adaugă Chocollina Burgundy, temperată în prealabil și se amestecă din nou până la omogenizare.

#### Asamblare

Peste fiecare blat (9 bucăți), se adaugă cu poș-ul, având grijă să evităm golurile de aer, câte ~ 1 kg de cremă și se finalizează la partea superioară, folosind o spatulă.

#### Refrigerare

Produsul se lasă la rece pentru cel puțin 4 ore, după care se decorează după inspirație.



# 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



Vezi produsul

## 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