

Katalog posypů

pro pekaře a cukráře



Zeelandia

Katalog posypů

Posypy nepředstavují zásadní surovinu při výrobě pekařských výrobků, a přesto jeho atraktivitu, vzhled i chuť dokážou ovlivnit výrazným způsobem. Odlišného charakteru výrobku tak docílíte jednoduše a s minimem úsilí.

Představujeme Vám širokou řadu našich posypů určených pro dekoraci slaných i sladkých výrobků. U slaných posypů se jedná o směsi několika základních ingrediencí - olejnin, obilných výrobků a popřípadě i soli a koření, výjimku tvoří jednodruhový posyp Prokorn.

K jednotlivým posypům jsme pro názornost připojili i obrázky posypu na stejném světlém a tmavém výrobku. Receptury najdete na našich webových stránkách www.zeelandia.cz.

Vícezrné kostky s dýní



Dekormix vločkový

Nápadný posyp, který nejlépe vynikne na tmavém těstě. Vhodný pro chléb i pečivo.

Doporučujeme kombinovat se směsí: **Greenmix, Ječná směs, Desetizrnná směs, Panoplus Dark, Sojovo-vločková směs.**



Kukuřičný chléb



Dekormix kukuřičný

Aromatický kukuřičný posyp s česnekem pro dekoraci pekařských výrobků.

Doporučujeme kombinovat se směsí: **Špaldovo-pohanková směs, VZ kukuřičná, VZ špaldová, VZ Ebony.**



Chléb Triumf



Dekormix lněný

Posypová směs vhodná jak pro dekoraci pekařských výrobků na povrchu, tak i do těsta.

Doporučujeme kombinovat se směsí: **Triumf tmavý, Lámanková směs, Lactokorn, VZ Ebony.**





Dekormix černucha

Posyp s černuchou (černým kmínem), která se vyznačuje lehce peprnou chutí. Vhodná pro dekoraci chleba i pečiva.

Doporučujeme kombinovat se směsí: **Flock-mix tmavý**, **Uni-grain světlý**, **Sojovo-vločková směs**, **Panoplus Dark**.



Posypová směs Sluníčko

Chuťově vyvážený posyp vhodný pro dekoraci pekařských výrobků i do těsta.

Doporučujeme kombinovat se směsí: **CeresPro**, **Uni-grain světlý**, **Panoplus Sunflower**.



Posypová směs Sluníčko II

Posyp ze surovin podobné velikosti, vhodný proto pro použití na průmyslových linkách.

Doporučujeme kombinovat se směsí: **Panomix Prokorn**, **VZ šestizrnná**, **VZ kukuřičná**, **VZ lámanková**, **VZ chia**.



Posypka provensálská

Posyp výrazný svou chutí i vůní provensálského koření. Ideální pro výrobu a dekoraci pečiva středomořského charakteru.

Doporučujeme kombinovat se směsí: **Lámanková směs**, **VZ chia**.





Posypka mexická

Pikantní posyp s výraznou chutí česneku pro dekoraci slaných pekařských výrobků. Posyp je možné použít i do těsta výrobků.

Doporučujeme kombinovat se směsí: **CeresPro, Panoplus Nacho, Sojovo-vločková směs.**



Posypka PT

Pikantní posyp pro dekoraci snackových výrobků z plundrových i listových těst, ale také do těsta (pikantní tyčinky, preclíky apod.).

Doporučujeme kombinovat se směsí: **Molkekorn, HM 30 Plus, Jung Alpenspitz, Panoplus Nacho.**



Posyp Prokorn

Jemný posyp vhodný pro dekoraci chlebů i pečiva.

Doporučujeme kombinovat se směsí: **Panomix Prokorn, Směs Chlebánek, HM 30 Plus, VZ Ebony.**



Ziarmix

Posyp vhodný pro dekoraci pekařských výrobků - pečiva, chlebů, plundrových i listových výrobků.

Doporučujeme kombinovat se směsí: **Lactokorn, Uni-žitná směs, VZ cibulovo-česneková, VZ ječná, VZ Ebony.**



Tygrované pečivo



Tijgermix

Videonávod, jak s Tijgermixem pracovat, najdete na našich stránkách www.zeelandia.cz.

Směs, s jejíž pomocí lze na povrchu pečiva docílit speciálního efektu. Po rozmíchání s vodou vznikne pastovitá směs, která se pak aplikuje na výrobky a již během kynutí vznikají pravidelné ostrůvky, které pak vyniknou v průběhu pečení. Tímto způsobem lze dekorovat jak pečivo, tak například i toustový chléb, ciabatty aj. Povrch pečiva můžete navíc ještě zasypat semínky nebo posypem. Tijgermix lze aplikovat pomocí speciální trubičky nebo sprejovacího zařízení.

Kobliha



Dekor-jemný

Jemný nevlhnuocí cukr pro dekoraci pekařských a cukrářských výrobků - koblih, bábovek apod. Aplikuje se na vychladlé výrobky.

Melisa řez



Melisa posyp

Sladký posyp vzniklý kombinací strouhaného perníku a mletých vlašských ořechů je vhodný pro dekoraci nepečených cukrářských výrobků.

Stracciatella cake



Čokoládová dekorace

Čokoládová dekorace v podobě šupinek do pečených i nepečených cukrářských výrobků. Ideální je pro dekoraci dezertů, do těsta (např. na muffiny) nebo do krémů.

