

Receptura na 1 ks

Těsto:

135 g Piškot extra tmavý
100 g Vaječná melanž
20 g voda

Náplň 1:

530 g Milram 35%
105 g Zeesan Lískový ořech
165 g voda

Náplň 2:

300 g Fruitful Hruška

Náplň 3:

100 g Mífi Karamel

Dekorace:

80 g Paletta Cold Choco
15 g Arabesque kakao práškové

Postup:

Těsto: Všechny suroviny šleháme na 3. rychlostní stupeň šlehačím stroje po dobu 8 min. Z těsta natřeme plát a pečeme při teplotě 200-220°C po dobu 6-8 min.

Náplň 1: Smetanu vyšleháme do jogurtové konzistence. Zeesan smícháme s vodou a do něj postupně vmícháváme šlehačku.

Kompletace: Formu na srncí hřbet vyložíme fólií, plát vyřízneme na rozměr formy a vložíme do formy.

Do formy nastříkáme 1/2 náplně 1, doprostřed pruh Fruitfulu Hruška, po stranách pruh Mífi

Karamel, zastříkáme zbylou 1/2 náplně 1 a zarovnáme.

Z korpusu vyřízneme 6 cm široký pruh, vložíme do tunelu, tunel překloupíme na plech a dáme vychladit.

Tunel vyklopíme z formy, nahoře vyřízneme drážku, do které dekorujeme Fruitful Hruška, lískoořechovou šlehačku, Mífi karamel a pražené mandle.

Dekorace: Jednu stranu tunelu posypeme kakaem, druhou stranu zatřeme Palettou Cold Choco.

Receptura na 1 ks

Těsto 1:

90 g pšeničná mouka hladká
60 g Debic máslo tradiční
30 g cukr krupice
5 g Vaječný žloutek
0,5 g sůl

Postup: Mouku, sůl a kostičky studeného másla dáme do kotlíku a mícháme do konzistence hrubého písku. Přidáme cukr a žloutek a spojíme v těsto. Těsto zabalíme do folie a necháme v chladu odpočinout. Těsto rozválíme na 4 mm silný plát a vložíme do tartaletkové formy o průměru 19 cm.

Těsto 2:

60 g Macaronmix
60 g Jung Basis
35 g Vaječná melanž
30 g Debic máslo tradiční
0,3 g mletý muškátový oříšek

Mandlový koláč s muškátovým oříškem

Postup: Všechny suroviny mícháme lyrou do konzistence pasty a rozetřeme do připravené koláčové formy s těstem. Pečeme při 170-180°C po dobu 30-40 min.

Náplň 1:

200 g Fruitful Hruška

Postup: Fruitful rovnoměrně rozetřeme do ráfku o průměru 13 cm a zamrazíme v šokeru.

Náplň 2:

150 g Panna Cotta
150 g Milram 35%

Postup: Panna cotta se smetanou vyšleháme do hladké konzistence. Do ráfku s fólií o průměru 15 cm nastříkáme

1/2 náplně, vložíme zmražený disk hruškové náplně a zastříkáme zbylou polovinou náplně. Uhladíme a dáme zamrazit do šokeru.

Dekorace:

16 g mandle plátky
30 g Fruitful Hruška
Paleta Cold Neutral

Kompletace: Zmraženou Panna Cotta vyjmeme z ráfku, položíme na upečený korpus, povrch korpusu zatřeme Palettou Cold Neutral a posypeme praženými mandlemi.

Vršek dortu dekorujeme náplní Fruitful a sušeným zkaramelizovaným plátkem hrušky.

Ořechový tunel s hruškou



Zeelandia spol. s r. o.
Mašice 267, 3981 75 Mašice, Česká republika
Tel.: +420 381 791 816
E-mail: info@zeelandia.cz

keep **exploring.**

 **Zeelandia**



Fruitful Hruška

Náplň plná hrušek, plná chuti a plná celých kousků ovoce!

Unikátní technologie výroby umožňuje zachovat celistvé kusy hrušek a strukturu, která má nejbližše čerstvému ovoci. Kousky hrušek nejenže zůstávají celé, nepoškozené, ale uchovávají si svou barvu, chuť, šťavnatost a křupavost.

Náplň obsahuje 70% kusového ovoce. Nejlépe vynikne na povrchu výrobků, ale stejně dobře ji můžete využít jako náplň všech typů cukrářských výrobků.

Vychutnejte si šťavnaté a pevné kousky hrušek.

Charakteristika náplně

- Obsahuje 70% ovoce
- Intenzivní hrušková chuť, příjemně sladká, lesklá, s přirozenou barvou hrušek
- Kousky hrušky zůstávají pevné, šťavnaté a křupavé
- Ideální jako topping, vhodná do náplní dortů, dezertů i pohárů
- Lze použít také jako náplň do koláčků nebo plundrových výrobků
- Vhodná na zamrazování
- Dlouhá trvanlivost výrobku



Šetrné k ovoci i planetě

Náplň Fruitful Hruška dodáváme v plechovkách. Chcete vědět proč?

...konzervace je nejlepší způsob, jak zachovat ovoce celistvé a s chutí charakteristickou pro čerstvé ovoce.

...kovový obal nabízí 100% ochranu proti světlu a kyslíku. Výsledkem je mnohem delší trvanlivost a zachování kvality konečného výrobku.

...plechovka je jedním z neekologičtějších typů obalů. Kov dosahuje nejvyšší míry recyklace ze všech obalových materiálů. Navíc ani opakovanou recyklací neztrácí na kvalitě a je trvalým materiálem.



Postup:

Těsto: Mouku, sůl a kostičky studeného másla dáme do kotlíku a mícháme do konzistence hrubého písku. Přidáme cukr a žloutek a spojíme v těsto. Těsto zabalíme do folie a necháme v chladu odpočinout. Těsto rozválíme na 4 mm silný plát, vložíme do formy na tartaletky a pečeme při 170°C po dobu 20 min.

Náplň 1: Všechny suroviny svaříme, nalijeme do upečeného korpusu tartaletky a necháme v lednici ztuhnout.

Náplň 2: Fruitful nastříkáme do malých silikonových polokoulí a necháme v šokeru zmrznout.

Náplň 3: Panna Cottu šleháme do hladké konzistence, přilijeme smetanu a společně ušleháme. 2/3 náplně nastříkáme do silikonové formy ve tvaru polokoule, do náplně vmáčkne zmrzlou hruškovou náplň 2, zatřeme zbylou 1/3 krému a necháme v šokeru zmrznout.

Poleva: Palettu Neutral s vodou zahřejeme na max 80°C, přidáme Palettu Cold Caramel a za stálého ohřívání promícháme. Glazura by měla být hladká. Mírně zchladlou polevu (50°C) aplikujeme na zmrzlou polokouli, kterou jsme před tím vyndali z formy.

Dekorace: Spodní část polevu dekorované polokoule obsypeme oříšky a položíme na naplněnou tartaletku.

Receptura na 1 ks

Těsto:

19 g pšeničná mouka hladká
13 g Debic máslo tradiční
6 g cukr krupice
1 g Vaječný žloutek
0,1 g sůl

Náplň 1:

25 g Milram 35%
20 g Míř Karamel
5 g Debic máslo tradiční

Náplň 2:

40 g Fruitful Hruška

Náplň 3:

25 g Milram 35%
25 g Panna Cotta

Poleva:

15 g Paletta Neutral
15 g Paletta Cold Caramel
5 g voda

Dekorace:

20 g lískové ořechy

Hruškové pokušení



Receptura na 1 ks

Těsto:

90 g pšeničná mouka hladká
60 g Debic máslo tradiční
30 g cukr krupice
5 g Vaječný žloutek
0,5 g sůl

Náplň 1:

200 g Fruitful Hruška

Náplň 2:

80 g QimiQ smetanový základ
25 g cukr moučkový
50 g tvaroh tučný
25 g Milram 35%

Poleva:

45 g Milram 35%
55 g Arabesque Lait 34

Postup:

Těsto: Mouku, sůl a kostičky studeného másla dáme do kotlíku a mícháme do konzistence hrubého písku. Přidáme cukr a žloutek a spojíme v těsto. Těsto zabalíme do folie a necháme v chladu odpočinout.



Křehký koláč s hruškou

Receptura na 1 ks

Těsto:

21 g pšeničná mouka hrubá
21 g Debic máslo tradiční
18 g cukr krupice
9 g ovesné vločky
0,4 g mletá skořice

Náplň:

150 g Fruitful Hruška

Postup:

Těsto: Všechny suroviny mícháme lyrou na 1. stupeň šlehačho stroje do konzistence drobenky.

Kompletace:

Zapékací misku vytřeme máslem, naplníme hruškovou náplní a posypeme připravenou drobenkou. Pečeme při 210°C do zlatova (cca 8 min).

