

Směsi na šlehanou hmotu

	objem	intenzita barvy	vanilková chuť	kakaová chuť	pevnost	vláčnost
Piškot Vista	●	●	•		●	●
Piškot světlý	●	●	•		•	•
Piškot světlý SVS	●	•	•		●	•
Piškot komplet	●	•	●		●	•
Piškot tmavý	●	•		●	•	•
Piškot tmavý SVS	●	•		•	●	•
Piškot extra tmavý	●	●		●	•	•



Zeelandia jako zkušený výrobce cukrářských směsí nabízí ověřené směsi a zpracované aplikační receptury, které vám zajistí spolehlivý výsledek a ušetří váš čas!

Chytrá řešení přinášejí zisk.

- **Ušetřete si čas** při výrobě korpusů – využijte ho při kreativním zdobení vašich dortů a dezertů.
- **Eliminujte lidské chyby** při pečení a mějte jistotu perfektního výsledku.



Umění dokonalého piškotového korpusu



Zeelandia spol. s r.o.
Malšice 267, 391 75 Malšice, Česká republika
Tel.: +420 381 791 811
E-mail: info@zeelandia.cz
www.zeelandia.cz

keep**exploring.**



Dorty jsou vždy prestižní vizitkou každé dobré cukrárny.

Základem každého dobrého dortu je vláčný a nadýchaný piškotový korpus. Ten musí splňovat několik požadavků:

- mít **objem**
- správnou **pórovitou strukturu**
- **schopnost držet tvar.**

Navíc by se měl v ústech rozplývat, a přitom nesmí být příliš tuhý a suchý. Základem úspěchu je dodržet přesný postup, recepturu a samozřejmě použít **kvalitní suroviny, na které se můžete vždy spolehnout.**



Piškot světlý

Směs výrobkům dodává velký objem, vláčnost, pórovitou strukturu. Vhodná zejména na pláty a rolády, použitelná i na korpusy.

Doporučené aplikace Balení	Korpusy a pláty 15 kg pytel
-------------------------------	--------------------------------



Piškot světlý SVS

Směs na výrobu korpusů a plátů s pevnější, méně pórovitou strukturou – vhodná pro cukrárny, které preferují ekonomické řešení. Vhodná k použití i na průmyslových linkách.

Doporučené aplikace Balení	Korpusy a pláty 15 kg pytel
-------------------------------	--------------------------------



Piškot Vista

Směs na výrobu korpusů s pevnější texturou. Ideální na dortové korpusy či formové šlehané moučniky.

Doporučené aplikace Balení	Korpusy 15 kg pytel
-------------------------------	------------------------



Piškot komplet

Kompletní směs na výrobu buflerů, ale i plátů s pevnou a méně pórovitou strukturou a příjemnou vanilkovou vůní. Její výhodou je jednoduchá příprava, směs smícháte pouze s vodou.

Doporučené aplikace Balení	Buflery 15 kg pytel
-------------------------------	------------------------



Piškot tmavý

Směs s podílem kakaa, která výrobkům dodává velký objem, vláčnost, pórovitou strukturu. Vhodná zejména na pláty a rolády, použitelná i na korpusy.

Doporučené aplikace Balení	Korpusy a pláty 15 kg pytel
-------------------------------	--------------------------------



Piškot extra tmavý

Směs s vyšším podílem kakaového prášku. Výrobkům dodává velký objem, vláčnost a jemnou pórovitou strukturu. Vhodná zejména na výrobu rolád a korpusů.

Doporučené aplikace Balení	Korpusy a pláty 15 kg pytel
-------------------------------	--------------------------------



Piškot tmavý SVS

Směs na výrobu tmavých korpusů a plátů s pevnější, méně pórovitou strukturou – vhodná pro cukrárny, které preferují ekonomické řešení. Vhodná k použití i na průmyslových linkách.

Doporučené aplikace Balení	Korpusy a pláty 15 kg pytel
-------------------------------	--------------------------------

