

Čas strávený s rodinou

*Můj nejoblíbenější
koláč z dětství*



Zeelandia

*Pojďme se spolu s vašimi zákazníky
vydat na cestu zpět do dětství a probudit
v nich ty nejkrásnější vzpomínky.*

*Jak? Společně s našimi litými koláči
v praktických pečicích formičkách
na několik způsobů, které vydrží dlouho
vláčné a chutnají báječně.*

- vzpomínka na dětství vede ke **spontánnímu nákupu**
- receptury **osloví spotřebitele** všech generací
- **jedna formička**, ve které koláč upečete,
po vychladnutí balíte a rovnou i nabízíte
- formička se od koláče **snadno odděluje**

- Hmota se **snadno připravuje**, stačí
přidat vejce a olej.
- **Dobře se dávkuje**, třeba i pomocí
trezírovacího sáčku.
- Formičky s nepečeným těstem nebo i po
upečení **lze zamrazit**. Po rozmrazení
výrobek jednoduše dohotovíte dle potřeby.





Kakaový koláč s višněmi

Vzpomínáš si ...

*... na tu radost, když jsi s maminkou
pekla čokoládový koláč s višněmi?*

Na 10 formiček s koláčem o rozměru
170 x 35x 110 mm potřebujete:

Hmota

1250 g JUNG Basis
730 g Pasterovaná vaječná melanž
630 g olej
130 g Arabesque kakao práškové
260 g voda

Náplň

1000 g Frutafill višňový

Dekorace

100 g Scaldis White

Technologický postup

Míchání: Kakao smícháme s vodou a přidáme zbylé suroviny na těsto. Vše mícháme lyrou na 2. rychlostní stupeň šlehačského stroje po dobu 4 minut.

Dávkování: Hmotu dávkujeme do forem. Frutafill stříkáme kolmo na povrch hmoty.

Teplota pečení: 170 - 180 °C

Doba pečení: 35 - 40 min. (dle typu pece)

Dekorování: Bílou polevu rozejdeme na vodní lázni, následně stříkáme na vychladlý korpus.

*Není nad rodinnou pohodu a dobrý
kousek koláče k nedělnímu káfičku.*

Vzpomínáš si ...

*... jak jsi chtěla se svojí sestrou Aničkou
připravít překvapení pro mamku a tatku?*

Na 10 formiček s koláčem o rozměru
170 x 35x 110 mm potřebujete:

Hmota

1440 g JUNG Basis
840 g Pasterovaná vaječná melanz
720 g olej

Náplň

800 g Frutafill borůvkový

Technologický postup

Míchání: Všechny suroviny na těsto mícháme lyrou
na 2. rychlostní stupeň šlehacího stroje po dobu 3 min.

Dávkování: Hmotu dávkuje do forem. Na povrch hmoty
nastříkáme v pruzích Frutafill a pečeme.

Teplota pečení: 170 - 180 °C

Doba pečení: 35 - 40 min. (dle typu pece)

Dekorování: Po upečení a vychladnutí koláč dozdobíme dle
vlastní fantazie – např. čerstvým ovocem, lehkým vanilkovým
krémem a/nebo našlehanou smetanou.

Borůvkový koláč



*„Děti jsou naše radost. Vedle toho se člověk z vlastní
zkušenosti přesvědčí, že genialita je dědičná.“*

Leonid Nikolajevič Andrejev



Kokosový koláč s ananase

Vzpomínáš si ...

*... na prázdninovou pohodu na
zahradě zalité letním sluníčkem?*

Na 10 formiček s koláčem o rozměru
170 x 35x 110 mm potřebujete:

Hmota

1270 g JUNG Basis
800 g Pasterovaná vaječná melanž
270 g Kokosová náplň
530 g olej
130 g voda

Náplň

800 g Frutafill Ananas + Pomeranč

Dekorace

100 g Paletta Coldjel
100 g kokos strouhaný

Technologický postup

Míchání: Všechny suroviny na těsto mícháme lyrou
na 1. rychlostní stupeň šlehacího stroje po dobu 5 min.

Dávkování: Hmotu dávkujeme do forem. Na povrch hmoty
nastříkáme v pruzích Frutafill a pečeme.

Teplota pečení: 170 - 180 °C

Doba pečení: 35 - 40 min. (dle typu pece)

Dekorování: Po upečení přetřeme Palettou a posypeme
kokosem.

*Dnes vás může osvěžit chuť čerstvého
ananasu a pomeranče v každé roční době.*

Vzpomínáš si ...

... jak jsi v dětství hltal pohádku o Jeníčkovi a Mařence a chtěl si také jeden perníček uloupnout?

Koláč s perníkem a hruškovými povidly

Na 10 formiček s koláčem o rozměru 170 x 35x 110 mm potřebujete:

Hmota

1490 g JUNG Basis
530 g Pasterovaná vaječná melanz
370 g Směs na perník
460 g olej
150 g voda

Náplň

1000 g Hrušková povidla s jablky

Technologický postup

Míchání: Všechny suroviny na těsto mícháme lyrou na 1. rychlostní stupeň šlehacího stroje po dobu 4 min.

Dávkování: Hmotu dávkuje do forem. Na povrch hmoty nastříkáme povidla.

Teplota pečení: 160 - 180 °C

Doba pečení: 35 - 40 min. (dle typu pece)

Není hezčích pohádek, než jsou ty, které píše sám život.

Hans Christian Andersen



keep**exploring.**



K naší směsi Jung Basis vám nabízíme **180 ks*** papírových pečicích forem **zdarma.**

* z jednoho pytle směsi, tj. 25 kg, vyrobíte cca 170 ks koláčů s navázkou hmoty 300 g



Koláče ve formičkách lze jednoduše **hygienicky balit** a tím **zvýšit důvěru** spotřebitelů.



Víte, že ze směsi JUNG Basis můžete upéct i výrobky, které se hodí třeba **na Velikonoce?**

Akce platí do vyprodání zásob.