

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 šlehačického 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 kafičku.

Vzpomínáš si ...

... jak jsi chtěla se svojí sestrou Aničkou připravit 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 lžycou na 2. rychlostní stupeň šlehacího stroje po dobu 3 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 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 hlтал 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 melanž
- 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 dávkujeme 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





Müsli koláč s lískovými ořechy

Vzpomínáš si ...

... na letní kempování
s bráškou u vody?

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

Hmota

- 1090 g JUNG Basis
- 655 g Pasterovaná vaječná melanž
- 545 g olej
- 330 g Silkgrain Sonnen Müsli
- 165 g rozinky
- 165 g lískové ořechy
- 55 g med

Dekorace

- 100 g Karmix
- 50 g ovesné vločky
- 50 g lískové ořechy

Technologický postup

Míchání: Jung Basis, olej a vaječnou melanž mícháme na 1. rychlostní stupeň šlehačím stroje po dobu 5 minut. Přidáme rozinky, ořechy, med a záparu Silkgrain a krátkým mícháním spojíme.

Dávkování: Hmotu dávkujeme do forem.

Dekorování: Karmix smícháme s vločkami a ořechy a nasypeme na povrch koláče.

Teplota pečení: 170 °C

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



Zdravá a výživná snídaně je základ každého dne.
A můžete vyrazit za dobrodružstvím.

Vzpomínáš si ...

... jak se všichni těšili na babiččin koláč s mákem?

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

Hmota 1

715 g JUNG Basis
430 g Pasterovaná vaječná melanz
355 g olej

Hmota 2

470 g Maková náplň vařená
470 g JUNG Basis
325 g Pasterovaná vaječná melanz
235 g olej

Dekorace

200 g Čokoládala Arabesque BLANC 29

Technologický postup

Míchání: Všechny suroviny na těsto 1 a poté i těsto 2 mícháme lyrou na 1. rychlostní stupeň šlehacího stroje po dobu 5 min.

Dávkování: Nejprve do forem dávkujeme makovou hmotu, poté i světlou. Špejlí těsto ve formičce několikrát protáhneme, aby vzniklo mramorování.

Teplota pečení: 170 - 180 °C

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

Dekorování: Čokoládu rozpustíme, nalijeme na koláč a dekorujeme dle fantazie.

Babičky jsou jako knoflíčky, vždycky všechny a všechno pěkně spojí.

Koláč s mákem



Mramorový koláč

Vzpomínáš si ...

... jak jste pekli dort a vznikl z toho skvělý koláč?

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

Hmota

- 1410 g JUNG Basis
- 825 g Pasterovaná vaječná melanž
- 705 g olej
- 60 g Arabesque kakao práškové

Technologický postup

Míchání: Jung Basis, vaječnou melanž a olej mícháme lyrou na 1. rychlostní stupeň šlehacího stroje po dobu 4-5 minut. 1/3 hmoty obarvíme kakaem.

Dávkování: Do formiček dávkujeme nejprve světlou hmotu, poté na ní nalijeme i kakaovou hmotu. Špejlí těsto ve formičce několikrát protáhneme, aby vzniklo mramorování.

Teplota pečení: 170 - 180 °C

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

Dekorování: Čerstvým ovocem, pařížskou šlehačkou nebo dle vlastní fantazie.

Nejkrásnější v životě jsou věci, které vzniknou náhodou.

Vzpomínáš si ...

... jak jste chodili se svým kamarádem Ondrou na lup pro ty nejsladší jablíčka k sousedům na zahradu?

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

Hmota

1430 g JUNG Basis
855 g Pasterovaná vaječná melanz
715 g olej

Náplň

800 g ON Jablečný gel se skořicí

Dekorace

70 g Paletta Neutral
30 g voda

Technologický postup

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

Dávkování: Hmotu dávkujeme do forem, na povrch koláče kolmo nastříkáme jablečnou náplň.

Teplota pečení: 170 - 180 °C

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

Dekorování: Palettu Neutral s vodou zahřejeme na 70°C a natřeme na vychladlý koláč.

Jablečný koláč



Souseda jablečný koláč také moc potěšil.

keep **exploring.**



K naší směsi Jung Basis vám nabízíme **180 ks*** papírových pečících 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.**



Formičky lze **lehce roztrhnout** a koláč přímo na nich **jednoduše rozkrájet.**

Akce platí do vyprodání zásob.