



Jako na obláčku

Odpalované těsto

Odpalované těsto

Věnečky, větrníky, profiterolky, éclairs, churros, smažené věnečky...
Tradiční i neobvyklé výrobky, bez kterých se vynikající cukrařina neobejde.
Jejich základem je odpalované těsto neboli pálená hmota.

Cesta k odpalovanému těstu začíná vařením a restováním. Po této tepelné úpravě můžeme hmotu péct, či smažit. Těsto není slané ani sladké, proto se dá využít na mnoho způsobů. Výsledné výrobky mají vždy jedno společné – jsou neuvěřitelně dobré.

Oblíbené, ale náročné

Vyrobít odpalované těsto není snadné. Vyžadujete to fyzické úsilí, čas a zkušenosti. Znamená to přivést k varu vodu s olejem a solí, přisypat prosátou mouku, restovat a nepřipálit. Potom čekat, až těsto zchladne přesně na tu správnou teplotu, a přidat vejce. Hmota přitom nesmí být ani příliš horká, ani moc vychlazená, jinak se vejce dobře nezašlehají. A nakonec je tu správná konzistence – těsto by mělo pomalu stékat z vařečky.

Výroba pálené hmoty od základů tedy vyžaduje celou řadu precizních kroků, ve kterých se může leccos pokazit. Přitom výrobky z ní jsou u zákazníků tolik oblíbené.

Stejně kvalitní těsto rychleji a bez rizik

Proto jsme v Zeelandii vyvinuli dvě směsi, díky kterým je vytvoření pálené hmoty snadné, a navíc mnohem rychlejší – těsto je hotové za čtvrtinu času, který byste potřebovali na jeho klasickou přípravu.

Vyrobené směsi vám ušetří i další starosti. Vyhnete se práci na plotně nebo hořících a tím i riziku, že těsto připálíte. Pálené hmotě vytvořené z našich směsí přitom nechybí nic, co nabízí těsto vyrobené tradičně. Výrobky mají ostré kontury a jsou báječně nadýchané a vláčné.

Brand 100 a Jello Total

Brand 100 a Jello Total jsou univerzální směsi, které obsahují vejce a speciální bobtnavé škroby, díky kterým z nich odpalované těsto vytvoříte rychle a snadno. Stačí přidat vodu a směs zhruba deset minut míchat. Výrobky ze směsi Brand 100 vynikají ostřejší konturou, ty ze směsi Jello Total mají zase větší objem. Obě směsi se hodí pro smažení i pečení.

Cesta k blaženosti

Intenzivní tóny černého
rybízu zkonejšené čepicí
smetany, křupavými plátky
mandlí a závějí moučkového
cukru. Nahý banánek se svěží,
a přece jemnou náplní
k odpolednímu čaji
i vychlazené limonádě.



Suroviny (na 10 banánků)

120 g Brand 100

180 g Voda

50 g Topcream

80 g Milram smetana ke šlehání 35 %

50 g DARINKA džem extra Černý rybíz

160 g Voda

10 g Mandle plátky

10 g Moučkový cukr

Banánek černý rybíz

Technologický postup

Hmota

Brand s vodou mícháme lyrou na 1. rychlostní stupeň šlehacího stroje po dobu 3 min., poté na 2. rychlostní stupeň 7 min. Z hmoty stříkáme na plech banánky, sypeme mandlemi a pečeme při 190 - 210 °C po dobu 25 - 35 min.

Náplň

Topcream s vodou vymícháme do hladké konzistence, necháme 10 min. odstát a šleháme na 3. rychlostní stupeň po dobu 10 min. Topcream a černorybízový džem vmícháme do smetany vyšlehané do jogurtové konzistence.

Kompletace

Vychladlé banánky podélně rozřízneme. Na spodní část banánku nastříkáme náplň, přiklopíme horní část korpusu a dekorujeme moučkovým cukrem.

Dozranný rybíz



Harmonie chuti

Výrazný banánek s polevou z pravé belgické čokolády, který v ústech rozehraje koncert chutí. Bezchybně sladěný banánovo-čokoládový akord ve variaci na oblíbený kubánský dort. Společně s kávou symfonie.



Banánek čokoláda a banán

Suroviny (na 10 banánků)

5 g	Arabesque kakao práškové
10 g	Voda
115 g	Brand 100
173 g	Voda

100 g	Milram smetana ke šlehání 35 %
20 g	Zeesan čokoládový
30 g	Voda

70 g	Milram smetana ke šlehání 35 %
10 g	Zeesan banán
20 g	Voda

70 g	Čokoláda Arabesque NOIR 72
60 g	Milram smetana ke šlehání 35 %

Technologický postup

Hmota

Z kakaa a části vody vymícháme pastu. Brand s vodou mícháme na 1. rychlostní stupeň šlehacího stroje po dobu 3 min. Přidáme pastu a mícháme na 2. rychlostní stupeň po dobu 7 min. Hmotu stříkáme na plech do tvaru banánku a pečeme při 190 - 210 °C po dobu 25- 35 min.

Náplň 1

Smetanu Milram vyšleháme do jogurtové konzistence. Zeesan rozmícháme s vodou a vmícháme do šlehačky.

Náplň 2

Smetanu Milram vyšleháme do jogurtové konzistence. Zeesan rozmícháme s vodou a vmícháme do šlehačky.

Poleva

Převařenou smetanu přelijeme přes čokoládu a vymícháme do hladké konzistence.

Kompletace

Vychlazené banány podélně rozřízneme. Vrchní částí poléváme čokoládou. Spodní část střídavě hladkou špičkou stříkáme světlou a tmavou náplň a přiklopíme.

*S důrazem
na čokoládu*

Ryzí léto

Jemný banánek
s křupavými kousky pistácií,
který dává zelenou vzpomín-
kám na letní dovolenou
v Itálii. Svůdná dobrota zahalená
do tmavé polevy, které to sluší
ve tvaru klasického banánku
i netradičního věnečku.

Suroviny (na 10 banánků)

120 g Jello Total
180 g Voda (50 °C)

100 g Milram smetana ke šlehání 35 %
40 g Zeesan neutral
50 g Voda
10 g Compound pistácie

40 g Poleva extra tmavá
12 g ZeLa frying
10 g Pistáciové ořechy

Banánek pistácie

Technologický postup

Hmota

Směs s teplou vodou mícháme lyrou na 1. rychlostní stupeň
šlehacího stroje po dobu 3 min., poté na 2. rychlostní stupeň 7 min.
Z hmoty stříkáme na plech banánky a pečeme při 190 - 210 °C
po dobu 25 - 35 min. (dle typu pece).

Náplň

Smetanu Milram vyšleháme do jogurtové konzistence.
Zeesan rozmícháme s vodou, přidáme compound
a vmícháme do šlehačky.

Dekorace a kompletace

Banánek rozřízneme. Na vodní lázni necháme rozpustit polevu
a ZeLa frying. Vrchní část namáčíme do polevy a sypeme nasekanými
pistáciovými ořechy. Na spodní část banánku nastříkáme náplň
a přiklopíme.

Docta pistáciím



Příčky do nebe

Delikatesa zrozená
z oleje horkého jako
španělské slunce, která nejlépe
chutná ještě teplá. Vystoupejte
po příčkách s vůní čokolády
či skořice rovnou do kulinářského
nebe. Lahodná i ve variaci
s ovocnou nebo pikantní omáčkou.



Churros

Suroviny (na 20 kusů)

120 g Brand 100

180 g Voda

100 g Poleva extra tmavá

30 g Cukr hrubozrný

Technologický postup

Hmota

Brand s vodou mícháme lyrou na 1. rychlostní stupeň šlehacího stroje po dobu 3 min., poté na 2. rychlostní stupeň po dobu 7 min.
Přes řezanou špičku stříkáme delší tyčinky do fritézy a smažíme.
Poté co vyplavou na hladinu, tyčinky otočíme pro rovnoměrné osmažení a následně vyjmeme.

Dekorace a kompletace

Na vodní lázni necháme rozpustit polevu a Zela frying. Tyčinky máčíme do polevy a sypeme hrubozrným cukrem. Nebo ihned po vyjmutí z fritézy obalujeme v cukru se skořicí.

S vůní skořice



Óda na pestrost

Barevné korálky, které jako červená nit spojuje plná smetanová chuť a nekonečná pestrost. Delikátní kombinace jemné náplně a pálené hmoty s neobvyklým popraskaným vzhledem choux au craquelin, který teď hýbe cukrářskou scénou.

Suroviny (na 10 kusů)

40 g Mouka pšeničná hladká
40 g Máslo
30 g Cukr krystal
Potravinářské barvivo
červené / zelené / hnědé

180 g Brand 100
120 g Voda

250 g Milram smetana ke šlehání 35 %

63 g Voda
50 g Zeesan neutál
15 g Compound pistácie

60 g Voda
60 g Zeesan malina

63 g Voda
50 g Zeesan čokoláda

*Choux
au craquelin*

Profiterolky barevné

Technologický postup

Hmota 1

Máslo utřeme s cukrem a barvou, přidáme mouku a zamícháme lžící. Těsto bude řídké. Hmotu rozválíme na tloušťku cca 3 mm, nejlépe mezi dvěma papíry. Vykrájíme kolečka (větší než budou nastříkané bochánky z pálené hmoty) a dáme vychladit. Po vychlazení kolečka vyloupneme.

Hmota 2

Směs s vodou mícháme lžící na 1. rychlostní stupeň šlehačového stroje 3 minuty, poté na 2. rychlostní stupeň po dobu 7 minut. Hladkou trubičkou stříkáme větší bochánky, horní část zaklopíme barevnou hmotou 1. Pečeme při 180 - 190 °C, se zavřeným tahem, po dobu 20 - 25 min. Po zabarvení těsta dopékáme s otevřeným tahem cca 20 min.

Náplň

Smetanu Milram vyšleháme do jogurtové konzistence. Zeesan malinový / pistáciový / čokoládový rozmícháme s vodou a vmícháme do šlehačky.

Kompletace

Vychlazený korpus rozřízneme a plníme hotovou náplní.

Na vlně

Banánek s blyštivou polevou, se kterým ochutnáte kouzlo luxusu. Nadýchaná gondola po okraj naplněná smetanou a karamellem plující na přímém kurzu k dokonalosti. Karamel se špetkou soli stočí kormidlo chuti dalším lákavým směrem.

Suroviny (na 10 banánků)

120 g Brand 100

180 g Voda

130 g Milram smetana ke šlehání 35 %

70 g MIFI karamelová

150 g MIFI karamelová

20 g Ořechy liskové (sekané)

Banánek karamel

Technologický postup

Hmota

Brand s vodou mícháme lyrou na 1. rychlostní stupeň šlehacího stroje po dobu 3 min., poté na 2. rychlostní stupeň po dobu 7 min. Z hmoty stříkáme na plech banánky, můžeme potřít vaječnou melanží a pečeme při 190 - 210 °C po dobu 25 - 35 min. (dle typu pece).

Náplň

Smetanu vyšleháme do jogurtové konzistence a smícháme s Mifi karamelovou.

Dekorace a kompletace

Korpusy na 2 místech propícheme a naplníme náplní. Na horní část banánku nastříkáme zploštělou špičkou Mifi karamelovou a posypeme praženými liskovými oříšky.

Ve jménu karamelu



Kouzelná kombinace

Křehký věneček s růžovými polibky čerstvých malin, který voní a chutná po vanilce. Zabořte zuby do křupavého korpusu s bohatou náplní a nechte se vtáhnout do atmosféry nedělního dopoledne v cukrárně.



Věneček s malinami

Suroviny (na 10 věnečků)

160 g Brand 100
240 g Voda

110 g Presta Vanilla
90 g Milram smetana ke šlehání 35 %

20 g Zeesan malina
20 g Voda
70 g Milram smetana ke šlehání 35 %

200 g Maliny čerstvé
10 g Scaldis White

Technologický postup

Hmota

Brand s vodou mícháme na 1. rychlostní stupeň šlehacího stroje po dobu 3 min., poté na 2. rychlostní stupeň 7 min. Z hmoty nastříkáme na plech věnečky a pečeme při 190 - 210 °C po dobu 25 - 35 min.

Náplň 1

Smetanu Milram vyšleháme do jogurtové konzistence. Do ní vmícháme Prestu.

Náplň 2

Smetanu Milram vyšleháme do jogurtové konzistence. Zeesan rozmícháme s vodou a vmícháme do šlehačky.

Dekorace a kompletace

Věnečky rozřízneme. Na spodní část věnečku nastříkáme náplň 1, na ni položíme 4 maliny, nastříkáme náplň 2 a přiklopíme horní částí korpusu dekorovanou rozpuštěným Scaldisem.

*Věneček políbený
malinami*



Příboj chuti

Smetanový příboj s vlnobitím bílé čokolády, který pod hladinou skrývá šťavnaté maliny a tóny pomeranče. Záplava chuti svěží a hladké jako letní ráno, která vás přiměje sáhnout ještě po jednom kousku.



Suroviny (na 1 dort)

120 g Brand 100
180 g Voda

473 g Milram smetana ke šlehání 35 %
189 g Čokoláda Arabesque BLANC 29
95 g Zeesan neutral
95 g Voda
8 g Compound Pomeranč

345 g Milram smetana ke šlehání 35 %
86 g Zeesan neutral
70 g Voda
140 g Maliny

Na vlně smetany

Dort s bílou čokoládou

Technologický postup

Hmota

Brand s vodou mícháme lyrou na 1. rychlostní stupeň šlehacího stroje po dobu 3 min., poté na 2. rychlostní stupeň po dobu 7 min. Z hmoty na pečící papír rozetřeme plát a pečeme při teplotě 190 - 210 °C po dobu cca 20 min. (dle typu pece).

Náplň 1

Smetanu Milram vyšleháme do jogurtové konzistence. Zeesan rozmícháme s vodou a vmícháme do šlehačky. Ochutíme Compoundem a za stálého míchání vlijeme rozpuštěnou čokoládu Arabesque. Dobře promícháme.

Náplň 2

Smetanu Milram vyšleháme do jogurtové konzistence. Zeesan rozmícháme s vodou a vmícháme do šlehačky.

Dekorace a kompletace.

Z upečeného a vychladlého plátu vykrojíme dvě kola o velikosti ráfku. Jeden vložíme do ráfku. Na plát v ráfku rozetřeme náplň 1 a posypeme ji malinami. Překlopíme druhým plátem, zatřeme náplní 2. Kartou vytvoříme vlny a zdobíme čerstvými malinami a dekorací z bílé čokolády.

Na prahu ráje

Slaná tečka, která patří za každou větu pronesenou u slavnostního rautu. Ochotně obleče libovolnou pomazánku, pěnu i paštiku, sluší jí zdobení ze zeleniny, bylinek i uzeného lososa. Nezapomeňte ji pozvat, zapadne při každé příležitosti.

Profiterolky sýrové

Suroviny (na 20 profiterolek)

160 g	Jello Total
240 g	Voda (50 °C)
60 g	Chedar (strouhaný)
60 g	Ementál (strouhaný)
20 g	Chedar (strouhaný)

Technologický postup

Hmota

Jello Total s teplou vodou mícháme lžící na 1. rychlostní stupeň šlehacího stroje po dobu 3 min. a následně na 2. rychlostní stupeň po dobu 7 minut. Na konci míchání přidáme strouhaný sýr Chedar a Ementál (nebo jiný sýr výrazné chuti). Z hmoty stříkáme na plech malé kuličky, posypeme strouhaným Chedarem a pečeme při 190 - 210 °C po dobu 25 - 35 min. Po vychladnutí plníme libovolnou náplní.

Sýrová tečka



Kolem dokola

Netradiční dort s krémovou krajkou, závojem z moučkového cukru a perličkami pražených mandlí. Věnec jako pro vílu, který vám na jazyku roztančí chuť karamelu a lískových oříšků. Jako stvořený pro oslavu v kruhu rodiny i přátel.

Suroviny (na 1 dort - věnec)

160 g Brand 100

240 g Voda

10 g Vaječná melanž tekutá.

15 g Mandle loupané plátky

5 g Cukr moučkový

10 g Ořechy lískové

83 g Milram smetana ke šlehání 35 %

17 g MIFI karamelová

345 g Milram smetana ke šlehání 35 %

70 g Zeesan lískový ořech

86 g Voda

*Oříšky
v jednom kole*

Věnec

Technologický postup

Hmota

Směs s vodou mícháme lyrou na 1. rychlostní stupeň šlehacího stroje 3 minuty, poté na 2. stupeň po dobu 7 minut. Na pečicí papír obkreslíme ráfek o průměru 24 cm, dva vedle sebe. Papír otočíme.

Na první vyznačený kruh nastříkáme řezanou špičkou z hmoty 1 kolo.

Na druhý kruh hmotu stříkáme z vnitřní a vnější strany kruhu těsně vedle sebe a na ně ještě jednu vrstvu, aby vznikla pyramida. Potřeme melanží, posypeme ořechy, mandlemi a cukrem. Oba kruhy pečeme při 190 °C, menší kruh po dobu 30 - 35 min., větší po dobu 45 - 50 min.

Náplň 1

Smetanu Milram vyšleháme do jogurtové konzistence.

Přidáme MIFI karamelovou a promícháme.

Náplň 2

Smetanu Milram vyšleháme do jogurtové konzistence.

Zeesan rozmícháme s vodou a vmícháme do šlehačky.

Kompletace

Oba pečené věnce podélně rozkrojíme. Malý věnec naplníme náplní 1.

Na spodní část velkého věnce nastříkáme náplň 2, vložíme malý věnec, vtlačíme ho do náplně, nastříkáme zbylou část náplně 2 (podle obrázku) a přiklopíme horní část korpusu.



Buzy nashledanou

Zeelandia spol. s r.o.
Mašice 267
391 75 Mašice

Tel.: +420 381 791 811
E-mail: info@zeelandia.cz

[www: zeelandia.cz](http://www.zeelandia.cz)