

Tradiční & netradiční zákusky


Zealandia

*Tradiční
Netradiční*



Likérová špička

Bufler:

35 g Piškot komplet
15 g voda

Tuková náplň:

135 g Bolero instant
60 g voda
105 g Zela Creme

Náplň 2:

50 g Topmix S
45 g voda

Poleva:

40 g Poleva Extra tmavá
10 g Zela margarín
fritovací

(Suroviny na 10 zákusků)

Buflely: Suroviny smícháme a 5 min. šleháme. Pečeme při 220-230°C 10-15 min.

Tuková náplň: Bolero smícháme s vodou a necháme 5 min. stát. Přidáme tuk a vyšleháme.

Náplň 2: Všechny suroviny najednou lehce našleháme (zamícháme metličkou).

Kompletace: Na vychladlé buflely nastříkáme vyšlehanou tukovou hmotu speciální trubičkou na špičky. Dáme vychladit. Po zachlazení plníme likérovou náplní a uzavřeme opět krémem. Hotové vychlazené špičky namáčíme do čokoládové polevy.



Tradiční

Likérová špička

Bufler:

30 g Piškot 100 světlý
15 g Vaječná melanž
5 g voda

Kakaová náplň:

615 g Milram 35%
185 g Bolero instant

Náplň 2:

190 g Topmix S
170 g voda
40 g tuzemák

Ganáž:

170 g Milram 35%
85 g Arabesque Noir

(Suroviny na 10 zákusků)

Bufler: Všechny suroviny šleháme na nejvyšší rychlost stroje po dobu 6 min. Hladkou trubičkou nastříkáme buflely požadované velikosti a pečeme při 190 °C cca 8-10 min. (dle typu pece).

Kakaová náplň: Bolero instant rozmícháme ve smetaně a necháme od stát 10-15 min.

Náplň 2: Všechny suroviny smícháme a necháme od stát.

Ganáž: Smetanu přivedeme k varu a vroucí nalijeme na čokoládu Arabesque, necháme od stát a poté důkladně vymícháme do hladké konzistence.

Kompletace: Na dno kelímku vložíme bufler a postupně vrstvíme střídavě náplně. Poslední vrstva bude z čokoládové ganáže.



Netradiční

Laskonka

Hmota:

175 g Vaječný bílek
380 g cukr krupice
105 g voda
105 g cukr moučkový
235 g jádroviny

Griliášový krém:

220 g ořechy lískové
440 g cukr krystal
1100 g Debic máslo
tradiční
30 g olej řepkový

(Suroviny na 60 zákusků)

Hmota: Bílky s 1/3 krupicového cukru vyšleháme. Zbytek cukru svaříme s vodou na 115°C a zvolna zaléváme do ušlehaných bílků. Moučkový cukr prosijeme a promícháme se strouhanými jádrovinami. Směs promícháme s bílkovou hmotou a rozstříáme přes šablonu. Z 1000g hmoty vytvoříme cca 120 kusů korpusů. Pečeme na 150-160°C cca 30 min.

Griliášový krém: Za stálého míchání roztavíme cukr s olejem do světle hnědé barvy, přidáme ořechy a necháme propražit. Hmotu nalijeme na pečící papír a necháme vychladnout. Poté nalámeme na menší kousky a v mixéru rozmixujeme na pastu. Máslo vyšleháme a dochutíme hotovou pastou, obě hmoty musí mít stejnou teplotu, aby se máslo nesrazilo.

Kompletace: Pomocí hladké trubičky plníme upečené laskonky.

Tradiční

Malinová laskonka

Korpus:

145 g Vaječný bílek
355 g cukr krupice
50 g voda
100 g cukr moučkový
100 g kokos strouhaný
250 g Frutafill Malina

Náplň:

220 g Vaječný bílek
265 g cukr krystal
130 g voda
590 g Debic Máslo Tradiční
200 g Frutafill Citron

(Suroviny na 30 zákusků)

Hmota: Bílky, Frutafill a 1/3 krupicového cukru (případně i barvu) vyšleháme v pevný nepřeslehaný sníh. Zbylý cukr svaříme s vodou na 113°C a zalijeme do vyšlehaných bílků. Po zalití rozvaru zpomalíme chod stroje a došleháme. Do vychladlé hmoty ručně přimícháme moučkový cukr a kokos. Hotovou hmotu rozstříáme přes šablonu. Pečeme na 120°C 15 min. a dopékáme na 100°C cca 35 min s otevřeným odtahem (dle typu pece).

Náplň: Bílky vyšleháme v pevný sníh. Cukr s vodou svaříme na 120°C a pomalu zaléváme do ušlehaných bílků. Šleháme na nejvyšší rychlost. Do vychladlé hmoty zašleháme máslo pokojové teploty a Frutafill. Krém vyšleháme do hladké konzistence.
Kompletace: Pomocí hladké trubičky plníme upečené laskonky (3 ks).

Netradiční

Punčový řez

Plát:

750 g Piškot světlý SVS
450 g Vaječná melanz
150 g voda
12 g Citropasta
barva

Ovocná náplň:

190 g ON Linecká

Cukrový rozvar:

490 g cukr krupice
30 g punčové aroma
60 g rumové aroma
10 g kyselina citronová
306 g voda

Fondánová poleva:

380 g Fondán bílý
19 g voda

Kakaová poleva:

30 g Poleva extra tmavá
5 g Zeelandia tuk
fritovačí

(Suroviny na plech
30x20 cm, neboli
30 zákusků)

Plát: Všechny suroviny šleháme na nejvyšší rychlost po dobu 8 min. Hmotu rozdělíme na půl a obarvíme. Rozetřeme na pláty a pečeme na 200°C cca 8 min. (dle typu pece)

Cukrový rozvar:

Všechny suroviny svaříme.

Kompletace:

Vrchní plát (růžový) vložíme do kapslu, hladkou plochou otočenou na plech a potřeme ovocnou náplní. Na takto připravený základ skládáme další barevné pláty (střídavě) a proléváme teplým rozvarem. Po složení všech plátů potřeme poslední opět ovocnou náplní na vnitřní straně a zaklopíme. Rovnoměrně zatížíme a dáme do chladu. Druhý den kapsl otočíme, vyřízneme a povrch potřeme ovocnou náplní. Krájíme na dva pásy a ty na povrchu i stranách potáhne fondánovou polevou a přestříkáme polevou kakaovou.

Tradiční

Punčový řez

Plát:

1000 g Piškot 100 světlý
600 g Vaječná melanz
200 g voda
50 g Compound
Pomeranč
gelová barva

Cukrový rozvar:

565 g cukr krupice
375 g voda
95 g tuzemák
8 g Compound
Pomeranč

Citronová náplň:

100 g Frutafill Citron

Poleva:

215 g Arabesque Blanc 29
45 g Milram 35%
45 g Frutafill Citron
gelová barva

(Suroviny na plech
30x20 cm, neboli
12 zákusků)

Plát: Všechny suroviny šleháme na 3. rychlostní stupeň po dobu 8 min. Hmotu rozdělíme na tři díly. 700 g obarvíme na žluto, 700 g obarvíme oranžovou barvou a zbylou hmotu na intenzivní oranžovou. Hmoty nalijeme do ráfků o velikosti 30x20 cm a pečeme na 180°C cca 35-40 min. (dle typu pece).

Cukrový rozvar: Všechny suroviny svaříme.

Poleva: Šlehačku svaříme, nalijeme na čokoládu s Frutafillem a barvou a dobře rozmícháme.

Kompletace: Vychladlé korpusy rozkrájíme. Sytější plát rozřízneme na půl, vložíme do ráfku 30x20 cm a potřeme Frutafillem citronovým. Žlutý a oranžový korpus krájíme na 3 pláty a z nich 4 pásy, které skládáme střídavě na sytý plát a dostatečně proléváme teplým rozvarem. Postup opakujeme. Druhou polovinu sytého plátu opět potřeme Frutafillem a položíme na navlhčené korpusy. Rovnoměrně zatížíme a dáme do chladu. Druhý den kapsl otočíme, vyndáme z ráfku a polijeme připravenou polevou.

Netradiční

Karamelový větrník

Korpus:

400 g Brand 100
600 g voda

Pudinková náplň:

50 g Pudingpor
395 g mléko plnotučné
300 g Milram 35%
55 g cukr krystal

Karamelová náplň:

740 g Milram 35%
60 g Compound
Karamel

Poleva:

485 g Fondán bílý
15 g Compound
Karamel

(Suroviny na 10 zákusků)

Korpus:

Všechny suroviny
mícháme lyrou na 1. rychlostní
stupeň šlehacího stroje po dobu
4 min. a následně 7 min. na 2.
rychlostní stupeň. Hmotu stříkáme
na plech a pečeme na
190-220°C (dle typu pece).

Pudinková náplň: Z mléka, cukru
a Pudingporu uvaříme pudink a
do vychladlé hmoty vmícháme
ušlehanou smetanu.

Karamelová náplň: Ušlehanou
smetanu dochuťíme Compoundem.

Poleva: Fondán rozehřejeme ve
vodní lázni (36°C) a mírně naředíme
vodou dle potřeby. Dobarvíme
Compoundem.

Kompletace: Upečené větrníky
prokrojíme, na spodní část
nastříkáme pudinkovou náplň, poté
karamelovou náplň. Horní část
korpusu namáčíme do rozehřátého
fondánu a přiklopíme na výrobek.

Tradiční

Makový větrník

Korpus:

360 g Brand 100
540 g voda
100 g Maková náplň
vařená Trendy

Smetanová náplň:

125 g Topcream
375 g voda
300 g Milram 35%

Povidlová náplň:

500 g Milram 35%
2500 g Švestková povidla
Premium s jablky
50 g tuzemák

Poleva:

600 g Scaldis White

(Suroviny na 10 zákusků)

Korpus:

Všechny suroviny
mícháme lyrou na 1. rychlostní
stupeň po dobu 4 min. a poté
7 min. na 2. rychlostní stupeň.
Nastříkáme požadované tvary
a pečeme při 180°C po dobu
35-45 min. (dle typu pece).

Smetanová náplň:

Topcream smícháme s vodou
a necháme odstát. Odstátý
krém vyšleháme se smetanou.

Povidlová náplň: Švestková
povidla rozmícháme s tuzemákem
a přidáme do ušlehané smetany.

Poleva: Scaldis White rozpustíme.

Kompletace: Vychladlé větrníky
rozkrojíme a plníme nejprve
smetanovou náplní a poté
povidlovou. Horní část větrníku
polijeme Scaldisem a přiklopíme
na výrobek.

Netradiční