

Znovu na vlně

Naskočte s námi zpátky na vlnu. Sezóna právě začíná.



Zeelandia

Na následujících stránkách Vám přinášíme několik inspirativních receptur na svěží dezerty s použitím směsi Jung Basis. Její **vláčnost, příjemný chuťový profil, stabilita a univerzálnost** jí dovolují stát se nejpoužívanějším základem pro výrobky z třeného těsta.

Jung Basis, to je třená hmota na nespočet způsobů: koláč na plech, muffin, bábovka, ale také dortový korpus nebo korpus pod dezert. S málokterou cukrářskou směsí si můžete dovolit si takhle hrát a vymýšlet nové variace. Jung Basis se hodí na máslové i olejové korpusy, funguje skvěle s rozpuštěnou čokoládou i kakaem, můžete ji dobarvovat i ochucovat pastami, udrží na sobě ovoce i čokoládu.

Inspirujte se našimi recepturami a nechte se unést svou vlastní fantazií.



Makový dort s citronem

Těsto:

280 g Jung Basis
165 g Pasterovaná vaječná melanž
140 g olej
110 g Maková náplň vařená

Náplň 1:

150 g Frutafill citronový

Náplň 2:

425 g Milram smetana 35%
85 g zakysané podmásli
45 g Zeesan neutral

Dekorace:

40 g čerstvý citron
70 g Paletta Neutral
30 g voda
mák

Technologický postup (na 1 dort):

Všechny suroviny na těsto mícháme lyrou na 1. rychlostní stupeň šlehačského stroje po dobu 4 min. Hmotu dávkujeme do ráfku o průměru 24 cm. Pečeme při 170-190°C 35-45 min.

Smetanu Milram vyšleháme do jogurtové konzistence. Podmásli smícháme se Zeesane a postupně do něj vmícháváme šlehačku. Palettu s vodou zahřejeme na 80°C, můžeme přidat malé množství žluté barvy.

Seřízíme vrchní část korpusu a rozkrojíme v půlce. Polovinu korpusu vložíme do ráfku, na něj nastříkáme polovinu šlehačkové náplně a přiklopíme druhou částí korpusu. Povrch zatřeme Frutafillem a nastříkáme zbývající šlehačkovou náplň.

Dekorujeme plátky citrónu a zalijeme připravenou Palettou.

Hmota 1:

290 g Jung Basis
95 g Pasterovaná vaječná melanž P
95 g olej
95 g zakysané podmásli
20 g Arabesque kakao práškové

Hmota 2:

305 g Jung Basis
100 g Pasterovaná vaječná melanž P
100 g zakysané podmásli
100 g olej

Náplň 1:

350 g Milram smetana 35%
420 g Arabesque Blanc 29
25 g Compound Pistácie

Náplň 2:

615 g Milram smetana 35%
185 g Zeesan čokoládový
100 g voda

Náplň 3:

645 g Milram smetana 35%
260 g zakysaná smetana
130 g Zeesan neutral
105 g voda
65 g Compound Pistácie

Dekorace:

100 g Paletta ColdJel
50 g Scaldis Dark
50 g Scaldis White



Pistáciový dort s bílou čokoládou

Technologický postup (na 2 dorty):

Hmota 1: Všechny suroviny mícháme lyrou po dobu 4 min.
Pečeme při 170-180°C cca 30-35 min. (dle typu pece).

Hmota 2: Všechny suroviny mícháme lyrou po dobu 4 min. Pečeme při 170-180°C cca 30-35 min. (dle typu pece).

Náplň 1: Smetanu svaříme a nalijeme na čokoládu Arabesque s pistáciovým Compoundem.

Náplň 2: Smetanu vyšleháme do jogurtové konzistence. Zeesan čokoládový smícháme s vodou a do něj postupně vmícháváme ušlehanou smetanu.

Náplň 3: Zeesan neutrál smícháme s vodou, přidáme zakysanou smetanu, Compound a ušlehanou smetanu.

Kompletace: Z každého korpusu použijeme polovinu. Do ráfku vložíme tmavý korpus, nalijeme vychlazenou pistáciovou ganáž a přiklopíme světlým korpusem. Hotové smetanové náplně aplikujeme hladkou trubičkou střídavě do kola. Vrchní část zatřeme a zarovnáme zbylou pistáciovou náplní. Povrch dortu zatřeme Palettou ColdJel, dozdobíme dekorací ze Scaldisu.

Těsto:

140 g JUNG Basis
45 g Pasterovaná vaječná melanz P
45 g olej
45 g podmásli zakysané
10 g Arabesque kakao práškové
10 g ořechy liskové

Poleva:

30 g Čokoláda Arabesque LAIT 34
9 g Zela Frying
5 g ořechy liskové

Náplň1:

250 g Mifi karamelová

Náplň2:

1090 g QIMIQ - smetanový základ
35 g Compound Irský krém
75 g cukr moučkový

Dekorace:

20 g Čokoláda Arabesque NOIR 58
35 g Milram smetana ke šlehání 35%

Technologický postup (na 18 ks tyčinek):

Hmota 1: Všechny suroviny mimo ořechů mícháme lyrou na 1. rychlostní stupeň šlehacího stroje po dobu 4 min. Před koncem míchání přisypeme ořechy. Z hmoty natřeme plát (na plát 40x60 cm je potřeba 800 g hmoty). Pečeme při 180°C po dobu 15 min.

Náplň 2: QimiQ vyšleháme do hladké konzistence, přidáme Compound a moučkový cukr a promícháme.

Dekorace: Smetanu svaříme a přelijeme s ní čokoládu, vymícháme do hladka, necháme v lednici do druhého dne.

Kompletace: Do formy 10x60 vložíme plát, rozetřeme Mifi karamelovou, nalijeme náplň 2 a dáme zamrazit. Po zamražení nakrajíme požadované tyčinky.

Poleva: Čokoládu rozpustíme, přidáme tuk a ořechy. Polevou tyčinky polijeme a dáme vychladit.

Dekorujeme vyšlehanou čokoládovou ganáží a lískovými oříšky.

Tyčinka s karamellem



Čokoládový koláč s pomerančem



Hmota:

185 g Mamas Pie
50 g ZeLa Baking
15 g voda

Hmota 2:

195 g Macaronmix
115 g Paster. vaječná melanz
195 g Jung Basis
80 g Arabesque Noir 58
100 g Debic máslo tradiční
20 g Compound Pomeranč

Dekorace:

150 g pomeranče

Technologický postup (na 1 koláč):

Všechny suroviny na těsto mícháme hákem nebo lyrou na 1. rychlostní stupeň šlehacího stroje, dokud se nespojí v těsto. Těsto rozválíme na 3-4 mm silný plát a vložíme do formy na koláč.

Máslo i čokoládu rozpustíme. Všechny suroviny mimo čokolády mícháme lyrou na 1. rychlostní stupeň šlehacího stroje po dobu 5 min. Ke konci přilijeme rozpuštěnou čokoládu. Hmotu nastříkáme na korpus, rozetřeme a na povrch naskládáme najemno nakrájené plátky pomeranče.

Pečeme při 170-180°C 50-60 min. Dekorujeme moučkovým cukrem.

Red velvet tunel s jahodami

Těsto:

125 g Jung Basis
40 g Pasterovaná vaječná melanz
40 g olej
40 g podmáslí zakysané
2 g Compound Irská káva
2 g Arabesque kakao práškové
2 g červená barva

Náplň:

255 g Milram smetana ke šlehání 35%
50 g Zeesan Tvaroh
65 g voda
130 g jahody

Technologický postup (na 1 tunel) :

Všechny suroviny na těsto mícháme lyrou na 1. rychlostní stupeň šlehacího stroje po dobu 4 minut. Hmotu rozetřeme do plátů. Pečeme při 200°C po dobu 10-12 min. (dle typu pece). Smetanu vyšleháme do jogurtové konzistence. Zeesan rozmícháme s vodou, přidáme čtvrtinu vyšlehané smetany a metličkou zašleháme do hladka. Poté jemně stěrkou vmícháme zbylou šlehačku. Jahody nakrájíme na menší kousky a přidáme do šlehačkového krému.

Formu na srnčí hřbet vyložíme papírem. Upečený plát ořízneme na velikost formy a vložíme dovnitř. Formu vyplníme šlehačkovým krémem, zarovnáme a zakryjeme plátem. Po vychlazení vyklopíme z formy.



**Hmota:**

1100 g JUNG Basis
360 g Pasterovaná vaječná melanž
360 g olej
360 g podmásli zakysané
110 g Compound Irská káva

Náplň 1:

250 g DARINKA jam extra černý rybíz

Náplň 2:

1400 g Milram smetana ke šlehání 35%
300 g Zeesan Neutral
400 g voda

Dekorace:

200 g černý rybíz

Cappuccino velvet cake

Technologický postup (na 4 dorty):

Hmota: Všechny suroviny mícháme lyrou na 1. rychlostní stupeň šlehacího stroje po dobu 5 min. Hmotu dávkujeme do 6 kulatých forem o průměru 18 cm. Pečeme při teplotě 170-180°C po dobu 35-45 min. Na každý dort použijeme jeden a půl korpusu.

Náplň 2: Smetanu vyšleháme do jogurtové konzistence. Zeesan smícháme s vodou a do něj postupně vmícháváme vyšlehanou šlehačku.

Kompletace: Upečené korpusy prokrojíme, zatřeme černorybízovým džemem a náplní, dekorujeme černým rybízem.

Zeelandia spol. s r. o.

Mašice 267, 3981 75 Mašice, Česká republika
Tel.: +420 381 791 816
E-mail: info@zeelandia.cz

keepexploring.