

Piškot **Vista**

Směs pro nadýchaný korpus
s pevnou texturou.



Zeelandia

Piškot Vista

Směs pro nadýchaný korpus s pevnou texturou.

Směs Piškot Vista vám zaručí spolehlivý výsledek a s její pomocí vyrobíte lehký a chutný piškotový korpus, za který vás pochválí i cukrářský mistr. Vyrobté nadýchaný piškot, který vás nadchne svou pevnou strukturou a objemem ale i jemnou a příjemně vláchnou chutí.

Lze použít na:



Charakteristika výrobku

- Korpus je pevný, nadýchaný
- Méně se drobí, dobře se prokrajuje a promazává
- Přirozená barva a příjemná vůně s tóny vanilky
- Vhodný k promazávání těžšími krémy a prokládání ovoce
- Finální výrobky jsou déle vláčné a trvanlivé
- Doporučen k šokovému mražení

Základní receptura

Piškot Vista 410 g
Vaječná melanz 270 g
voda 40 g
olej slunečnicový 80 g

Všechny suroviny kromě oleje šleháme po dobu 7 minut na 3. rychlostní stupeň. Na poslední 2 minuty snížíme rychlost a přidáme olej. Pečeme cca 35-40 minut na 170°-180 °C (dle návážky a typu pece).





Kokosový řez

- Hmota:** Piškot Vista 290 g
Vaječná melanž 260 g
voda 55 g
olej slunečnicový 65 g
Kokosová náplň 125 g
- Náplň 1:** mléko polotučné 200 g
Kokosová náplň 200 g
voda 240 g
Topcream 100 g
rum 10 g
Debic máslo tradiční 350 g
- Náplň 2:** Fruitfull Mango 50 g
mango pyré 50 g

(Navážka na cca 14 ks)

Hmota: Všechny suroviny kromě oleje šleháme po dobu 7 minut na 3. rychlostní stupeň. Na poslední 2 minuty snížíme rychlost a přidáme olej. Forma 20 x 30 cm. Pečeme cca 35-40 minut na 180 °C (dle navážky a typu pece).

Náplň 1: Kokosovou náplň smícháme s mlékem a necháme odstát. Topcream smícháme s vodou a rumem a necháme odstát. Cca po 20 minutách obě hmoty spojíme dohromady a vyšleháme s máslem. Odebereme cca 1/3, kterou smícháme s Náplní 2.

Kompletace: Vychladlý řez dvakrát prokrojíme a na první korpus rozetřeme Náplň 1, přiklopíme druhým kopusem a rozetřeme na něj Náplň 2. Zaklopíme posledním korpusem. Rozetřeme tenkou vrstvou Náplně 2. Nakrájíme na požadované kusy, které dozdobíme hladkou špičkou s Náplní 1 a dekorujeme dle vlastní fantazie např. karamelovými vlasy.



Roláda s italským krémem

Hmoty 1: Piškot Vista 315 g
Vaječná melanž 265 g
voda 45 g

Hmoty 1: Piškot Vista 300 g
Vaječná melanž 225 g
voda 60 g
Arabesque kakao práškové 10 g

Náplň 1: Darinka džem extra Černý rybíz 200 g

Náplň 2: Debic máslo tradiční 415 g
Vaječný bílek speciál 150 g
cukr krystal 185 g

Hmoty 1 a 2: Všechny suroviny šleháme po dobu 7 minut na 3. rychlostní stupeň. Hmotu rozetřeme na pláty a pečeme cca 8-10 minut na 200-220 °C (dle návážky a typu pece).

Náplň 1: Džem rozmícháme.

Náplň 2: Máslo pokojové teploty vyšleháme do pěny. Bílky s cukrem nejdříve nahřejeme na 75 °C poté vyšleháme do tuhé konzistence. Následně hmoty krátce promícháme a spojíme dohromady.

Kompletace: Vychladlé pláty slepíme k sobě džemem, rozetřeme krém a roládu stočíme. Roládu po povrchu zatřeme zbytkem krému. Dáme vychladit a zdobíme dle fantazie.

TIP: Compound

Na dochucení korpusu můžete také použít naše koncentrované dochucovací pasty **Compound** v příchutích karamel, irský krém, pistácie, pomeranč a dalších.



Čokoládový dort s malinou

Hmota:	Piškot Vista	410 g
	Vaječná melanž tekutá	270 g
	voda	40 g
	olej slunečnicový	80 g
Náplň 1:	plátková želatina	10 g
	Čokoláda Arabesque NOIR 58	260 g
	Frutafill Malina	250 g
	Debic máslo tradiční	50 g
	glukózový sirup	70 g
Náplň 2:	Vaječný bílek	65 g
	glukózový sirup	105 g
	Milram smetana ke šlehání 35%	250 g
	plátková želatina	10 g
Poleva:	Milram smetana ke šlehání 35%	100 g
	Scaldis Dark	100 g

Hmota: Všechny suroviny kromě oleje, šleháme po dobu 7 minut na 3. rychlostní stupeň. Na poslední 2 minuty snížíme rychlost a přidáme olej. Pečeme cca 35-40 minut na 170–180 °C (dle navážky a typu pece).

Náplň 1: Želatinu namočíme, Frutafill s glukózou zahřejeme k bodu varu. Vymačkáme želatinu, přidáme do nádoby s čokoládou a vše zalijeme horkým malinovým rozvarem. Vzniklou hmotu rozmixujeme ponorným mixerem, přidáme máslo a znovu rozmixujeme.

Náplň 2: Namočíme želatinu. Vyšleháme bílky s glukózou. Smetanu vyšleháme do jogurtové konzistence. Želatinu vymačkáme a rozpustíme v mikrovlnné troubě. Do Náplně 1 postupně přidáváme rozpuštěnou želatinu, ušlehané bílky a smetanu. Vše promícháme.

Poleva: Smetanu svaříme se Scaldisem.

Kompletace: Vychladlý korpus rozkrojíme a promažeme hotovou čokoládovou pěnou, přiklopíme a dáme vychladit. Dekorujeme čokoládovou polevou a dozdobíme dle fantazie.





Třená mramorová bábovka

Hmota 1:	Piškot Vista	460 g
	Vaječná melanž	300 g
	voda	45 g
	Debic máslo tradiční	85 g
Hmota 2:	Piškot Vista	250 g
	Vaječná melanž	165 g
	voda	40 g
	Debic máslo tradiční	50 g
	Arabesque kakao práškové	15 g

Hmota 1: Směs s máslem pokojové teploty třeme do drobenkové konzistence, poté vlijeme vaječnou melanž s vodou a třeme cca 5 minut do hladké konzistence.

Hmota 2: Směs s kakaem a máslem pokojové teploty třeme do drobenkové konzistence, poté vlijeme vaječnou melanž s vodou a třeme cca 5 minut do hladké konzistence.

Kompletace: Do připravené formy střídavě dáváme obě hmoty. Povrch uhladíme a pečeme cca 60 minut při 160 °C dle typu pece a navážky ve formě.