

Чоколіна

Класика шоколадних
та кондитерських начинок.



Zeelandia

Класика смаку, в якій поєднується **незрівнянна ніжність** та **нестримна шоколадність**.

Чоколіна



Особливості

- **Нестримно шоколадний** та **незрівнянно ніжний смак**.

Шоколадні **начинки Чоколіна** ми створюємо за **класичною технологією** виробництва шоколаду. Це означає досить **тривалий** (12 годинний) **виробничий процес** з етапом **коншування***.



* Коншування - тривале безперервне перемішування шоколадної маси, що постійно контактує з повітрям. В процесі часточки какао та цукру максимально тонко подрібнюються. Повністю вивільняється аромат какао продуктів. Начинка набуває повноти шоколадного смаку та ніжної, "що тане в роті" консистенції.

- **Натуральний склад**
- Для кондитерських **виробів** з **тривалим терміном зберігання** (12 міс).
- **Широта застосування** та **зручна** для роботи **консистенція продукту**.



Виняткова якість за
комфортною ціною



Натуральність
продукту

Коли **незрівнянна ніжність** поєднуються з **нестримною шоколадністю** - з'являється **Чоколіна**.

Асортимент В класичних смаках

■ Чоколіна

шоколадний смак, пастоподібна консистенція.

■ Чоколіна фундук

(1% фундука)

шоколадно-фундучний смак, кремоподібна консистенція.

■ Чоколіна арахіс

(13% арахісу)

шоколадно-арахісовий смак, кремоподібна консистенція.

Технологічні характеристики

- Блискучий вигляд, однорідна текстура.
- Не містить вологи.
- Консистенція:
 - при t 18-23°C пластична,
 - при t 25-30°C текуча.
- Не термостабільна.
- Вироби з начинками Чоколіна можна заморозувати/розморозувати.
- **Низька активність води*** aw=0,4.
Для виробів з тривалим терміном зберігання.

* Показник активності води характеризує здатність продукту до псування. Чоколіна має низьку активність води, що дозволяє використовувати її у виробі тривалого зберігання.

Широкий спектр застосування

Сфери застосування	Шприцювання (круасани, пончики, берлінери, булочки, мафіни, кекси, панетони, порційні бісквітні та бісквітні-масляні вироби)	Покриття для виробів, що потребують м'якого пластичного покриття, що не кришиться при нарізанні (бісквітно-кремові торти, ромові баби, тощо)	Прошування тортів, тістечок, рулетів, листкових виробів	Для приготування кремів (масляних, на основі вершків, заварних/баварських)	Склеювання печива, макарон	Для приготування мусів, суфле	Начинка в цукерки (корпусні та нарізні суфлейні)	Топінги для десертів, морозива, бельгійських вафель, панкейків
Чоколіна	●*	●	●	●	●	●	●	●
Чоколіна фундук	●	●	●	●	●	●	●	●
Чоколіна арахіс	●	●	●	●	●	●	●	●

* Для шприцювання рекомендуємо розігріти до робочої температури 25-30°C або додати рафінованої олії (5-10%) до маси начинки.

Чоколіна





Шоколадний Angel food cake



Рецептура тіста:

0,300 кг	яєчний білок
0,270 кг	цукор
0,150 кг	Сатіна Зефір
0,090 кг	борошно пшеничне в/г

Наповнювач:

0,150 кг	Джеммі Лайт Чорна Смородина
0,150 кг	Чоколіна Фундук
0,100 кг	журавлина в'ялена
0,100 кг	Маропан

Декор:

0,005 кг	Какао порошок
----------	----------------------



Спосіб приготування

Тісто:

Білок збити міксером, поступово додаючи цукор протягом 7-8 хв. на високій швидкості до стійкої густої маси. Розтопити Сатіну Зефір до 36-38°C та повільно ввести в білкову масу, перемішати. В кінці з'єднати з просіяним борошном. Бісквітне тісто нанести на лист за допомогою кондитерського мішка з круглою насадкою, у вигляді повздовжніх смужок.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: 200°C. Час 8-9 хв.

Наповнювач:

Охолоджений бісквіт перевернути, нанести шар Джеммі Лайт Чорна Смородина на один край, на другу половину - шар Чоколіна Фундук. Потім посипати всю поверхню в'яленою журавлиною. З одного краю бісквіту, де нанесено Джеммі Лайт Чорна Смородина, відсадити з кондитерського мішка Маропан та загорнути у вигляді рулету. Охолодити.

Декор:

Готовий рулет нарізати на порції по 0,100 кг. та притрусити через сито какао порошком.



Апельсиновий Angel food cake



Рецептура тіста:

0,300 кг	яєчний білок
0,270 кг	цукор
0,150 кг	Сатіна Вайт
0,090 кг	борошно пшеничне в/г

Наповнювач:

0,150 кг	Крем Лайт Апельсин
0,150 кг	Чоколіна
0,150 кг	Преста Йогурт

Декор:

0,005 кг	Монблан
----------	----------------



Спосіб приготування

Тісто:

Білок збити міксером, поступово додаючи цукор, протягом 7-8 хв. на високій швидкості до стійкої густої маси. Розтопити Сатіну Вайт до 36-38°C та повільно ввести в білкову масу, перемішати. В кінці з'єднати з просіяним борошном. Бісквітне тісто нанести на лист за допомогою кондитерського мішка з круглою насадкою у вигляді повздовжніх смужок.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: 200°C. Час 8-9 хв.

Наповнювач:

Охолоджений бісквіт перевернути, нанести шар Крем Лайт Апельсин на один край, на другу половину - Чоколіну, змішану з Преста Йогурт. Потім завернути у вигляді рулету. Охолодити.

Декор:

Готовий рулет нарізати на порції по 0,100 кг. та через сито посипати Монблан (можна його підфарбувати в помаранчевий колір).

Смугастий круасан



Рецептура

Тісто 1:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,040 кг	пресовані дріжджі
0,015 кг	сіль
0,050 кг	маргарин столовий
0,080 кг	цукор
0,010 кг	сухе молоко
0,020 кг	Нордікс Супер Нью
0,480 кг	вода

Тісто 2:

0,400 кг	тісто №1
0,030 кг	какао-порошок
0,060 кг	вода

Шарування:

0,350 кг	маргарин
----------	----------

Начинка:

1,000 кг	Чоколіна
----------	-----------------



Спосіб приготування

Тісто 1:

Перемішати компоненти рецептури тіста №1 до стану добре вимішаного тіста. Рекомендовано використовувати охолоджену воду до температури 1-5°C. Тривалість замішування на I шв. протягом 4-5 хв., на II шв. – 6 хв. Температура тіста 15-17°C. Релаксація тіста в холодильнику протягом 15 хв.

Розкатати та вкатати маргарин для шарування. Рекомендована кількість шарувань 4х3. Тривалість відлежування тіста після остаточного шарування 10 хв. Остаточо розкатати тісто №1 товщиною 5-6 мм.

Тісто 2:

Замісити згідно рецептури №2 до стану добре вимішаного тіста. Розкатати товщиною 4-5 мм.

На тісто №2 викласти тісто №1 після чого розкатати товщиною 3-4 мм.

Нарізати та сформувати вироби.

Кінцеве вистоювання 60 хв. при відносній вологості повітря 75% та температурі 30-32°C.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: 220-180°C.

Тривалість випікання: 10-12 хв.

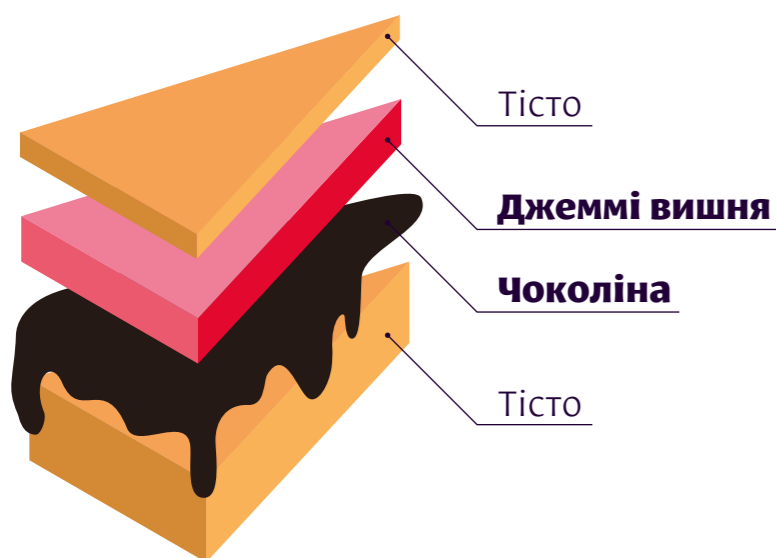
Наповнювач:

Після охолодження начинити круасани начинкою Чоколіна.



Фішки від технологів Zeelandia:

- Для прошаровування тортів та тістечок та надання оригінальної текстури можна поєднувати з екструдованими кульками, подрібненими горіхами, сухофруктами, вафельною крихтою, кукурудзяними пластівцями тощо.
- Смакова палітра для **прошарування** тортів.



Інші варіанти поєднання смаків:

- Чоколіна та Маропан.
- Чоколіна та Преста банан.
- Чоколіна та макова начинка.
- Чоколіна фундук та Крем Лайт зі смаком Манго.
- Чоколіна фундук та Джеммі абрикос.
- Чоколіна Арахіс та Мірор Карамель.



Рекомендації щодо застосування

- **Зберігати** при температурі **18 ± 5°C.**
- Робоча **температура 20-25°C.**
- **Для шприцювання** рекомендовано **розігріти до 25-30°C.**
- **Для шарування** бісквітних та кексових виробів рекомендовано **охолодити до 18-20°C.**



Не допускається

- **Додавати** в начинку **воду.**
- **Нагрівати** до температури **вище 35°C.**



Увага! Для шприцювання начинкою Чоколіна рекомендуємо розігріти до робочої температури 25-30°C або додати рафінованої олії (5-10) до маси начинки.

	Чоколіна	Чоколіна фундук	Чоколіна арахіс
Смак	шоколадний	шоколадно-фундучний	шоколадно-арахісовий
Колір	коричневий	світло-коричневий	світло-коричневий
Текстура	Гомогенна, однорідна пастоподібна	Гомогенна, однорідна, кремова	Гомогенна, однорідна, кремова
Консистенція	• при t 18-23°C – пластична; • при t 25-30°C – текуча	• при t 18-23°C – кремова; • при t 25°C – текуча	• при t 18-23°C – кремова; • при t 25°C – текуча
AW	0,4	0,4	0,4
Вологість, %	Не більше 1,3	Не більше 2,0	Не більше 2,0
Вміст жиру, %	32±3	33±3	31±3
Спосіб використання	Готова до використання для покриття та шарування тортів, для шприцювання - розігріти до 25-30°C	Готова до використання	Готова до використання
Упаковка	Поліпропіленове відро, 10 кг		
Терміни зберігання	12 місяців	12 місяців	12 місяців
Умови зберігання	Сухе приміщення, при температурі 18 ± 5°C		
Поживна цінність, г/100г			
Жири	32,5	35,6	31,6
з них насичені жири	3,7	4,1	2,4
Вуглеводи	57,8	57,0	58
з них цукри	56,7	53,4	54,3
Білки	2,8	3,3	5,9
Харчові волокна	4,1	1,0	1,7
Сіль	0	0	0
Енергетична цінність, ккал/кДж	543/2270	565/2362	543/2270

Чоколіна



ДП «Зееландія»

тел.: +38 044 592 28 83

факс: +38 044 592 28 84

e-mail: info@zeelandia.ua

www.zeelandia.ua

 [/zeelandiashop](https://www.facebook.com/zeelandiashop)

 [/zeelandiaukraine](https://www.instagram.com/zeelandiaukraine)



Zeelandia