
Поринай у світ

Сатіна та

Шарлі Декор.



Zeelandia

Чудові можливості
з кондитерськими
глазурами **Сатіна**
та декорами **Шарлі**
Деко.

 **Сатіна**

золотий стандарт
кондитерських
глазурей від
Zeelandia.



Лінійка **Сатіна** – це перша на українському ринку кондитерська глазур золотого стандарту.

■ «Зееландія» використовує **какао екстра якості з Кот-д'Івуару.**

В Кот-д'Івуарі, завдяки **унікальному клімату** країни, вирощуються одні з **найкращих какао-бобів в світі.**



Окрім того, какао, яке використовує «Зееландія», виробляється з добре ферментованих какао-бобів. Завдяки ферментації боби набувають унікальних смакових властивостей.

Саме тому **Сатіна** містить **лише природню сировину, 100% натуральний продукт**, без вмісту харчових ароматизаторів та інших смакових добавок. Нічого зайвого!

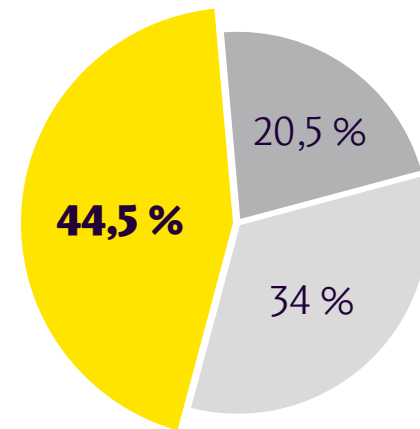
■ Сатіна містить **найвищий** на українському ринку **вміст какао (16-18%)**.
Більше не буває!

■ Для виробництва **Сатіна** купуємо **різні сорти какао**, як і при виробництві оригінального швейцарського та бельгійського шоколаду. Тому **Сатіна** **вирізняється глибиною та повнотою шоколадного смаку.**

**Привабливий
зовні продукт –
продається краще.**

Привабливий та
**смачний продукт –
спонукає споживача
купувати його знову і
знову.**

Результати **“сліпої”
дегустації** найпоширеніших
на українському ринку
глазурей. Для респондентів*
Сатіна стала фаворитом
за привабливістю смаку та
зовнішнього вигляду (кольору
та блиску)



■ **Сатіна**
■ Виробник А
■ Виробник В

* споживачів глазурованих
кондитерських виробів.

Сатіна – технологічний продукт, з яким легко працювати:

- Не потребує темперування.
- Рівномірно розподіляється по поверхні виробу.
- Легко наноситься на виріб тонким шаром.
- Після нанесення на виріб швидко твердіє.
- Надає поверхні виробам бездоганного глянцею, який зберігається упродовж всього терміну придатності виробів.
- Допускається повторний розігрів глазури.

Сатіна Дарк

- високоякісна темна кондитерська глазур зі смаком чорного шоколаду у формі чіпсів d=10-12 мм.

Сатіна Вайт

- високоякісна біла кондитерська глазур зі смаком білого шоколаду у формі чіпсів d=10-12 мм. Чудова основа для створення кольорових глазурей.

Сатіна Зефір

- високоякісна темна кондитерська глазур зі смаком чорного шоколаду у формі чіпсів d=10-12 мм, з характерною хрусткістю.

Сатіна Мілк

- високоякісна кондитерська глазур зі смаком та кольором молочного шоколаду у формі чіпсів d=10-12 мм.

Сфери застосування

	торти, тістечка, кекси	печиво	вафлі	здоба (булочки, круасани тощо)	цукерки	сухофрукти	десерти	зефір та пастило-мармеладні вироби	цукерки типу “пташине молоко”	дражирування	створення шоколадних фігурок	створення декорів	створення кольорових глазурей
Сатіна Дарк	●	●	●	●	●	●	●			●	●	●	
Сатіна Зефір								●	●	●	●		
Сатіна Вайт	●	●	●	●	●	●	●			●	●	●	●
Сатіна Мілк	●	●	●	●	●	●	●			●	●	●	



Дропси **із золотого стандарту** глазурей.



Шарлі Деко Дарк

Дропси (d =3 мм) з високоякісної кондитерської глазури **зі смаком та кольором чорного шоколаду.**

Для декорування та додавання в середину мафінів, печива, кексів, тортів, тістечок, десертів та хлібобулочних виробів.

Шарлі Деко Браун

Дропси (d =3 мм) з високоякісної кондитерської глазури **зі смаком та кольором молочного шоколаду.**

Для декорування та додавання в середину мафінів, печива, кексів, тортів, тістечок, десертів та хлібобулочних виробів.



Рекомендації та правила роботи:

- Продукт має **стабільну якість.**
- **Легкий і простий** декор у застосуванні.
- **Швидко декорує** поверхні.
- **Перед внесенням в тісто** потребує заморожування до **-18° С.**
- **Зберігання:**



при температурі **18±5° С**, відносній вологості повітря не вище **75%.**



8 місяців.



15 кг.



Як зробити декор з Сатіна Вайт?



Рецептура:

0,500 кг **Сатіна Вайт**



Спосіб приготування

Шоколадна основа:

Перед використанням кондитерську глазур Сатіна Вайт помірно розігріти в темперувальній машині до 40°C. Робоча температура кондитерської глазури Сатіна Вайт 36-38°C.

За бажанням можна додати барвник бажаного кольору в розігріту глазур Сатіна Вайт до 40°C.

Формування фігурних декорів:

Для отримання глянцевого декору необхідно розігріти глазур Сатіна Вайт до 38°C та нанести на глянцеvu кондитерську плівку. Потім залишають до повного охолодження та застигання при температурі 4°C.



Як зробити декор з Сатіна Дарк?



Рецептура:

0,500 кг **Сатіна Дарк**



Спосіб приготування

Шоколадна основа:

Перед використанням кондитерську глазур Сатіна Дарк помірно розігріти в темперувальній машині до 40°C. Робоча температура кондитерської глазури Сатіна Дарк 36-38°C.

Формування фігурок-декорів:

Для отримання глянцевого декору необхідно розігріти глазур Сатіна Дарк до 36-38°C та нанести на глянцеvu кондитерську плівку. Потім залишають до повного охолодження та застигання при температурі 4°C.

Як вилити фігурки з Сатіна?



Рецептура:

0,500 кг **Сатіна Вайт***

*Сатіна Дарк або Сатіна Мілк



Спосіб приготування

Шоколадна основа:

Перед використанням кондитерську глазур Сатіна помірно розігріти в темперувальній машині до 40°C.

- Робоча температура кондитерської глазури Сатіна Вайт та Сатіна Дарк 34-35°C.
- Робоча температура кондитерської глазури Сатіна Мілк 34°C.

Формування:

Підготовлену кондитерську глазур Сатіна наливають в полікарбонатну форму (суху та очищену від жиру) та відразу ж зливають рештки глазури з форми. При застиганні глазур на стінках форми утворює корпус для цукерок та фігурок. Після повного охолодження при температурі 4°C, цукерки/фігурки обережно вилучають з форм.

Корпусні цукерки шоколад-фундук



Рецептура:

0,500 кг **Сатіна Дарк**
0,950 кг **Чоколіна фундук***

*Чоколіна або Чоколіна арахіс



Спосіб приготування

Шоколадна основа:

Перед використанням кондитерську глазур Сатіна Дарк помірно розігріти в темперувальній машині до 40°C. Робоча температура кондитерської глазури Сатіна Дарк 34-35°C.

Начинка:

Використовувати начинку Чоколіна фундук температурою не вище 35°C.

Формування цукерки:

Підготовлену кондитерську глазур Сатіна Дарк наливають в полікарбонатну форму (суху та очищену від жиру) та відразу ж зливають рештки глазури з форми, та ставимо на охолодження при температурі 4°C.

При застиганні глазур на стінках форми утворює корпус для цукерок, її необхідно заповнити начинкою Чоколіна. Після застигання начинки поверх форми наносять ще один шар кондитерської глазури (температура 35°C) для утворення дна цукерки. Після повного охолодження при температурі 4°C, цукерки обережно вилучають з форм.

Міні-кексики Фінансьє



Рецептура тіста:

0,537 кг	Йогуртовий кекс
0,161 кг	Олія соняшникова
0,161 кг	Яйця
0,100 кг	Вода

Наповнювач:

0,200 кг	Живі зерна Дарк
----------	------------------------

Декор:

0,100 кг	Сатіна Дарк*
----------	---------------------

*Сатіна Дарк або Сатіна Мілк

**За бажанням можна додати барвник бажаного кольору в розігріту глазур Сатіна Вайт до 40°C.



Спосіб приготування

Тісто:

Всі інгредієнти перемішати міксером протягом 5 хв. на низькій швидкості плоским бітером. Потім в тісто додати Живі зерна Дарк та перемішати.

Тісто викласти у форми для кексів по 40 г.

Параметри випікання:

Подова піч: випікати при температурі 190°C.

Ротаційна піч: випікати при температурі 170-180°C.

Час випікання 20-25 хв.

Після випічки охолодити.

Декор:

Розтопити Сатіна Дарк до температури 36-40°C. На охолоджений виріб нанести розтоплену глазур Сатіна Дарк (робоча температура 34-35°C).

Печиво Гамлет



Рецептура тіста:

0,239 кг	Кукімікс Американо Вівсяний
0,144 кг	борошно пшеничне в/г
0,335 кг	цукор
0,239 кг	маргарин
0,043 кг	патока

Декор:

0,050 кг	Сатіна Дарк*
0,050 кг	Сатіна Вайт

*Сатіна Мілк



Спосіб приготування

Тісто:

Ретельно перемішати маргарин з цукром плоским бітером на високій швидкості до стану збитої масляної маси. Додати інші інгредієнти згідно рецептури та обережно замісити тісто. Відформувати тістові заготовки.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: випікати при температурі 180°C протягом 10 хв.

Подова піч: випікати при температурі 200°C протягом 10-12 хв.

Після випічки охолодити.

Декор:

Розтопити Сатіна Дарк до температури 40°C. На охолоджений виріб нанести розтоплену глазур Сатіна Дарк (робоча температура 34-35°C).

Розтопити Сатіна Вайт до температури 40°C. На охолоджений виріб нанести розтоплену глазур Сатіна Вайт (робоча температура 35-36°C).

Тістечко Амаретто



Рецептура

Тісто 1:

0,390 кг **Кукімікс Преміум**
0,100 кг Маргарин
0,088 кг Яйця

Наповнювач:

0,300 кг Курага
0,100 кг Арахіс бланширований

Тісто 2:

0,250 кг **Лимонний кекс**
0,088 кг Олія соняшникова
0,088 кг Яйця
0,037 кг Вода

Крем:

0,700 кг **Вершки з рослинними
жирами 25 %**
0,600 кг Сатіна Дарк
0,400 кг Крем Лайт Амаретто

Покриття:

0,300 кг **Міроп Шоколад**

Декор:

0,070 кг **Сатіна Вайт**



Спосіб приготування

Тісто 1:

Змішати масло з меланжем на низькій швидкості з використанням плоского бітера, потім додати суміш для печива Кукімікс Преміум. Замісити тісто до стану добре вимішаного.

Додати бланширований арахіс та курагу, після чого ретельно перемішати. Дати тісту відлежатись протягом 15-30 хв.

Відформувати 2 тістові заготовки в квадратні форми 20*20 см.

Параметри випікання тіста 1:

Подова піч: 185°C.

Ротаційна піч: 170°C.

Випікати протягом 10-12 хв.

Тісто 2:

Змішати всі компоненти разом на низькій швидкості з використанням плоского бітера протягом 4 хв.

Викласти тісто в 2 квадратні форми 20*20 см.

Параметри випікання тіста 2:

Подова піч: 185°C.

Ротаційна піч: 170°C.

Випікати протягом 12-15 хв.

Крем:

Розтоплену до 35°C кондитерську глазур Сатіна Дарк змішати з Крем Лайт Амаретто, та поступово додати збиті вершки. Крем рівномірно нанести на випечені коржі та охолодити.

Декор:

На охолоджений виріб нанести Міроп Шоколад та декорувати шоколадним декором Сатіна Вайт.

Торт Брауні Делюкс Абрикос

Рецептура

Тісто:

0,180 кг	Сатіна Дарк
0,100 кг	Олія соняшникова
0,200 кг	Яйця
0,200 кг	Цукор
0,004 кг	Пекарський порошок У
0,075 кг	Борошно пшеничне в/г
0,005 кг	Квік 96
0,015 кг	Вода
0,075 кг	Какао порошок DB82

Начинка:

0,250 кг	Джеммі Лайт Абрикос
----------	----------------------------

Ганаш:

0,150 кг	Сатіна Дарк
0,040 кг	Вершки з рослинними жирами 25 %

Покриття:

0,150 кг	Сатіна Дарк
0,075 кг	Вершки з рослинними жирами 25 %



Спосіб приготування

Тісто:

Розтопити глазур Сатіна Дарк, додати олію та змішати всі компоненти разом протягом 5 хв. на низькій швидкості. Викласти тісто в круглу форму діаметром 20 см.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: 170°C протягом 40 хв.
Подова піч: 180°C протягом 40-45 хв.

Начинка:

Після охолодження розрізати тістову заготовку навпіл та перемастити Джеммі Лайт Абрикос.

Ганаш:

Довести вершки до кипіння та додати в глазур Сатіна Дарк. Після чого охолодити до 20°C. Нанести ганаш на готовий н/ф та вирівняти поверхню. Охолодити.

Покриття:

Довести вершки до кипіння та додати в Сатіну Дарк, після чого перемішати до однорідної маси. Покрити торт. Робоча температура покриття 33-34°C на охолоджений виріб, та 35-37°C якщо покривати заморожений виріб.



Кекс Арно ЛИМОННИЙ



Рецептура тіста:

0,500 кг	Лимонний кекс
0,175 кг	Олія соняшникова
0,175 кг	Яйце
0,075 кг	Вода
0,093 кг	Фрешкіпер
0,200 кг	Шарлі Деко Дарк

Покриття:

0,100 кг	Сатіна Дарк*
0,010 кг	олія соняшникова

*Сатіна Вайт

**Декор: Сатіна Дарк, Сатіна Вайт з барвником.



Спосіб приготування

Тісто:

Змішати всі компоненти разом протягом 5 хв. на низькій швидкості плоским бітером. В кінці додати кондитерську глазур Шарлі Деко Дарк. Вилити тісто у форми по 0,800 кг.

Параметри випікання:

Подова піч: при температурі 140°C, протягом 100 хв.

Після випікання витягти з форми та перевернути до гори ввверх, залишити до повного охолодження.

Покриття:

■ Розтопити Сатіна Дарк до температури 36-40°C та нанести на охолоджений кекс (робоча температура глазури 34-35°C).

■ Для кольорового покриття: розтопити Сатіна Вайт до температури 36-40°C, додати барвник, розмішати та нанести на охолоджений кекс (робоча температура глазури 34-35°C).

Декор:

Верх виробу оздобити елементами декору з Сатіна Вайт у вигляді спіралей, пелюсток тощо. Можна додати дропси Шарлі Деко Дарк та в'ялену журавлину.



Глазурування на лінії

- t повітря на вході в охолоджуючий тунель 5-6°C;
- тривалість охолодження 5-7 хв.
- t на виході з охолоджуючого тунелю 12-14°C (різниця з t навколишнього повітря має бути не більше 8°C).

Технологічні параметри глазурей

	Сатіна Дарк	Сатіна Зефір	Сатіна Вайт	Сатіна Мілк
Тип	Кондитерська, лауринова	Кондитерська, лауринова	Кондитерська, лауринова	Кондитерська, лауринова
Динамічна в'язкість, cP	2800-4000	3500-4500	3200-4500	3500-5000
Рівень текучості 1 - мала, 2 - середня 3 - висока	3	1	2	1
Точка плавлення, °C	33-34	34-36	34-36	33-34
Робоча t, °C	36-40	38-40	38-40	36-40
Колір	темно-коричневий	темно-коричневий	білий + спектр	коричневий
Смак	властивий чорному шоколаду	властивий чорному шоколаду	властивий білому шоколаду	властивий молочному шоколаду
Форма	чіпси d=10-12 мм	чіпси d=10-12 мм	чіпси d=10-12 мм	чіпси d=10-12 мм
Фасування	12 кг	12 кг	12 кг	12 кг
Термін зберігання	12 місяців			
Умови зберігання	температура 18±5°C, відносна вологість повітря не вище 75°C			

Неавтоматичний процес глазурування



Не допускається

- Потрапляння вологи і вологовмісних компонентів в глазур.
- Змішування різних видів глазурей без попередньої консультації з технологом.
- Використання "розріджувачів" та жирів для зниження в'язкості глазури без попередньої консультації з технологом.

Обов'язкова умова для досягнення **глянцю** на поверхні готового виробу – **«Шокове охолодження»**.
Недотримання рекомендованої технології глазурування та охолодження кондитерських виробів, а також умов зберігання, може призвести до **посивіння глазури на готових виробах**.

Корисні поради

Дефекти глазурування	Причини виникнення	Шляхи усунення
Розтріскування глазури	Нерівномірне охолодження шару глазури	Підвищити t повітря в охолоджуючому тунелі
	Завищена t виробів, що йдуть на глазурування	Охолодити виріб до потрібної температури
Глазур на виробі не повністю застигла	Порушений температурний режим охолодження	<ul style="list-style-type: none"> • Знизити t охолодження • Підвищити швидкість обдуву
	Завищена t виробів, що йдуть на глазурування	<ul style="list-style-type: none"> • Збільшити час перебування в охолоджуючому тунелі • Знизити t виробів, що глазуються
Відхилення від нормальної товщини шару глазури	Не досягнута необхідна в'язкість	<ul style="list-style-type: none"> • Вище норми – підвищити t глазури • Нижче норми – знизити t глазури
Посивіння глазури	Жирове – порушено t режим охолодження (глазур до виходу з охолоджуючого тунелю не встигає кристалізуватися)	<ul style="list-style-type: none"> • Знизити t охолодження • Збільшити швидкість обдуву
	Цукрове – відбувається конденсація вологи на поверхні глазурованого виробу	<ul style="list-style-type: none"> • Підвищити t повітря на виході з охолоджуючого тунелю • Знизити t повітря в цеху
Рубці на дні виробу	Холодна поверхня сітчастого транспортеру	Підвищити t сітчастого транспортеру Підвищити t глазури
На глазурованому виробі пухирки повітря «раковини»	Велика кількість повітря в глазури	Зменшити швидкість перемішування
	Не досягнута необхідна в'язкість глазури	Підвищити t глазури
Поганий глянець	Неправильне охолодження	Знизити t повітря на вході в охолоджуючий тунель
Сліди від пальців	Висока t навколишнього середовища Погано застигає глазур	Знизити t повітря в цеху Дивитися вище
Наявність «хвостиків»	Висока t глазури	Знизити t глазури
	Неправильна робота сітчастого транспортеру	Оптимізувати швидкість транспортеру та ленти конвеєра




ДП «Зееландія»

тел.: +38 044 592 28 83

факс: +38 044 592 28 84

e-mail: info@zeelandia.ua

www.zeelandia.ua

 /zeelandiashop

 /zeelandiaukraine

