

Чоколіна **термо**

Класика в якій поєдналися незрівнянна
ніжність та **трендові смаки**.



Чоколіна



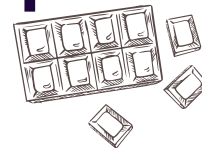
**стійка до
випікання**



**стійка до
заморожування**

Асортимент

● Чоколіна Термо



стійка до випікання та заморожування начинка з шоколадним смаком. Зберігає блиск, чудову кремову текстуру та шоколадний смак після випікання.

● Чоколіна Арахісова паста Термо



стійка до випікання та заморожування начинка зі смаком солоного арахісу та вмістом подрібненого арахісу (30%). Зберігає блиск, чудову кремову текстуру та насичений горіховий смак після випікання.

Рекомендоване застосування

Чоколіна Арахісова паста Термо

Чоколіна Термо



Чоколіна Арахісова паста Термо



- **для виробів із тривалим терміном придатності.**

Начинка зберігає свою текстуру протягом усього періоду зберігання.

- **для борошняних кондитерських виробів**

з низькою вологістю тіста (не більше 10-15%) - печиво, кекси, відкриті пироги.

- **для листкових виробів:**

круасани, конвертики тощо.

*Дріжджові потребують холодного вистоювання!

- **для здобних виробів з відкритою начинкою:**

ватрушки, кошики тощо.

- **для прошарків у кондитерські вироби.**

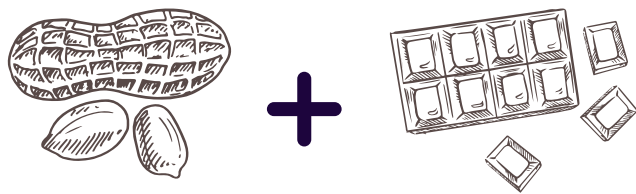
- **як начинка у цукерки.**

- **для приготування різноманітних кремів (масляних чи на основі вершків) та склейок у печиво.**

- **для шприцювання хлібобулочних та кондитерських виробів: круасанів, пончиків, донатів, булочок, здобних пасхальних виробів, мафінів, кексів.**

Смакові поєднання:

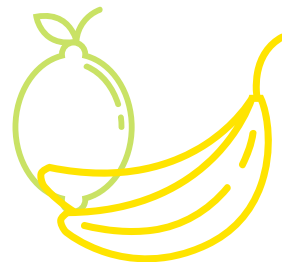
Чоколіна Арахісова паста Термо+ Чоколіна Термо



Завдяки приємному кольору невідбіленого льону та насиченому смаку арахісу з солоними нотами Чоколіна Арахісова паста Термо гарно поєднується у виробках з шоколадним смаком начинки Чоколіна Термо.

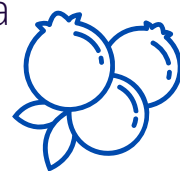
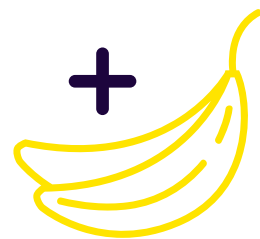
Чоколіна Термо +

- Преста Лимон
- Преста Банан



Чоколіна Арахісова паста Термо

- Преста Банан
- Джеммі Лайт чорна смородина



- Кукімікс Американо
Вівсяний+Кукімікс Керрот
- Мускатний кекс

Чоколіна

Рецептура тіста:

0,150 кг Красті 15
0,850 кг борошно пшеничне в/г
0,440 кг вода

Шарування:

0,500 кг маргарин

Начинка:

0,300 кг Чоколіна Термо

Спосіб приготування:

Тісто: змішати борошно, суміш Красті 15 та воду (t 4-12°C). Тривалість замішування I шв. 4-5 хв., II шв. 5 хв. Температура тіста 15-17°C. Тісто розкатати та вкатати 0,500 кг маргарину для шарування. Рекомендована кількість шарувань 3x4x3x4 (144 шари). Між другим та третім розкатуванням зробити паузу на 15 хв. Тривалість відлежування тіста після останнього шарування 30 хв. Розкатати тісто товщиною 2 мм, потім попроколювати по всій площині та нарізати квадратами розміром 7x7 см. Заготовки покласти у форми для кексів d 3,5 см/8 см. В центр тістової заготовки з кондитерського мішка відсадити начинку.

Параметри випікання:

Температура випікання в подовій печі 210°C, в ротаційній печі 190°C. Час випікання 15-17 хв. Час випікання може змінюватись в залежності від маси виробів, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Розанчики з шоколадною начинкою





Конвертики з арахісовою начинкою

Рецептура тіста:

0,150 кг	Красті 15
0,850 кг	борошно пшеничне в/г
0,440 кг	вода

Шарування:

0,500 кг	маргарин
----------	----------

Спосіб приготування:

Тісто: змішати борошно, суміш Красті 15 та воду (t 4-12°C). Тривалість замішування I шв. 4-5 хв., II шв. 5 хв. Температура тіста 15-17°C. Тісто розкатати та вкати 0,500 кг маргарину для шарування. Рекомендована кількість шарувань 3x4x3x4 (144 шари). Між другим та третім розкатуванням зробити паузу на 15 хв. Тривалість відлежування тіста після останнього шарування 30 хв. Розкатати тісто товщиною 2 мм, потім попроколювати по всій площині та нарізати квадратами розміром 7x7 см. З кондитерського мішка відсадити начинку, змазати край квадратиків яйцем для кращого склеювання та сформувати вироби.

Параметри випікання:

Температура випікання в подовій печі 210°C, в ротаційній печі 190°C. Час випікання 15-17 хв. Час випікання може змінюватись в залежності від маси виробів, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Начинка:

0,300 кг	Чоколіна Арахісов паста Термо*
	*або Чоколіна Термо



Пряний Тарт бананово-шоколадний

Рецептура тіста:

0,250 кг	Мускатний кекс
0,100 кг	жовтки
0,125 кг	маргарин
0,125 кг	борошно пшеничне в/г
0,001 кг	сіль

Начинка:

0,360 кг	Чоколіна Термо*
0,360 кг	Преста Банан
*або Чоколіна Арахісова паста Термо	

Спосіб приготування:

Тісто: в діжі міксера за допомогою плаского бітера змішати всі інгредієнти протягом 3-5 хв. до отримання однорідної консистенції пісочного тіста.

Оздоблення: маргарин збити з цукровою пудрою, після чого перемішати з яйцем до однорідної консистенції. Змішати сухі компоненти зі збитою масою і замісити тісто. Охолодити тісто.

Формування виробу: рівномірно розподілити тісто в форми діаметром 18 см вагою по 0,150 кг. Поверх тіста рівномірно розподілити начинку вагою по 0,090 кг кожного виду за допомогою кондитерського мішка. Поверх начинок викласти пісочну стружку (оздоблення натерте на терці) вагою 0,058 кг.

Параметри випікання:

Подова піч: 185°C.

Ротаційна піч: 180°C.

Тривалість випікання: протягом 15-20 хв.

Оздоблення:

0,008 кг	Суміш для печива LS
0,150 кг	борошно пшеничне в/г
0,044 кг	цукрова пудра
0,061 кг	маргарин
0,015 кг	яйця

Пиріг Штройзель арахісовий



Рецептура тіста:

0,030 кг	Суміш для печива LS
0,420 кг	борошно пшеничне в/г
0,175 кг	цукрова пудра
0,245 кг	маргарин
0,060 кг	яйця

Начинка:

0,460 кг	Чоколіна Арахісова паста Термо*
*або Чоколіна Термо	

Спосіб приготування:

Тісто: маргарин збити з цукровою пудрою, після чого перемішати з яйцем до однорідної маси. Змішати сухі компоненти зі збитою масою і замісити тісто. Охолодити тісто.

Формування виробу: розкатати тісто і сформувати тістові заготовки вагою 0,120 кг (0,150 кг та 0,025 кг), діаметром 18 см (20 см та 7 см). Викласти у форми та відсадити термостійку начинку вагою 0,120 кг (0,150 кг та 0,025 кг). Поверх начинки викласти пісочне тісто натерте на терці вагою 0,120 кг (0,150 кг та 0,025 кг).

Параметри випікання:

Подова піч: 185°C.

Ротаційна піч: 180°C.

Тривалість випікання: протягом 15-20 хв.





Печиво Равлик

Рецептура тіста:

0,900 кг	цукор
1,200 кг	маргарин
0,100 кг	вода
2,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,100 кг	Суміш для печива LS

Начинка:

1,000 кг	Чоколіна Арахісова паста Термо*
	*або Чоколіна Термо

Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі сухі компоненти, потім додати маргарин та воду. Всі компоненти перемішати плоским бітером протягом 3 хв. на низькій швидкості до стану добре вимішаного тіста. Дати тісту відлежатись 30-60 хв. на холоді. Підмісити тісто до еластичної маси (додавши потрібну кількість води).

Розкатати тісто товщиною 4 мм. Нанести рівномірно начинку та закрутити в рол. Витримати на холоді 10-15 хв., а потім нарізати кільцями товщиною 5 мм.

Параметри випікання:

Подова піч: 185°C

Ротаційна піч: 175°C

Час випікання: 15-20 хв. в залежності від розміру.



Печиво голландський сендвіч

Рецептура тіста:

0,080 кг	Суміш для печива LS
1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,470 кг	цукрова пудра
0,060 кг	вода
0,030 кг	патока
0,600 кг	маргарин
0,006 кг	сіль

Начинка:

2,000 кг	Чоколіна Арахісова паста Термо*
	*або Чоколіна Термо

Оздоблення:

0,080 кг	яйця
----------	------

Спосіб приготування:

Тісто: збити маргарин з цукровою пудрою, потім додати воду, патоку та збивати до однорідної маси. Після чого змішати інші компоненти зі збитою масою і обережно вимісити тісто. Розкатати тісто товщиною 0,2 см та відштампувати заготовки бажаної форми. На одну заготовку тіста (14 г) відсадити термостійку начинку (26 г), а потім зверху накрити іншою заготовкою (14 г). Змазати готовий напівфабрикат яйцем. Дати 10 хв. відлежатись, після чого змазати яйцем ще раз та за бажанням декорувати зверху арахісом чи шоколадними дропсами.

Параметри випікання:

Випікати при температурі 185°C протягом 10 хв.

Спосіб формування:

машинний – ротор, спеціалізована лінія для виробництва печива-сендвіч

ручний - розкатка→штамповка

Печиво шоколадно-арахісове Американо



Рецептура тіста:

0,101 кг	Кукімікс Американо
0,400 кг	борошно пшеничне в/г
0,550 кг	цукор
0,226 кг	маргарин
0,144 кг	яйця
0,088 кг	какао порошок BD82

Начинка:

0,300 кг	Чоколіна Арахісова паста Термо*
----------	------------------------------------

*або Чоколіна Термо

Спосіб приготування:

Тісто: маргарин та яйця збити пласким бітером протягом 1-2 хв. на середній швидкості. До маси додати рецептурні інгредієнти та замісити тісто на низькій швидкості. Дати тісту відлежатись 30 хв. в холодному місці.

Відформувати заготовки товщиною 0,4 см діаметром 9 см (35 г), відсадити начинку (15 г) та накрити другою заготовкою.

Параметри випікання:

Випікати при температурі 180°C протягом 12-15 хв.

Спосіб формування:

машинний – ротор, спеціалізована лінія для виробництва печива-сендвіч;
ручний - розкатка→штамповка.





Торт Айріш арахісовий

Рецептура тіста:

0,500 кг	Айріш Вельвет
0,210 кг	яйця
0,200 кг	олія соняшникова
0,115 кг	вода

Наповнювач:

0,560 кг	Чоколіна Арахісова паста Термо
0,190 кг	Сатіна Вайт

Декор:

0,100 кг	арахіс бланшований
----------	--------------------

Спосіб приготування:

Тісто: збити всі компоненти разом протягом 5 хв. на середній швидкості, використовуючи плоский бітер. Викласти тісто у три форми діаметром 18 см (по 0,330 кг).

Параметри випікання: випікати в подвійній печі при температурі 190°C протягом 25 хв. Охолодити.

Наповнювач: Сатіну Вайт розтопити до 40°C на водяній бані. Чоколіну Арахісову пасту Термо додати в розтоплену кондитерську глазур.

Формування готового виробу: кексові напівфабрикати розрізати навпіл. Три коржі склеїти між собою начинкою. Поверхню торта та боки покрити цією ж начинкою. Боки торта оздобити подрібненим горіхом.

Більше інформації про ці та інші продукти:

**T+380 44 592 28 83, E info@zeelandia.ua,
www.zeelandia.ua**

 **Zeelandia**