


---

# Чоколіна Фісташка

## Класик

**Начинка**, що поєднує в собі досконалий смак фісташки, технологічність та практичність жирових начинок Чоколін.

З гордістю зроблено в Україні! 

---





**Фісташка** з її ніжним, маслянистим горіховим смаком чудово поєднується з солодкими нотами. Проте справжньої **досконалості** вона досягає в жирових **начинках**, які сьогодні набувають величезної популярності в усьому світі.

## Чоколіна Фісташка Класик. Смакуйте досконалість фісташки!

### Характеристики

**Смак:** солодкий з фісташковими горіховими нотами. Вміст каліфорнійської фісташки 1%.

**Текстура:** стабільна при температурі 18–23 °С. Добре розмащується та шприцюється.

Для досягнення м'якої кремової текстури рекомендуємо набити в міксері/нагріти до 23–25 °С.



Готова до використання.



Термін зберігання – 6 міс.



Не термостабільна.



Фасування.



Чудово підходить для продуктів з тривалим терміном придатності ( $a_w=0,4$ ).



Маємо можливість виготовляти начинку з RSPO сертифікатом на Ваш запит.



Стійка до заморожування та розморожування.



З природними барвниками.



Не містить гідрогенізованих жирів.

### Широкий спектр застосування



Шприцювання листкових, здобних, булочних виробів (круасанів, панеттонів, пандоро, пасок, пончиків, донатів, бріошей, булочок, калачів).



Приготування різноманітних кремів: масляних, вершкових тощо.



Начинка для мафінів, кексів, бісквітів, рулетів, тістечок.



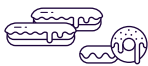
Приготування суфле та фаджів.



Начинка для печива-сендвіч, макаронів, печива вупі-пай.



М'яке покриття для тортів та тістечок.



Пластичне покриття в поєднанні з глазур'ю Сатіна Вайт для борошняних кондитерських та здобних виробів.



Начинки для корпусних цукерок.



Прошарок в торті та тістечка.



## Фісташковий круасан

**1. Тісто.** Для замісу тіста використовувати холодну воду (2 °С), в літній період краще частину води для замісу замінити на лід.

Перемішати складові до стану добре розвинутого клейковинного вікна. Тривалість змішування на I шв. 5–8 хв. (до повного розчинення льоду), II шв. — 6–8 хв. Температура тіста 15–17 °С.

Тісто відразу розкатати та вкатати маргарин для шарування. Рекомендована кількість шарувань 4 × 4. Тривалість відлежування тіста після останнього шарування 10–20 хв. в холодильній камері.

Розкатати заготовку до товщини 3,5–4 мм. Нарізати та сформувати вироби. Кінцеве вистоювання 55–75 хв. при відносній вологості 75–80% та температурі 30–32 °С.

**2. Параметри випікання.** Ротаційна піч: час випікання 18–20 хв. при температурі 180–190 °С, з парозволоженням на початку випікання.

Час випікання може змінюватись залежно від маси виробів, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

**3. Покриття.** Розтопити на паровій бані Сатіну Вайт з Чоколіною Фісташка Класик та покрити охолоджені, попередньо наповнені начинкою вироби (з розрахунку 30–35% від маси виробу).

### Тісто

Борошно пшеничне в/г	100,0 кг
Клейковина пшенична	1,0 кг
<b>Нордікс</b> Супер Нью	2,0 кг
Цукор	6,0 кг
Сіль	1,5 кг
Дріжджі пресовані	5,0 кг
Маргарин 72%	6,0 кг
Вода	43,0 кг

### Шарування

Маргарин для листового тіста	45,0 кг
------------------------------	---------

### Начинка

<b>Чоколіна Фісташка</b> Класик	58,0 кг
------------------------------------	---------

### Покриття

<b>Сатіна</b> Вайт	24,5 кг
<b>Чоколіна Фісташка</b> Класик	10,5 кг

## Тістечко **Дубайський вайб**



**1. Тісто.** Змішати всі інгредієнти на низькій швидкості протягом 5 хв. плоским бітером. Розділити тісто на 3 листи з бортом 60 × 40.

**2. Параметри випікання.** Випікати при температурі 180 °С протягом 25–30 хв. (час випікання залежить від ваги заготовки).

**3. Начинки.** Чоколіну Фісташка Класик перемішати з вафельною крихтою.

Тісто		Крем	
<b>Кекс Чоко</b>	1,8 кг	<b>Крем Патіссері</b>	
Олія соняшникова	0,36 кг	Несолодкі	0,7 кг
Яйця	0,72 кг	<b>Чоколіна</b>	
Вода	0,72 кг	Фісташка Класик	0,7 кг
Начинка		Покриття	
<b>Чоколіна</b>		<b>Ганаш Чоко Дарк</b>	1,0 кг
Фісташка Класик	1,35 кг		
Вафельна крихта	0,45 кг		

**4. Крем.** Чоколіну Фісташка Класик та вершки збити на високій швидкості до однорідної, стійкої консистенції.

**5. Покриття.** Ганаш Чоко Дарк нагріти до 40–45 °С.

**6. Формування виробу.** Охолоджені коржі склеїти між собою начинкою та кремом, поверхню покрити тонким шаром крему. Охолодити. Поверхню покрити Ганашем Чоко Дарк і декорувати. Охолодити та порізати на тістечка.

## **Пандоро** фісташковий



**1. Тісто.** Заміс тіста: 4 хв. на I швидкості (1/3 цукру та 1/3 маргарину) та 6–8 хв. на II швидкості до розвиненого клейковинного вікна, додати решту цукру та місити 2–3 хв. на I швидкості. Додати решту маргарину, Квік 96 та місити 3–4 хв. на II швидкості. Температура тіста 27–28 °С. Тривалість бродіння 45–60 хв., в умовах цеху уникаючи завітрення.

Поділити на заготовки вагою 0,5 кг, покласти в форми. Тривалість кінцевого вистоювання 70–90 хв. при температурі 35–36 °С та відносній вологості 75–80%.

Тісто		Начинка	
Борошно пшеничне в/г	100,0 кг	<b>Чоколіна</b>	
<b>Крафен Світ</b>	15,0 кг	Фісташка Класик	65,0 кг
Дріжджі пресовані	7,5 кг		
Цукор	30,0 кг	Покриття	
Сіль	1,3 кг	<b>Чоколіна</b>	
Маргарин 72%	30,0 кг	Фісташка Класик	12,0 кг
Яйця	30,0 кг	<b>Сатіна</b> Вайт	18,0 кг
Вода	21,0 кг		
<b>Квік 96</b>	5,0 кг		
Сухе молоко 1,5%	6,0 кг		
<b>Гамма Фреш</b>	3,0 кг		

**2. Параметри випікання.** Ротаційна піч: температура випікання 180 °С протягом 27–30 хв. Тривалість випікання може змінюватися залежно від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.

Після випічки повністю охолоджені вироби наповнити начинкою (з розрахунку 0,125–0,130 кг на один виріб).

**3. Покриття.** Розтопити Сатіну Вайт на паровій бані (робоча температура 40–42 °С) і змішати з Чоколіною Фісташка Класик та покрити вироби (з розрахунку 0,055–0,060 кг на один виріб).



## Фісташковий Нью-Йорк рол

**1. Тісто.** Тривалість замішування тіста на I швидкості 4–5 хв., на II швидкості — 6–8 хв. Температура тіста 15–17°C. Тісто відразу розкатати та вкатати маргарин для шарування.

Рекомендована кількість шарувань 3 × 3 × 3. Тривалість відлежування тіста після останнього шарування 20–30 хв. Розкатати тісто товщиною 4 мм. Нарізати смужки розміром 2,5 см шириною та 55 см довжиною, маса тістової заготовки 90 г. Отриману смужку скрутити у рулет та покласти у форму (кільце).

Перед викладкою, форму (кільце) посипати цукровою пудрою. Розміри кільця для випікання: діаметр 12 см, висота 4 см. Кінцеве вистоювання 80–90 хв. при відносній вологості 75% та температурі 30–32°C.

Через 50–60 хв. вистояні вироби посипати зверху цукровою пудрою та накрити пергаментом для випікання або силіконовим килимком і покласти зверху лист з вантажем. Залишити у вистійній шафі до кінця вистійки.

**2. Параметри випікання.** Тривалість випікання: I етап тривалість 10–12 хв. при температурі 220–200°C з листом і вантажем на листі. II етап: 5–7 хв. без листа і вантажу при температурі 200–180°C. Час випікання може змінюватись залежно від маси виробів, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

**3. Наповнювач.** Рапідо змішати з водою. Додати Чоколіну Фісташка Класик (попередньо розігріту до температури 40–45°C) у заварний крем, перемішати до однорідної консистенції.

**4. Покриття.** Розтопити Сатіну Вайт та змішати з Чоколіною Фісташка Класик. За бажанням нанести на вироби та декорувати.

### Тісто

Борошно пшеничне в/г	100,0 кг
<b>Голден Нектар</b>	6,0 кг
<b>Нордікс</b> Супер Нью	1,5 кг
Дріжджі пресовані	5,0 кг
Яйця	5,0 кг
Сіль	1,5 кг
Вода	43,0 кг

### Шарування

Маргарин для листового тіста	40,0 кг
------------------------------	---------

### Декор

Пудра цукрова	4,0 кг
---------------	--------

### Начинка

<b>Чоколіна Фісташка</b>	
Класик	55,0 кг
<b>Рапідо</b>	10,0 кг
Вода	25,0 кг

### Покриття

<b>Чоколіна Фісташка</b>	
Класик	26,0 кг
<b>Сатіна</b> Вайт	39,0 кг



+38 044 592 28 83  
info@zeelandia.ua

**Шукаєте цікаві рецептури готових виробів?**

Слідкуйте за нами

[www.zeelandia.ua](http://www.zeelandia.ua)

f /zeelandiaukraine

@ /zeelandiaukraine

📺 /zeelandiaukraine

📺 /zeelandiaukraine