

Чоколіна

Розкішні креми для кондитерських
та хлібобулочних виробів



Чоколіна — лінійка шоколадних, горіхових, молочних кремів* для начинки, прошарування, шприцювання виробів, для приготування м'яких покриттів, кремів, для топінгів.



**Незрівнянна кремova
текстура**



**Прекрасний баланс
якості та ціни**



Технологічність



Розкішний об'ємний смак

Саме завдяки цьому Чоколіни здобули прихильність кондитерських виробників в Україні та за кордоном. Обираючи Чоколіни, Ви легко надасте круасанам, донатам, тістечкам глибокого та спокусливого смаку, який цінують кінцеві споживачі.

* Згідно нормативних документів ДП «Зееландія» Чоколіни з шоколадом відносяться до групи Шоколадних начинок. Чоколіни без шоколаду — до групи Жирових начинок.

Чоколіна





Що робить **Чоколiни особливими?**

Безкомпромісно висока якість **iнгредиєнтiв.**

Какао



Ми використовуємо какао екстра якості з Гани та Кот-д'Івуару.

В Кот-д'Івуарі та Гані, завдяки унікальному клімату, вирощуються одні з найкращих какао-бобів у світі. Окрім того, какао, яке ми обрали для Чоколiн виробляється з добре ферментованих какао-бобів. Його особливість — спокусливий аромат та глибокий вишуканий смак, який Ви відчуваєте, смакуючи Чоколiни.

Цукрова пудра



Ми закупаємо український цукор, з якого самі робимо цукрову пудру супер-тонкого помолу. Якість пудри завжди під нашим ретельним контролем, оскільки суттєво впливає на довершеність текстури Чоколiн.

Лецитин



Лецитин — це натуральний емульгатор рослинного походження, який екстрагується з сої або соняшника.

Мінімальний вміст лецитину допомагає забезпечити Чоколiнам гладеньку кремону текстуру.

Рослинні жири



Ми використовуємо пальмову та соняшникову олію преміум якості.

Це високоочищені продукти, що не мають запаху та смаку. Саме такий жир здатний забезпечити гладеньку шовковисту тестуру Чоколiн та підсилити аромат та смак iнших складових.

iнші складові

Залежно від рецептури Чоколiни можуть містити молочні продукти, горіхи та натуральні ароматизатори.

Технологія виробництва.



Процес виробництва Чоколiн доволі тривалий і складає близько 8 годин. За цей час кристали цукру та какао порошок подрiбнюються до мікрочастинок, які не вловлюються людськими рецепторами. Натомість текстура начинки відчувається як надзвичайно ніжна та шовковиста.

Високі виробничі стандарти.



Виробництво начинок Чоколiна сертифіковано за стандартом FSSC 22000. Сертифікацію та регулярні незалежні перевірки проводить компанія SGS — світовий лiдер у сфері сертифікації та iнспекційних послуг.



Креми* Чоколіна. Загальні характеристики



Готові до використання



Не містять води



Гомогенна текстура



Не містять гідрогенізованих жирів



Лише натуральні ароматизатори



Стійкі до заморожування
та розморожування



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

* Згідно нормативних документів ДП«Зееландія» Чоколіни з шоколадом відносяться до групи Шоколадних начинок. Чоколіни без шоколаду — до групи Жирових начинок.



Чоколіна **Шоколад**

Готовий до використання шоколадний крем.
Глянцевий, гомогенний, добре розмащується.

Текстура: * ●●●●○

Смаки: **12%** — какао
2% — чорний шоколад



Чоколіна **Фундук-Шоколад**

Готовий до використання крем з шоколадно-фундучним
смаком. Глянцевий, гомогенний, добре розмащується.

Текстура: * ●●●○○

Смаки: **6%** — какао
2% — чорний шоколад
1% — фундук



Чоколіна **Білий Шоколад**

Готовий до використання крем з ніжним смаком молочного
шоколаду. Глянцевий, гомогенний, добре розмащується.

Текстура: * ●●●●○

Смаки: **19%** — молочні продукти
2% — білий шоколад



Чоколіна **Софт**

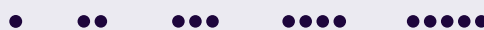
Готовий до використання крем зі смаком шоколаду.
Глянцевий, гомогенний, добре розмащується. Незамінний
для шприцювання та приготування кремів. Підходить для
шприцювання при кімнатній температурі.

Текстура: * ●●○○○

Смаки: **12%** — какао



* М'яка текстура >>>



<<< * Тверда текстура



Чоколіна **Арахісова паста**

Готовий до використання крем зі яскравим смаком арахісової паста. Гомогенна текстура, добре розмащується.

Текстура: * ●●●○○

Смаки: **30%** — арахіс

Використання: чудово підходить для прошарування тортів, тістечок та приготування десертів



Чоколіна **Бургунді**

Готовий до використання крем з ніжним смаком ягідного йогурту. Гомогенна текстура, добре розмащується.

Текстура: * ●●●○○

Смаки: **18%** — молочні продукти

Використання: чудово підходить для прошарування тортів, тістечок та приготування десертів



Чоколіна **Солона карамель**

Готовий до використання крем зі смаком солоної карамелі. Гомогенна текстура, добре розмащується.

Текстура: * ●●●○○

Смаки: **16%** — молочні продукти

Використання: чудово підходить для прошарування тортів, тістечок та приготування десертів



Маестро

Коричневий готовий до використання крем з шоколадно-фундучним смаком. Гомогенний, глянцевиий, добре розмащується.

Текстура: * ●●●○○

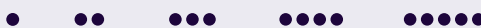
Смаки: **8%** — фундук

6% — какао

4% — молочні продукти



* **М'яка** текстура >>>



<<< * **Тверда** текстура



Рекомендації щодо роботи з нетермостабільними Чоколінами



При потребі завжди можна зробити консистенцію начинки м'якшою. Для цього перемішайте Чоколіну в міксері з пласким бітером на середній швидкості упродовж **3 – 5 хв.** Щоб отримати ще більш м'яку текстуру начинки, додайте до маси **5 – 10%** рафінованої олії.

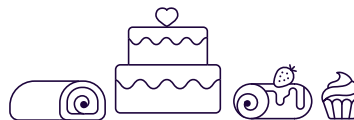
Чоколіна. Спектр застосування

нетермостабільної лінійки

Начинки для **листових** та **здобних** виробів
(круасанів, донатів, берлінерів, бриушей)



Начинки для
мафінів, тістечок, бісквітів, рулетів



Начинки
для **корпусних цукерок**



Начинка для **печива-сендвіч,
макаронів, печива «вупі пай»**



Прошарування
тортів та тістечок*



Топінг для морозива, панкейків,
десертів, сіннабонів



М'яке покриття, якщо Чоколіни поєднувати
з Сатінами** (торти, бісквіти, донати, еклери)



Надання смаку та кольору
мусам та різноманітним кремам
(вершковим***, масляним **** тощо)



* Для прошарування тортів, тістечок
рекомендовано охолодити начинку
до **18–20°C**.

** Сатіна — лінійка твердих
глазурей в дропсах.

*** Приготування вершкових кремів та мусів
Нагріти Чоколіну до **32–45°C**. Додати до крему
та перемішати.

**** Приготування масляного крему
Робоча температура крему **18–22°C**,
змішати зі збитим маслом.

Креми Чоколіна. Термостабільні



Чоколіна **Термо**



Термостабільна паста зі смаком шоколаду та однорідною консистенцією.
Зберігає м'яку кремову текстуру після випічки ***

Текстура: ●●●●●

Смак: **12%** — какао

Застосування: чудово підходить для відкритого та закритого печива, пирогів, тарт.



Рекомендації
по використанню



Температура в цеху **18 ± 5°C**. Робоча температура крему **18–23°C**.
Перемішати перед використанням.

Чоколіна **Фундук-Шоколад Термо**



Термостабільна паста з шоколадно-фундучним смаком та гомогенною текстурою.
Залишається кремовою після випічки ***

Текстура: ●●●○○

Смак: **6%** — какао

4% — молочні продукти

1% — фундук

Застосування: незамінний для круасанів та інших виробів з листового тіста



!

*** Дуже важливо підібрати **правильний температурний режим**, щоб начинка залишалася м'якою та кремовою після випікання. Температура випікання виробу не повинна перевищувати **180°C**.



При вищій температурі цукор, що міститься в начинці плавиться, і начинка твердіє.

Рекомендації



Ви можете створювати креми з оригінальними гетерогенними текстурами, додаючи в Чоколіни екструдовані кульки, подрібнені горіхи чи сухофрукти, вафельну крихту, зернові пластівці тощо.

Вони чудово підійдуть для прошарування, декорування виробів, а також для комбінування з іншими начинками.

Рекомендації щодо зберігання

Зберігайте при **18 ± 5 °С**.

Зверніть увагу!

- Зберігання кремів на жировій основі при температурах, вищих за рекомендовані, може призвести до відшарування олії у відрі.
- Зберігання кремів з високим вмістом какао при температурах, що нижчі **12 °С**, може призвести до утворення грудочок.

Рекомендації щодо використання



- Перемішайте перед використанням.



- При потребі консистенцію будь-якої Чоколіни можна зробити м'якшою та еластичнішою. Лише перемішайте начинку в міксері з пласким біттером упродовж **3–5 хв**.

Корисні поради

Проблема	Рішення
Відшарування олії у відрі.	Щоб повернути крему належну консистенцію: 1. Перемішайте масу до гомогенної консистенції. 2. Охолодіть крем до температури 18–20 °С .
Крем перегріли і він набув занадто рідкої консистенції.	1. Перемішайте масу до гомогенної консистенції. 2. Охолодіть крем до температури 18–23 °С .



Не допускається



- Не додавайте в начинку воду. Не дозволяйте потрапляння конденсату. Це може призвести до затвердіння начинки та поломки обладнання.
- Не нагрівайте начинку до температури вище **40 °С**.

Круасан-куб

з малиною та шоколадом



Спосіб приготування

Тісто

Борошно пшеничне в/г	100,0 кг
Дріжджі пресовані	5,8 кг
Сіль	1,5 кг
Цукор	10,0 кг
Маргарин	10,0 кг
Нордікс Супер Нью	2,0 кг
Вода (холодна)	40,0 кг

Шарування

Маргарин для листкового тіста	42,0 кг
-------------------------------	---------

Наповнювач 1

Малина	17,5 кг
Палетта Нейтральна	17,5 кг

Наповнювач 2

Чоколіна Шоколад	76,0 кг
-------------------------	---------

Покриття

Сатіна Дарк	13,5 кг
Олія соняшникова	1,5 кг

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 вимішаного тіста. Тривалість замішування I шв. 4–5 хв., II шв. — 6–8 хв.

Температура тіста 15–17 °С.
Вологість тіста 34,2%.

Рекомендована кількість шарувань 3 × 3 × 3. Після другого та третього складування дати тісту відлежатися в холодильній камері 10–15 хв. Розкати тісто товщиною 7–8 мм.

Нарізати на квадрати розміром 8,5 × 8,5 см. Покласти у форму розміром 10 × 10 см: 3 квадрати один на одній (вага заготовки 0,195–0,205 кг, вага одного квадрата 0,062–0,068 кг).

Кінцеве вистоювання 60–70 хв. при відносній вологості 75–80% та температурі 32–33 °С.

Тістову заготовку садити в піч, коли вона буде за 1 см від кришки форми.

2. Параметри випікання.

Ротаційна піч: початкова температура 210 °С, на початку випічки подати пару, знизити температуру до 170 °С протягом 40–50 хв.

Тривалість випікання залежить від температурних режимів та конструктивних особливостей печі.

3. Покриття: розігріти Сатіну Дарк з олією.

4. Наповнювач: Палетту Нейтральну розім'яти, додати малину та нагрівати до повного розчинення Палетти.

5. Формування.

Охолоджений виріб наповнити начинкою (з розрахунку на 1 виріб 0,090 кг Чоколіни шоколад) та малиновим наповнювачем (з розрахунку на 1 виріб 0,035–0,040 кг). Покрити Сатіною Дарк.

Чоколіна



Маєте запитання?

Будь ласка,
зв'яжіться з нами

ДП «Зееландія»

+38 044 592 28 83

info@zeelandia.ua

Шукаєте цікаві рецептури готових виробів?

Слідкуйте за нами

www.zeelandia.ua

 /zeelandiaukraine

 /zeelandiaukraine

 /zeelandiaukraine

 /zeelandiaukraine