

---

# Еклермікс.





**Еклермікс** - суміш (100%) для приготування вишуканих еклерів, профітролів, основ для тортів та тістечок.

### Чому Еклермікс?

- Простий та легкий спосіб приготування.
- Не потрібно заварювати тісто як при традиційному методі, в рецептуру потрібно додати лише воду кімнатної температури, яйця та олію.
- Тісто підходить для різних видів еклерної продукції від міні-профітролів до великих профітролів та еклерів.

### Сфера застосування:

- еклери,
- профітролі,
- основи для тортів та тістечок,
- тістечко Шу,
- десерт крокембуш,
- цукерки ручної роботи (обвалка)



**Тістечко Парі-Брест**



**Тістечко Шу**



**Торти**



**Еклери**

## Рецептура:

0,100 кг **Еклермікс**  
0,090 кг олія соняшникова  
0,100 кг вода  
0,100 кг яйця

## Декор:

0,100 кг **Сатіна Вайт**

## Спосіб приготування:

### Тісто:

Перемішати суміш Еклермікс, олію, яйця та воду (кімнатної температури) на низькій швидкості міксера плоским бітером протягом 2 хв., потім збивати на третій швидкості протягом 7 хв. Відсадити тісто потрібної форми та випікати.

### Параметри випікання:

Температура випікання 200°C. Час випікання 20 хв.

### Декор:

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

# Міні еклери паризькі





## Комбінації кремів

### Заварні

- Ванкрем:вода:згущене молоко:вершки (2:5:1,5:2)
- Рап Спеціал:вода:згущене молоко:вершки (2:5:1,5:2)
- Рап Спеціал:вода:Крем Лайт або Преста (1:2,4:3,4:3,4)

### Смакові з вершками

- Крем Лайт:вершки (1:1, 2:1)

Абрикос  
Ананас  
Апельсин  
Банан  
Вишня  
Кокос  
Малина  
Манго

Лимон  
Полуниця  
Йогурт  
Шоколад  
Амаретто  
Ваніль

### Смакові масляні

- Масло вершкове:Преста (1:1, 1:2)

Абрикос  
Банан  
Ваніль  
Вишня

Згущене молоко  
Йогурт  
Лимон  
Шоколад

### Шоколадні

- Рап Спеціал:вода:Чоколіна:вершки (2:5:2:3)
- Чоколіна:вершки (1:1)

Чоколіна  
Чоколіна Фундук  
Чоколіна Арахіс



## Фокус на майбутнє



- міні порції (розмір пальця)



- різноманіття смаків та безліч привабливих декорів



- під сезон/лімітована колекція

# Акцент на декор





T +38 044 592 28 83  
[www.zeelandia.ua](http://www.zeelandia.ua)

 **Zeelandia**