



Вельвет

оксамитова ніжність кексів

Айворі Вельвет, Айріш Вельвет
та **Блек Вельвет.**



Zeelandia

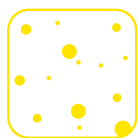
**Чи може бути
щось краще
ніж вишукані
та ніжні
текстури кексів
*Вельвет?***

Для всіх поціновувачів ми створили високотехнологічний продукт – **100% кексові суміші Вельвет**, у якому найкраще з усього світу. Заміксували в одному кексі вологість трендових американський Вельветів, таємницю рулетної еластичності та тендітну дрібнопористу структуру азіатських шифонових бісквітів. Саме тому оксамитова ніжність 100% сумішей для кексів Вельвет не залишить Вас байдужими.





Чому Вельвет такий особливий?



Дрібнопориста, тонкостінна структура

Унікальне поєднання інгредієнтів створює вишукану тонкостінну дрібнопористу структуру.



Соковитий та ніжний м'якуш

Вміст натуральних вологоутримувачів дарує кексам Вельвет ніжну вологу текстуру без просочування сиропом.



Неймовірна еластичність

Після випічки кекс еластичний та легко скручується у роли без розривів.



Стабільність у блок-кейках

Дає рівний підйом поверхні кексу при випіканні, без характерного розриву, який повністю корегується правильним охолодженням «верхівкою донизу».



Терміни зберігання – 12 місяців

Лінійка смаків 100% кексів Вельвет включає в себе три смаки, які підкорять серця кожного. Для любителів насичених та яскравих смаків – Блек Вельвет, для прихильників вишуканої класики – Айворі Вельвет, а для шукачів нових незрівнянних вражень – Айріш Вельвет.



Блек Вельвет – насичений темний колір та приємний аромат справжнього чорного шоколаду чудово смакуватиме у будь – якій формі та у різноманітних виробках. Ніжна текстура підкреслює яскравий смак кексу Блек Вельвет та дарує неймовірні хвилини насолоди. Вироби з використанням 100% кексу Блек Вельвет виглядають як справжні витвори кулінарного мистецтва завдяки насиченому темному кольору та унікальній текстурі.



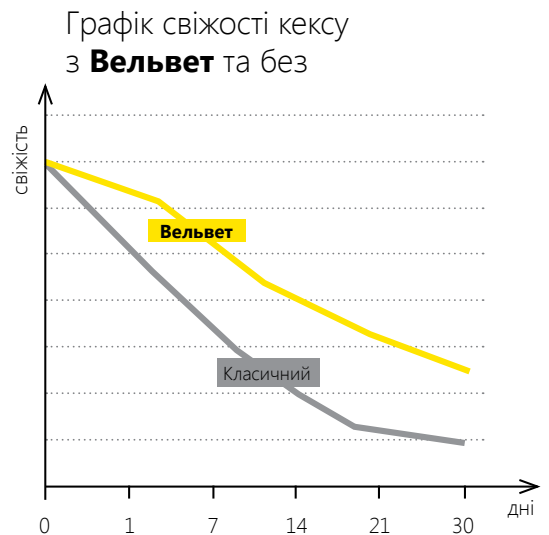
Айворі Вельвет – ніжний аромат 100% кексу Айворі Вельвет та його волога структура стане ідеальною основою для Ваших кондитерських шедеврів. Соковитий кекс на основі 100% суміші Айворі Вельвет – це ідеальний вибір любителів класичних смаків з ванільними нотами та чудовий спосіб вразити тих, хто не очікує скуштувати таку вражаюче витончену текстуру.



Айріш Вельвет – неймовірний кекс Айріш Вельвет аромат та смак якого для кожного неповторний. Ніколи не можна на 100 відсотків розпізнати таємницю смаку цього кексу, адже кожен відчуває щось своє. Для когось це тонкі ноти ірландського віскі у філіжанці ароматної кави, а для когось вишукані десерти, доповнені вершковий ірландським кремом. Але для всіх і кожного це ніжний кекс з теплим ароматом та оксамитовим смаком.

А які ще переваги 100 % суміші Вельвет?

- Значно ніжніший ніж просто кекс (Вельвет у 3 рази м'якший ніж кекс за класичною технологією).
- Вишуканий смак та аромат.
- Технологічність – лише додати воду+яйця+олію.
- Завжди 100% результат.
- Підходить для автоматизованих ліній.
- Універсальність використання.
- Ніжність та соковитість – до 30 днів у пакуванні.
- Довше зберігає свіжість ніж кекс за класичною технологією.
- Чудово витримує заморозку (без втрати смаку і текстури).
- Не потребує обрізів при випіканні основ для тортів та тістечок.



В які вироби використовують Вельвет?



Блок-кейки



Роли



Торти і тістечка



Пироги



Мафіни і кекси

Чому саме 100% кексові суміші?

1. Завдяки
 - Правильним сировинним компонентам суміші.
 - Їх стабільно бездоганній якості.
 - Їх оптимально підібраним пропорціям.
2. Унеможлиблює можливі виробничі помилки, спричинені людським фактором.
3. Економія часу на виробництво - лише додати воду+яйця+олію.
4. Економія місця на складі – зберігаєте лише один продукт, замість кількох сировинних позицій.





Поради від технолога Zeelandia Володимира Васильчука

- Збільшена тривалість замісу та інтенсивність дозволяє досягти більш дрібнопористої та однорідної структури.
- При використанні у рулетах, рекомендуємо загортати в півтора обороти формуючи сучасний рол.
- Ідеально смакує як довершений самостійний продукт.

Кекс Блек Вельвет

Рецептура:

1,000 кг
0,200 кг
0,400 кг
0,400 кг

Блек Вельвет
олія соняшникова
яйця
вода

Спосіб приготування:

Тісто: збити всі рецептурні компоненти на середній швидкості протягом 5 хв. за допомогою плоского бітера до однорідної консистенції.

Параметри випікання:

Подова піч: 180°C.
Ротаційна піч: 160-170°C.
Тривалість випікання: 50-60 хв.





Блек Рол

Рецептура тіста:

0,500 кг	Блек Вельвет
0,750 кг	яйця
0,150 кг	олія соняшникова
0,112 кг	вода
0,020 кг	Квік 96

Крем:

0,300 кг	Зеесан Йогурт
0,600 кг	вода
0,600 кг	вершки з рослинним жиром 25 %
0,300 кг	Крем Лайт Кокос

Спосіб приготування:

Тісто: змішайте яйце, воду, Блек Вельвет та Квік 96 протягом 5 хв. на другій швидкості до однорідної смузиподібної консистенції. Після чого масу збити протягом 5 хв. на великій швидкості до стійкої консистенції. Потім поступово додайте олію та перемішайте масу на низькій швидкості протягом 2 хв. Вилити на 2 листи 40х60 см.

Параметри випікання:

випікати в подовій печі при температурі 200°C протягом 12 хв. Охолодити.

Крем:

Зеесан Йогурт розмішати з водою, додати Крем Лайт Кокос та збиті вершки.

Формування виробу:

На край випеченого кексового напівфабриката відсадити мус та завернути рулет напівоберта.

Рецептура тіста:

0,300 кг	Блек Вельвет
0,120 кг	яйця
0,060 кг	олія соняшникова
0,120 кг	вода

Крем:

0,250 кг	вершки з рослинними жирами 25 %
0,125 кг	Зеесан Сирний
0,250 кг	вода

Спосіб приготування:

Тісто: збити всі компоненти разом протягом 5 хв. на середній швидкості, використовуючи плоский бітер. Викласти тісто у дві форми діаметром 18 см (по 0,300 кг).

Параметри випікання:

випікати в подовій печі при температурі 190°C протягом 25 хв. Охолодити.

Крем:

Зеесан Сирний змішати з водою та збитими вершками.

Формування виробу:

з кондитерського мішка з круглою насадкою відсадити крем. Декорувати крихтою з бісквіту.

Торт Орео





Тістечко Шварцвальд

Рецептура тіста:

0,500 кг	Блек Вельвет
0,100 кг	олія соняшникова
0,200 кг	яйця
0,200 кг	вода

Крем:

0,180 кг	Зеесан Сирний
0,360 кг	вода
0,360 кг	вершки з рослинними жирами 25 %

Наповнювач:

0,700 кг	вишня морожена без кісточки
0,280 кг	цукор
0,007 кг	кориця в паличках
0,004 кг	бадьян
0,025 кг	ром

Ганаш:

0,150 кг	вершки з рослинними жирами 25 %
0,150 кг	Тринідад Дарк
0,030 кг	масло вершкове

Декор:

0,200 кг	Сатіна Дарк
----------	-------------

Спосіб приготування:

Тісто: всі інгредієнти збити протягом 5 хв. на середній швидкості. Тонко розмазати на лист тісто 50x40 см.

Параметри випікання:

випікати при температурі 190°C протягом 10 хв. Охолодити.

Крем:

змішати Зеесан Сирний з водою. Додати збиті вершки та обережно перемішати.

Начинка:

заморожену вишню з цукром, корицею та бадьяном приварити. Охолодити, процідити та додати до неї ром.

Ганаш:

вершки довести до кипіння, додати масло вершкове, Тринідад Дарк та перемішати до однорідної маси.

Декор:

перед використанням кондитерську глазур помірно нагріти в темперувальній машині до 40°C. Робоча температура кондитерської глазури 34-35°C.

Підготовлену глазур наносити на плівку у вигляді елементів декору за допомогою різних інструментів та технологій нанесення, залишити до повного охолодження при температурі 4°C та застигання.

Формування готового виробу:

між трьома шарами шоколадного бісквіту (40x8 см) нанести шар крему та викласти вишню. Поверхню покрити кремом та ганашем. Охолодити. Нарізати порціями по 0,100 кг. Декорувати декором з шоколаду.



Кекс Айріш Вельвет

Рецептура тіста:

1,000 кг	Айріш Вельвет
0,400 кг	олія соняшникова
0,420 кг	яйця
0,230 кг	вода

Спосіб приготування:

Тісто: збити всі рецептурні компоненти на середній швидкості протягом 5 хв. за допомогою плоского бітера до однородної консистенції.

Параметри випікання:

Подова піч: 180°C.

Ротаційна піч: 160-170°C.

Тривалість випікання: 50-60 хв.





Шарлот Айріш Чері

Рецептура тіста:

0,100 кг	Айріш Вельвет
0,042 кг	яйця
0,040 кг	олія соняшникова
0,028 кг	вода

Крем:

0,100 кг	вершки з рослинними жирами 25 %
0,080 кг	цукор
0,050 кг	жовтки
0,006 кг	желатин
0,036 кг	вода
0,200 кг	вершки з рослинними жирами 25 %
0,100 кг	вишневий сік

Ганаш:

0,120 кг	Сатіна Мілк
0,080 кг	вершки з рослинними жирами 25 %

Декор:

0,040 кг	Сатіна Дарк
----------	-------------

Спосіб приготування:

Тісто: збити всі компоненти разом протягом 5 хв. на середній швидкості плоским бітером. Викласти тісто в форму діаметром 18 см (по 0,200 кг).

Параметри випікання:

випікати в подовій печі при температурі 190°C протягом 25 хв. Охолодити.

Крем: вершки (100 г), цукор, жовтки змішати та нагріти на водяній бані до 85°C до повного розчинення цукру. Желатин замочити в холодній воді.

Вершково-яєчну масу з'єднати з вишневим соком та збитими вершками (200 г).

В кінці ввести розтоплений желатин та все перемішати.

Ганаш: вершки довести до кипіння, додати Тринідад Дарк та перемішати до однорідної маси.

Декор: перед використанням кондитерську глазур помірно нагріти в темперувальній машині до 40°C. Робоча температура кондитерської глазури 34-35°C. Підготовлену глазур нанести на плівку у вигляді елементів декору за допомогою різних інструментів та технологій нанесення, та залишити до повного охолодження при температурі 4°C та застигання.

Формування виробу:

кексовий напівфабрикат розрізати на два коржі. Зібрати торт в форму діаметром 18 см. Один корж нарізати на шматочки. В мус додати шматочки кексу та викласти в форму. Зверху накрити другим коржем. Заморозити. Поверхню покрити ганашем. Нарізати порціями по 0,100 кг. Декорувати декором з шоколаду.



Торт Ірландський Чізкейк

Рецептура тіста:

0,286 кг	Айріш Вельвет
0,120 кг	яйця
0,114 кг	олія соняшникова
0,080 кг	вода

Начинка:

0,150 кг	Чоколіна Фундук
0,075 кг	фундук

Цукровий сироп:

0,052 кг	вода
0,052 кг	цукор

Крем:

0,150 кг	Зеесан Сирний
0,300 кг	вода
0,300 кг	вершки з рослинними жирами 25 %
0,008 кг	кава розчинна
0,030 кг	вода
0,016 кг	ром
0,050 кг	Тринідад Дарк

Покриття:

0,100 кг	Палетта КолдДжел
----------	------------------

Декор:

0,080 кг	Сатіна Дарк
0,020 кг	фундук

Спосіб приготування:

Тісто: збити всі компоненти разом протягом 5 хв. на середній швидкості, використовуючи плоский бітер. Викласти тісто в форму діаметром 18 см (по 0,300 кг).

Параметри випікання:

випікати в подовій печі при температурі 190°C протягом 25 хв. Охолодити.

Начинка: Чоколіну Фундук змішати з подрібненим та обсмаженими горіхами.

Цукровий сироп: цукор з водою довести до кипіння, охолодити.

Крем: Зеесан Сирний з'єднати з водою, додати розчинену в гарячій воді каву, потім додати збиті вершки, подрібнений Тринідад Дарк та ретельно перемішати.

Декор: перед використанням кондитерську глазур помірно нагріти в темперувальній машині до 40°C. Робоча температура кондитерської глазури 34-35°C.

Підготовлену глазур нанести на плівку у вигляді елементів декору за допомогою різних інструментів та технологій нанесення. Залишити до повного охолодження при температурі 4°C та застигання.

Формування виробу:

кексовий напівфабрикат розрізати навпіл. Промочити сиропом нижній корж та покрити начинкою, потім кремом. Накрити другою половиною коржа, знову промочити сиропом та покрити кремом. Заморозити. Поверхню торта покрити Палетта КолдДжел. Боки торта обсипати шоколадним декором. Торт оздобити декором з шоколаду та горіхами.

Кекс Айворі Вельвет

Рецептура тіста:

1,000 кг
0,400 кг
0,420 кг
0,230 кг

Айворі Вельвет
олія соняшникова
яйця
вода

Спосіб приготування:

Тісто: збити всі рецептурні компоненти на середній швидкості протягом 5 хв. за допомогою плоского бітера до однородної консистенції.

Параметри випікання:

Подова піч: 180°C.
Ротаційна піч: 160-170°C.
Тривалість випікання: 50-60 хв.





Торт Хрустіан

Рецептура тіста:

0,286 кг	Айворі Вельвет
0,120 кг	яйця
0,114 кг	олія соняшникова
0,080 кг	вода

Наповнювач 1:

0,160 кг	Флорентіно мікс
0,080 кг	арахіс бланширований
0,080 кг	насіння соняшникове

Наповнювач 2:

0,075 кг	Сатіна Мілк
0,015 кг	олія соняшникова
0,200 кг	Чоколіна Арахіс
0,200 кг	масло вершкове

Крем:

0,360 кг	вершки з рослинними жирами 25 %
0,160 кг	Чоколіна Арахіс
0,120 кг	молоко згущене з цукром

Оздоблення:

0,120 кг	Преста Ваніль
----------	---------------

Покриття:

0,200 кг	Чоколіна Арахіс
----------	-----------------

Спосіб приготування:

Тісто: збити всі компоненти разом протягом 5 хв. на середній швидкості плоским бітером. Викласти тісто у дві форми діаметром 18 см (по 0,300 кг).

Параметри випікання:

випікати в подовій печі при температурі 190°C протягом 25 хв. Охолодити.

Наповнювач 1: змішати Флорентіно мікс, арахіс бланширований, насіння соняшника та викласти на лист застелений пергаментом.

Випікати при 190°C протягом 10 хв. Після охолодження подрібнити заготовку на крихту.

Наповнювач 2: розтопити Сатіну Мілк на водяній бані, додати олію та ретельно перемішати. Шоколадну масу поєднати з наповнювачем 1, викласти на лист та охолодити. Вершкове масло набити до кремowego стану та поєднати з Чоколіною Арахіс, після чого додати шоколадно- горіхову крихту. Викласти масу у дві форми діаметром 18 см. Охолодити.

Крем: збиті вершки поєднати з Чоколіною Арахіс та згущеним молоком.

Формування готового виробу:

поверх заготовки наповнювача 2, відсадити шар крему, потім бісквіт, шар крему, бісквіт та крем. Боки торта декорувати Престою Ваніль. Верх покрити Чоколіною Арахіс.

Торт Солона Карамель

Рецептура тіста:

0,286 кг	Айворі Вельвет
0,120 кг	яйця
0,114 кг	олія соняшникова
0,080 кг	вода

Начинка:

0,120 кг	Палетта Нейтральна
0,120 кг	чорна смородина заморожена
0,025 кг	вода

Наповнювач:

0,115 кг	цукор
0,120 кг	масло вершкове
0,001 кг	ванілін
0,002 кг	сіль
0,075 кг	вершки з рослинними жирами 25 %
0,045 кг	молоко згущене з цукром
0,075 кг	Фрешкіпер

Цукровий сироп:

0,052 кг	вода
0,052 кг	цукор

Крем:

0,150 кг	Зеесан Сирний
0,300 кг	вода
0,300 кг	вершки з рослинними жирами 25 %

Покриття:

0,120 кг	Палетта КолдДжел
----------	------------------

Декор:

0,040 кг	Сатіна Дарк
----------	-------------

Спосіб приготування:

Тісто: збити всі компоненти разом протягом 5 хв. на середній швидкості, використовуючи плоский бітер. Викласти тісто в форму діаметром 18 см (по 0,300 кг).

Параметри випікання:

випікати в подовій печі при температурі 190°C протягом 25 хв. Охолодити.

Начинка: в Палетта Нейтральна додати воду та розтопити на плиті. Потім змішати з замороженою чорною смородиною та довести до кипіння. Охолодити.

Наповнювач солонка карамель: в нагрітій металевій ємкості з товстим дном розплавити цукор сухим способом, довести до насиченого карамельного кольору. Ввести м'яке вершкове масло, ванілін та сіль. Обережно помішуючи, проварити 5-7 хв. Після кипіння масла з'єднання з карамеллю в однорідну структуру. Окремо підігріти вершки зі згущеним молоком та Фрешкіпером до 80°C, щоб при додаванні в карамель уникнути конфлікту температур. Додати підготовлені вершки з Фрешкіпером та згущеним молоком. Масу уварити протягом 5-7 хв. та охолодити.

Сироп цукровий: цукор з водою довести до кипіння, охолодити.

Крем: Зеесан Сирний з'єднати з водою, потім додати збиті вершки та ретельно перемішати.

Декор: перед використанням кондитерську глазур помірно нагріти в темперувальній машині до 40°C. Робоча температура кондитерської глазури 34-35°C. Підготовлену глазур нанести на плівку, у вигляді елементів декору за допомогою різних інструментів та технологій нанесення. Залишити до повного охолодження при температурі 4°C та застигання.

Формування готового виробу:

кексовий напівфабрикат розрізати навпіл. Промочити сиропом нижній корж та покрити начинкою, потім кремом. Накрити другою половиною коржа, знову промочити сиропом та покрити солоною карамеллю (0,100 кг), потім кремом. Заморозити. Поверхню та боки торта покрити Палетта КолдДжел змішану з солоною карамеллю (2:1). Торт оздобити декором з шоколаду.



Торт Джапан Кейк

Рецептура тіста:

0,286 кг	Айворі Вельвет
0,120 кг	яйця
0,114 кг	олія соняшникова
0,080 кг	вода

Наповнювач 1:

0,150 кг	Крем Лайт Кокос
0,250 кг	Арабеска Біла 29
0,050 кг	масло вершкове

Наповнювач 2:

0,250 кг	Палетта Нейтральна
0,050 кг	вода
0,250 кг	полуниця свіжа

Крем:

0,200 кг	вершки з рослинними жирами 25%
0,100 кг	Крем Лайт Кокос
0,125 кг	Зеесан Йогурт
0,250 кг	вода

Покриття:

0,120 кг	Крем Лайт Полуниця
0,200 кг	Мірор Білий

Спосіб приготування:

Тісто: збити всі компоненти разом протягом 5 хв. на середній швидкості з використанням плоского бітера. Викласти тісто у дві форми діаметром 18 см (по 0,300 кг).

Параметри випікання:

випікати в подовій печі при температурі 190°C протягом 25 хв. Охолодити.

Наповнювач 1: розтопити шоколад Арабеска Біла 29, додати вершкове масло та Крем Лайт Кокос.

Наповнювач 2: в Палетту Нейтральну додати воду та розтопити на плиті. Полуницю порізати невеликими шматочками та проварити з Палетою Нейтральною 5 хв.

Крем: Зеесан Йогурт з'єднати з водою, додати Крем Лайт Кокос та збиті вершки, перемішати до однорідної консистенції.

Покриття: боки торта декорувати Крем Лайт Полуниця. Верх торта покрити Мірором Білим.



ДП «Зееландія»

T +38 044 592 28 83, +38 044 592 28 84

E info@zeelandia.ua

W www.zeelandia.ua

f /zeelandiashop

@ /zeelandiaukraine

