



Кексові Донати.

Випечені,
не смажені!

**Інноваційний
кондитерський
виріб на ринку**

**Випечені,
не смажені у фритюрі**



**Смачна випічка
до будь-якого
сезону чи свята**

Тренди:

- "купуємо" очима,
- невеличкі порції
- з собою в дорогу/споживання їжі на ходу

**Широкий
асортимент смаків
та декорів**

Донати - випечені, не смажені.

Традиційний смажений пончик зобов'язаний своїм походженням голландським поселенцям, які привезли його в США в сімнадцятому столітті. Сьогодні пончики - це в першу чергу модний тренд, який з США подорожує світом! Його міжнародна кар'єра означала, що Donut має різні «обличчя» та різні назви: пончик, донат.

Представляємо вам широку концепцію альтернатив – випечені, а не смажені донати. В якості основи ми використали різноманітні борошняні кондитерські суміші.

Завдяки їм були створені смачні, різноманітні та унікальні закуски на будь-який випадок та сезон!

Чому ми випікаємо донати, а не смажимо? Використання різноманітних кексових та бісквітних сумішей, широкого асортименту покриттів відкриває перед цими виробами абсолютно нові можливості! Нестандартний процес приготування, випікання замість смаження, дозволяє отримати фантастичні результати і надає безмежні можливості для створення і розширення асортименту.

Наша історія Донату, базується на історії та досвіді, – це унікальна бізнес-концепція – від реагування на сьогоденний тренд, через продукт, технологію виробництва та декорування, до його презентації та просування в точках продажу для кінцевого споживача. Ми фокусуємо увагу на різноманітності смаків, які пропонують наші кексові суміші, широкій лінійці покриттів та варіантів декору, а також якості продукту. Простота приготування та легкість реалізації виробничого

процесу - це шанс представити в пропозицію характерний, асортимент цікавих кондитерських виробів на цілий рік.

Концепція Донатів дозволяє згенерувати високу націнку на асортимент, що продається «поштучно», а також значно підвищує привабливість вітрини.

Кексові донати можна продавати як в рамках стандартної пропозиції, так і до спеціальних сезонних okazій.

Вам не потрібна фритюрниця!



Кексова суміш



Змішуємо інгредієнти



Наповнюємо у силіконові форми



Випікаємо



Декоруємо за бажанням



Смакуємо

Багато свіжих ідей як використовувати асортимент Zeelandia

Цілорічна пропозиція до кожного сезону та свята



Донати Zeelandia - готовий рецепт успіху!

Частина

01

Легенди осені





Донат

Оксамитовий сезон

Рецептура тіста:

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

Покриття:

0,300 кг Сатіна Вайт,
0,300 кг Чоколіна зі смаком
солоні карамелі

Спосіб приготування:



Тісто: збити всі компоненти протягом 5 хв. на середній швидкості плоским бітером до однорідної маси.



Формування: тісто викласти у підготовлені силіконові форми для пончиків вагою 40 г.



Температура випікання 185°C. Тривалість випікання: 15-20 хв.



Розтопити глазур Сатіну Вайт до 40°C та з'єднати з Чоколіною зі смаком солоні карамелі до однорідної маси. Покрити вироби (робоча температура 35°C). Декорувати за бажанням. Охолодити.



Донат

Ванільний берег

Рецептура тіста:

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

Покриття:

0,300 кг Сатіна Вайт,
0,300 кг Чоколіна Вайт
шоколад

Спосіб приготування:



Тісто: збити всі компоненти протягом 5 хв. на середній швидкості плоским бітером до однорідної маси.



Формування: тісто викласти у підготовлені силіконові форми для пончиків вагою 40 г.



Температура випікання 185°C. Тривалість випікання: 15-20 хв.



Розтопити глазур Сатіну Вайт до 40°C та з'єднати з Чоколіною Вайт шоколад до однорідної маси. Покрити вироби (робоча температура 35°C). Декорувати за бажанням. Охолодити.



Донат

Чоко бомб

Рецептура тіста:

1,140 кг Блек Вельвет,
0,400 кг олія соняшникова,
0,456 кг яйця,
0,230 кг вода

Покриття:

0,300 кг Сатіна Мілк,
0,300 кг Маестро чоко фундук

Спосіб приготування:



Тісто: збити всі компоненти протягом 5 хв. на середній швидкості плоским бітером до однорідної маси.



Формування: тісто викласти у підготовлені силіконові форми для пончиків вагою 40 г.



Температура випікання 185°C. Тривалість випікання: 15-20 хв.



Розтопити глазур Сатіну Вайт до 40°C та з'єднати з Маестро чоко фундук до однорідної маси. Покрити вироби (робоча температура 35°C). Декорувати за бажанням. Охолодити.

Частина

02

**Святкова
зима**





Донат

Мускатний

Рецептура тіста:

1,200 кг Мускатний кекс,
0,360 кг олія соняшникова,
0,360 кг яйця,
0,360 кг вода

Покриття:

0,450 кг Сатіна Мілк,
0,045 кг олія соняшникова

Спосіб приготування:



Тісто: змішати всі компоненти протягом 5 хв. на низькій швидкості плоским бітером до однорідної маси.



Формування: тісто викласти у підготовлені силіконові форми для пончиків вагою 45 г.



Температура випікання 185°C. Тривалість випікання: 15-20 хв.



Розтопити глазур Сатіну Мілк до 40°C, додати олію (10 %). Перемішати до однорідної маси та покрити вироби (робоча температура 35°C). Декорувати за бажанням. Охолодити.



Донат

Цитрусовий

Рецептура тіста:

1,150 кг Лимонний кекс,
0,402 кг олія соняшникова,
0,402 кг яйця,
0,173 кг вода

Покриття:

0,300 кг Сатіна Вайт,
0,300 кг Чоколіна Вайт
шоколад

Спосіб приготування:



Тісто: змішати всі компоненти протягом 5 хв. на низькій швидкості плоским бітером до однорідної маси.



Формування: тісто викласти у підготовлені силіконові форми для пончиків вагою 40 г.



Температура випікання 185°C. Тривалість випікання: 15-20 хв.



Розтопити глазур Сатіну Вайт до 40°C та з'єднати з Чоколіною Вайт шоколад до однорідної маси. Покрити вироби (робоча температура 35°C). Декорувати за бажанням. Охолодити.



Донат

Трюфельний

Рецептура тіста:

1,200 кг Трюфельний кекс,
0,600 кг олія соняшникова,
0,600 кг яйця,
0,180 кг вода

Покриття:

0,600 кг М'яка глазур
кондитерська темна

Спосіб приготування:



Тісто: змішати всі компоненти протягом 5 хв. на низькій швидкості плоским бітером до однорідної маси.



Формування: тісто викласти у підготовлені силіконові форми для пончиків вагою 50 г.



Температура випікання 185°C. Тривалість випікання: 15-20 хв.



Розтопити глазур до 40°C, (можна додати олію 10%), перемішати до однорідної маси та покрити вироби (робоча температура 35°C). Покриті донати прикрасити різноманітними елементами декору. Охолодити.

Частина

03

**Ніжна
весна**





Донат

Дабл Чоко

Рецептура тіста:

1,700 кг Кекс Дабл Чоко,
0,221 кг олія соняшникова,
0,340 кг яйця,
0,340 кг вода

Покриття:

0,450 кг Сатіна зефір,
0,045 кг олія соняшникова
Декор:
0,150 кг Шарлі Деко Дарк

Спосіб приготування:



Тісто: змішати всі компоненти протягом 5 хв. на низькій швидкості плоским бітером до однорідної маси.



Формування: тісто викласти у підготовлені силіконові форми для пончиків вагою 50 г.



Температура випікання 185°C. Тривалість випікання: 15-20 хв.



Розтопити глазур Сатіна Зефір до 40°C, додати олію (10 %), перемішати до однорідної маси та покрити вироби (робоча температура 35°C). Декорувати Шарлі Деко Дарк. Охолодити.



Донат

веганський зерновий

Рецептура тіста:

1,150 кг Кекс Пісний ванільний,
0,201 кг олія соняшникова,
0,644 кг вода,
0,345 кг Живі зерна Дарк

Покриття:

0,450 кг Сатіна Дарк,
0,045 кг олія соняшникова
Декор:
0,100 кг Сід мікс

Спосіб приготування:



Тісто: змішати всі компоненти протягом 5 хв. на середній швидкості плоским бітером до однорідної маси. Додати Живі зерна Дарк та перемішати.



Формування: Тісто викласти у підготовлені силіконові форми для пончиків вагою 45 г.



Температура випікання 185°C. Тривалість випікання: 15-20 хв.



Розтопити глазур Сатіна Дарк до 40°C, додати олію (10 %), перемішати до однорідної маси та покрити вироби (робоча температура 35°C). Декорувати Сід Міксом. Охолодити.



Донат

ВЕГАНСЬКИЙ ШПИНАТ-МАЛИНА

Рецептура тіста:

- 1,200 кг Кекс Пісний ванільний,
- 0,260 кг олія соняшникова,
- 0,400 кг вода,
- 0,400 кг шпинат с/м

Покриття:

- 0,570 кг Фондант,
- 0,030 кг вода

Декор:

- 0,025 кг малина сублімована зернята

Спосіб приготування:



Тісто: Змішати всі компоненти протягом 5 хв. на середній швидкості плоским бітером до однорідної маси. Додати розморожений, подрібнений шпинат та перемішати.



Формування: Тісто викласти у підготовлені силіконові форми для пончиків вагою 45 г.



Температура випікання 185°C. Тривалість випікання: 15-20 хв.



Розігріти Фондант з водою на водяній бані до 45°C (можна додати барвник) та покрити вироби (робоча температура 40-45°C). Декорувати сублімованими ягодами. Охолодити.

Частина

04

**Ягідне
літо**





Донат

шоколадно-банановий

Рецептура тіста:

1,140 кг Шоколадний кекс,
0,570 кг олія соняшникова,
0,570 кг яйця

Покриття:

0,600 кг Діп банановий

Спосіб приготування:



Тісто: змішати всі компоненти протягом 5 хв. на низькій швидкості плоским бітером до однорідної маси.



Формування: тісто викласти у підготовлені силіконові форми для пончиків вагою 45 г.



Температура випікання 185°C. Тривалість випікання: 15-20 хв.



Розігріти Діп банановий до 40°C. Покрити вироби (робоча температура 35°C). Декорувати за бажанням. Охолодити.



Донат

макове поле

Рецептура тіста:

1,120 кг Кекс маковий,
0,448 кг олія соняшникова,
0,504 кг яйця

Покриття:

0,300 кг Сатіна Вайт,
0,300 кг Чоколіна Вайт
шоколад

Спосіб приготування:



Тісто: змішати всі компоненти протягом 5 хв. на низькій швидкості плоским бітером до однорідної маси.



Формування: тісто викласти у підготовлені силіконові форми для пончиків вагою 40 г.



Температура випікання 185°C. Тривалість випікання: 15-20 хв.



Розтопити глазур Сатіну Вайт до 40°C та з'єднати з Чоколіною Вайт шоколад до однорідної маси. Покрити вироби (робоча температура 35°C). Декорувати за бажанням. Охолодити.



Донат

ягідний йогурт

Рецептура тіста:

1,130 кг Кекс Йогуртовий,
0,339 кг олія соняшникова,
0,339 кг яйця,
0,339 кг вода

Покриття:

0,300 кг Сатіна Вайт,
0,300 кг Чоколіна Бургунді зі
смаком ягідного йогурту

Декор:

0,025 кг малина сублимована
зернята

Спосіб приготування:



Тісто: змішати всі компоненти протягом 5 хв. на низькій швидкості плоским бітером до однорідної маси.



Формування: тісто викласти у підготовлені силіконові форми для пончиків вагою 40 г.



Температура випікання 185°C. Тривалість випікання: 15-20 хв.



Розтопити глазур Сатіну Вайт до 40°C та з'єднати з Чоколіною Бургунді зі смаком ягідного йогурту до однорідної маси. Покрити вироби (робоча температура 35°C). Декорувати сублимованими ягодами. Охолодити.



Донат

МОЛОЧНИЙ ШЛЯХ

Рецептура тіста:

- 0,500 кг яйця,
- 0,450 кг олія соняшникова,
- 0,195 кг Фрешкіпер,
- 0,430 кг цукор,
- 0,450 кг борошно пшеничне в/г,
- 0,036 кг сухе молоко 1,5%,
- 0,090 кг Біска Мульти Бейс,
- 0,004 кг сорбат калію,
- 0,002 кг ванілін

Покриття:

- 0,450 кг Сатіна Вайт,
- 0,045 кг олія соняшникова

Спосіб приготування:



Тісто: змішати всі компоненти протягом 5 хв. на середній швидкості плоским бітером до однорідної маси.



Формування: тісто викласти у підготовлені силіконові форми для пончиків вагою 40 г.



Температура випікання 185°C. Тривалість випікання: 15-20 хв.



Розтопити глазур Сатіну Вайт* до 40°C, додати олію (10 %), перемішати до однорідної маси та покрити вироби (робоча температура 35°C). Покриті донати декорувати за бажанням. Охолодити.

*Аналогічно можна розтопити Сатіну Вайт чи Сатіну Дарк та додати олію (робоча температура 35°C).

Широкий асортимент декорів.

Сатіна Дарк

Сатіна Зефір

Сатіна Мілк

Чоколіна зі смаком солоні карамелі

М'яка глазур кондитерська темна

Маестро чоко фундук

Чоколіна Вайт шоколад

Сатіна Вайт

Чоколіна Вайт

Сатіна Вайт

Чоколіна Бургунді зі смаком ягідного йогурту

Діп банановий

Фондант

Вам не потрібна фриториця!



Кексова суміш



Змішуємо інгредієнти



Наповнюємо у силіконові форми



Випікаємо



Декоруємо за бажанням



Смакуємо

Випічка на цілий рік!

Різноманіття декорів!

Найсмачніші кексові донати!

Нескінченні варіанти смаків та декорів!

Випечені, не смажені!

До будь-якого сезону!

Кексові



Донати



Кексові



Донати

випечені, не смажені!



T+380 44 592 28 83,
www.zeelandia.ua

 **Zeelandia**