

Секрети крафтових цукерок.



 **Zeelandia**

Чудові можливості з шоколадом.

Рекомендації
від Володимира Васильчука,
технолога-кондитера
Zeelandia





Тринідад

 Сатіна

Мокеліна 

Досліджуйте нові рецептури цукерок.



Річчіо Фрутті мікс Дарк

фруктовий мікс
з мигдалевими пластівцями
в темній глазури

Основа:

0,350 кг

Сатіна Дарк

Наповнювач:

0,065 кг

0,060 кг

0,060 кг

0,060 кг

чорнослив

родзинки

цукати

мигдалеві пластівці

Спосіб приготування

Основа:

перед використанням кондитерську глазур Сатіна Дарк розігріти в темперувальній машині до **40°C**. Робоча температура кондитерської глазури **34-35°C**.

Наповнювач:

чорнослив подрібнити, додати цукати, родзинки та підсмажені мигдалеві пластівці. Перемішати.

Формування цукерки:

підготовлену кондитерську глазур Сатіна Дарк змішати з наповнювачем та відформувати цукерки на пергаменті у формі «іжачків» (температура **32°C**). Охолодити при температурі **4°C** протягом 5-7 хв. Після охолодження різниця з температурою навколишнього повітря має бути не більше **8°C**. Обережно викласти у коробки.

Річчіо Фрутті мікс Мілк

фруктовий мікс
з мигдалевими пластівцями
в молочній глазурі



Основа:

0,350 кг

Сатіна Мілк

Наповнювач:

0,100 кг

курага

0,060 кг

цукати

0,060 кг

мигдалеві пластівці

Спосіб приготування

Основа:

перед використанням кондитерську глазур Сатіна Мілк розігріти в темперувальній машині до **40°C**.
Робоча температура кондитерської глазури **34-35°C**.

Наповнювач:

подрібнити курагу, додати цукати та підсмажені мигдалеві пластівці. Перемішати.

Формування цукерки:

підготовлену кондитерську глазур Сатіна Мілк змішати з наповнювачем та відформувати цукерки на пергаменті у формі «їжачків» (температура **32°C**). Охолодити при температурі **4°C** протягом 5-7 хв. Після охолодження різниця з температурою навколишнього повітря має бути не більше **8°C**. Обережно викласти у коробки.





Річціо Кранчі Вайт

екструдовані кукурудзяні кульки
з родзинками в білій глазури

Основа:

0,350 кг

Сатіна Вайт

Наповнювач:

0,105 кг

родзинки

0,055 кг

кукурудзяні кульки

Спосіб приготування

Основа:

перед використанням кондитерську глазури Сатіна Вайт розігріти в темперувальній машині до **40°C**. Робоча температура кондитерської глазури **34-35°C**.

Наповнювач:

родзинки змішати з кукурудзяними кульками.

Формування цукерки:

підготовлену кондитерську глазури Сатіна Вайт змішати з наповнювачем та відформувати цукерки на пергаменті у формі «іжачків» (температура **32°C**). Охолодити при температурі **4°C** протягом 5-7 хв. Після охолодження різниця з температурою навколишнього повітря має бути не більше **8°C**. Обережно викласти у коробки.

Бонбон

Карпе

Корпус:

0,220 кг

Сатіна Дарк

Наповнювач 1:

0,090 кг

чорнослив

0,040 кг

грецький горіх

Наповнювач 2:

0,150 кг

Чоколіна Фундук



з кремовою шоколадно-фундучною начинкою та вкрапленнями горіхів з чорносливом і все це в оболонці темної глазури

Формування цукерки:

підготовлену кондитерську глазур Сатіна Дарк вилити в полікарбонатну форму (суху та очищену від жиру). Рештки глазури відразу вилити з форми. Поставити на охолодження при температурі **4°C** протягом 5-7 хв. При застиганні глазур на стінках форми утворює корпус для цукерок. Потім наповнить сумішшю подрібненого чорносливу з горіхами та шоколадною начинкою Чоколіна фундук. Після застигання начинки Чоколіна фундук форми нанесіть шар кондитерської глазури Сатіна Дарк (температура **35°C**), щоб закрити дно цукерки. Після чого ставимо на охолодження при температурі **8±2°C**. Після охолодження різниця з температурою навколишнього повітря має бути не більше **8°C**. Обережно вилучити цукерки з форм.

Спосіб приготування

Корпус:

перед використанням кондитерську глазур Сатіна Дарк розігріти в темперувальній машині до **40°C**. Робоча температура кондитерської глазури **34-35°C**.

Наповнювач 1:

чорнослив та горіхи подрібнити. Перемішати.

Наповнювач 2

використовувати Чоколіна фундук температурою не вище **30°C**.

Бонбон Тропик

Корпус:

0,220 кг Трінідад Дарк

Наповнювач 1:

0,050 кг Крем Лайт Ананас

0,050 кг Преста Банан

0,050 кг Мірор Карамель

Наповнювач 2:

0,150 кг Чоколіна фундук

з кремовою шоколадно-фундучною начинкою, карамеллю та бананово-анасовою начинкою і все це в оболонці з чорного шоколаду

Спосіб приготування

Корпус:

перед використанням шоколад Трінідад Дарк необхідно протемперувати. Для цього розігрійте шоколад в темперувальній машині до **50°C**, а потім охолодіть до **28°C** і розігрійте повторно до температури, що не перевищує **32°C**. Робоча температура шоколаду після темперування **30-31°C**.

Наповнювач 1: змішати Крем Лайт Ананас, начинку Преста Банан та Мірор Карамель.

Формування цукерки:

підготовлений шоколад Трінідад Дарк вилити в полікарбонатну форму (суху та очищену від жиру). Рештки шоколаду відразу вилити з форми. Поставити на охолодження при температурі **8°C** протягом 5-7 хв. При застиганні на стінках форми шоколад утворює корпус для цукерок. Потім наповніть корпус цукерки начинкою 1 (Крем Лайт Ананас, Преста Банан та Мірор Карамель) та наповнювачем 2 (Чоколіна фундук). Після застигання начинки 2 поверх форми нанесіть шар темперованого шоколаду Трінідад Дарк, щоб закрити дно цукерки. Після чого ставимо на охолодження при температурі **8±2°C**. Після охолодження різниця з температурою навколишнього повітря має бути не більше **8°C**. Обережно вилучити цукерки з форм.

Бонбон

Черрі сизон

вишнева та мигдалево-ванільна начинка з нотками лимону і все це огорнуте чорним шоколадом



Корпус:

0,220 кг

Трінідад Дарк

Наповнювач 1:

0,100 кг

Крем Лайт Вишня

Наповнювач 2:

0,100 кг

Маропан

0,060 кг

Начинка Ванільна

0,040 кг

Преста Лимон

Спосіб приготування

Корпус:

перед використанням шоколад Трінідад Дарк необхідно протемперувати. Для цього розігрійте шоколад в темперувальній машині до **50°C**, а потім охолодіть до **28°C** і розігрійте повторно до температури, що не перевищує **32°C**. Робоча температура шоколаду після темперування **30-31°C**.

Наповнювач 2:

змішати Маропан, начинку Ванільну та Преста Лимон.

Формування цукерки:

підготовлений шоколад Трінідад Дарк вилити в полікарбонатну форму (суху та очищену від жиру). Рештки шоколаду відразу вилити з форми. Поставити на охолодження при температурі **8°C** протягом 5-7 хв. При застиганні на стінках форми шоколад утворює корпус для цукерок. Потім наповніть корпус цукерки начинкою Крем Лайт Вишня та наповнювачем 2. Після застигання начинки 2 поверх форми нанесіть шар темперованого шоколаду Трінідад Дарк, щоб закрити дно цукерки. Після чого ставимо на охолодження при температурі **8±2°C**. Після охолодження різниця з температурою навколишнього повітря має бути не більше **8°C**. Обережно вилучити цукерки з форм.



Бонбон Камілла

мигдалева та кокосова начинка з нотками білого шоколаду і все це огорнуте в молочній глазурі

Корпус:

0,220 кг

Сатіна Мілк

Наповнювач 1:

0,040 кг

мигдаль

Наповнювач 2:

0,067 кг

Сатіна Вайт

0,067 кг

Фондант

0,033 кг

патока

0,073 кг

кокосова стружка

Спосіб приготування

Корпус:

перед використанням кондитерську глазур Сатіна Мілк розігріти в темперувальній машині до **40°C**. Робоча температура кондитерської глазури **34-35°C**.

Наповнювач 1:

подрібнити мигдаль.

Наповнювач 2:

кондитерську глазур Сатіна Вайт розігріти в темперувальній машині до **40°C**, змішати з Фондантом та патокою. Додати кокосову стружку та перемішати. Температура начинки не має перевищувати **30°C**.

Формування цукерки:

підготовлену кондитерську глазур Сатіна Мілк вилити в полікарбонатну форму (суху та очищену від жиру). Рештки глазури відразу вилити з форми. Поставити на охолодження при температурі **4°C** протягом 5-7 хв. При застиганні на стінках форми глазури утворює корпус для цукерок. Потім наповніть корпус цукерки подрібненим мигдалем та наповнювачем 2 (Сатіна Вайт з Фондантом, патокою та кокосовою стружкою). Після застигання начинки 2 поверх форми нанесіть шар кондитерської глазури Сатіна Мілк (температура **35°C**), щоб закрити дно цукерки. Після чого ставимо на охолодження при температурі **8±2°C**. Після охолодження різниця з температурою навколишнього повітря має бути не більше **8°C**. Обережно вилучити цукерки з форм.

Бонбон Манго-манго

ніжна кремова мангова та шоколадно-фундучна начинка і все це огорнуте чорним шоколадом



Корпус:

0,220 кг

Тринідад Дарк

Наповнювач 1:

0,100 кг

Крем Лайт Манго

Наповнювач 2:

0,200 кг

Чоколіна фундук

Спосіб приготування


Корпус:

перед використанням шоколад Тринідад Дарк необхідно протемперувати. Для цього розігрійте шоколад в темперувальній машині до **50°C**, а потім охолодіть до **28°C** і розігрійте повторно до температури, що не перевищує **32°C**. Робоча температура шоколаду після темперування **30-31°C**.

Формування цукерки:

підготовлений шоколад Тринідад Дарк вилити в полікарбонатну форму (суху та очищену від жиру). Рештки шоколаду відразу вилити з форми. Поставити на охолодження при температурі **8°C** протягом 5-7 хв. При застиганні на стінках форми шоколад утворює корпус для цукерок. Потім наповніть корпус цукерки начинкою Крем Лайт Манго та Чоколіна фундук (температура **28-30°C**). Після застигання шоколадної начинки Чоколіна фундук поверх форми нанесіть шар темперованого шоколаду Тринідад Дарк, щоб закрити дно цукерки. Після чого ставимо на охолодження при температурі **8±2°C**. Після охолодження різниця з температурою навколишнього повітря має бути не більше **8°C**. Обережно вилучити цукерки з форм.





Бонбон

Вайт

перфекшн

Корпус:

0,220 кг Сатіна Вайт

Наповнювач 1:

0,070 кг журавлина в'ялена
0,010 кг насіння ча

Наповнювач 2:

0,056 кг Сатіна Вайт
0,056 кг Фондант
0,028 кг патока
0,060 кг кокосова стружка

в'ялена журавлина у поєднанні з насінням ча та кокосова начинка з нотками білого шоколаду і все це огорнуте в білій глазури

Спосіб приготування

Корпус:

перед використанням кондитерську глазур Сатіна Вайт розігріти в темперувальній машині до **40°C**. Робоча температура кондитерської глазури **34-35°C**.

Наповнювач 1:

подрібнити журавлину та додати насіння ча. Перемішати.

Наповнювач 2:

кондитерську глазур Сатіна Вайт розігріти в темперувальній машині до **40°C**, змішати з Фондантом та патокою. Додати кокосову стружку та перемішати. Температура начинки не має перевищувати **30°C**.

Формування цукерки:

підготовлену кондитерську глазур Сатіна Вайт вилити в полікарбонатну форму (суху та очищену від жиру). Рештки глазури відразу вилити з форми. Поставити на охолодження при температурі **4°C** протягом 5-7 хв. на охолодження при температурі **4°C**. При застиганні на стінках форми глазур утворює корпус для цукерок. Потім наповніть корпус цукерки наповнювачем 1 (подрібнена журавлина з насінням ча) та наповнювачем 2 (Сатіна Вайт з Фондантом, патокою та кокосовою стружкою). Після застигання начинки 2 поверх форми нанесіть шар кондитерської глазури Сатіна Вайт (температура **35°C**), щоб закрити дно цукерки. Після чого ставимо на охолодження при температурі **8±2°C**. Після охолодження різниця з температурою навколишнього повітря має бути не більше **8°C**. Обережно вилучити цукерки з форм.

Бонбон

Полуничне серце

Корпус:

0,220 кг Тринідад Дарк

Наповнювач 1:

0,100 кг Крем Лайт Полуниця
0,050 кг Крем Лайт Йогурт

Наповнювач 2:

0,150 кг Чоколіна

ніжна полунично-йогуртова начинка у поєднанні з шоколадною і все це огорнуте чорним шоколадом

Спосіб приготування

Корпус:

перед використанням шоколад Тринідад Дарк необхідно протемперувати. Для цього розігрійте шоколад в темперувальній машині до **50°C**, а потім охолодіть до **28°C** і розігрійте повторно до температури, що не перевищує **32°C**. Робоча температура шоколаду після темперування **30-31°C**.

Формування цукерки:

підготовлений шоколад Тринідад Дарк вилити в полікарбонатну форму (суху та очищену від жиру). Рештки шоколаду відразу вилити з форми. Поставити на охолодження при температурі **8°C** протягом 5-7 хв. При застиганні на стінках форми шоколад утворює корпус для цукерок. Потім наповніть корпус цукерки начинкою 1 (Крем Лайт Полуниця з Крем Лайт Йогурт) та наповнювачем 2: Чоколіна (температура **28-30°C**). Після застигання шоколадної начинки Чоколіна поверх форми нанесіть шар темперованого шоколаду Тринідад Дарк, щоб закрити дно цукерки. Після чого ставимо на охолодження при температурі **8±2°C**. Після охолодження різниця з температурою навколишнього повітря має бути не більше **8°C**. Обережно вилучити цукерки з форм.



Грильяз

Арабські ночі

горіхово-насіннєва маса з фруктовими нотками в карамельній оболонці, огорнута шаром темної хрусткої глазури

Рецептура

Основа:

0,240 кг

Сатіна Зефір

Наповнювач:

0,200 кг

Флорентіномікс

0,200 кг

Живі зерна Дарк

0,200 кг

журавлина в'ялена

0,100 кг

Джеммі Лайт Чорна

Смородина

0,100 кг

арахіс бланшований

0,100 кг

мигдалеві пластівці

Спосіб приготування

Начинка:

змішати компоненти рецептури, окрім горіхів та довести до кипіння. Додати підсмажені та подрібнені горіхи, та трохи проварити до утворення пластичної маси. Виложити отриману масу у підготовлену форму 200x200 мм. Охолодити. Нарізати на порції 30x35 мм.

Основа:

перед використанням кондитерську глазур Сатіна Зефір розігріти в темперувальній машині до **40°C**. Робоча температура кондитерської глазури **38-40°C**. Покрити грильяз. Охолодити при температурі **4°C**. Обережно викласти у коробки.



Рекомендації від шефа

Тринідад

Сатіна

Чоколіна



Не рекомендується:

- Змішувати Сатіну та Тринідад – відбувається процес омилення та пом'якшення корпусу цукерки.
- Поєднувати кондитерську глазур Сатіна з водою – відбувається процес омилення.
- Поєднувати кондитерську глазур Сатіна з начинками, що містять нелауринові жири – відбувається процес омилення жирів.

Темний шоколад

- Потребує темперування в темперувальній машині при температурі до **50°C**.
- Охолодити до **28°C**.
- Повторно розігріти до температури, що не перевищує **32°C**.
- Допускається повторний розігрів шоколадної маси.

Кондитерська глазур

- Не потребує темперування.
- Розігріти до **40°C**.
- Робоча температура **34-35°C**.
- Допускається повторний розігрів кондитерської глазури.

Кондитерська начинка

- Робоча температура **20-25°C**.
- Не допускається додавати в начинку воду.
- Не допускається нагрівати до температури вище **35°C**.

Дозволяється:

- Поєднувати Тринідад з жировими начинками (твердими, напівтвердими та кремовими, проте, обов'язково нелауринового типу), наприклад, Чоколіною та водно-жировими (з вмістом вологи не вище **15%**).
- Підфарбувати Сатіну та Тринідад спеціальними жиророзчинними барвниками.
- Додавати **10%** соняшникової рафінованої дезодорованої олії до глазури Сатіна, щоб отримати більшу пластичність (текучість).

ДП «Зееландія»

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

E info@zeelandia.ua

W www.zeelandia.ua

f /zeelandiashop

© /zeelandiaukraine



Zeelandia