

---

# Проста геометрія.

Каталог рецептур





# Пиріг Баський.

## Рецептура тіста:

0,150 кг	маргарин
0,090 кг	цукрова пудра
0,050 кг	яйця
0,250 кг	борошно пшеничне в/г
0,020 кг	какао порошок DB82
0,002 кг	сіль
0,005 кг	Суміш для печива LS

## Крем:

0,140 кг	Рап Спеціал
0,260 кг	вода
0,150 кг	Тринідад Дарк
0,100 кг	Маропан

## Начинка:

0,150 кг	вишня морожена (без кісточок)
0,025 кг	цукор
0,015 кг	Сафтія

## Спосіб приготування:

Тісто: збити маргарин з цукровою пудрою за допомогою плаского бітера, потім поступово додати яйця. Внести сухі інгредієнти та замісити однорідне тісто.

Крем: Рап Спеціал змішати з водою та додати Маропан. Тринідад Дарк розтопити на водяній бані та з'єднати з попередньо приготовленим заварним кремом.

Начинка: заморожену вишню змішати з цукром та Сафтією. Дати вистоятись до повного розмороження та загущення протягом 1-1,5 години.

Формування виробу: частину тіста 0,090 кг розкатати та викласти у форму діаметром 16 см. Поверх тіста відсадити шоколадний крем 0,210 кг. На крем викласти підготовлену вишню 0,060 кг та накрити частиною розкатаного тіста 0,090 кг.

Параметри випікання: випікати в ротаційній печі при температурі 185°C, протягом 18-20 хв. Охолодити.





# Брауніс з **КОКОСОМ.**

## Рецептура тіста:

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

## Начинка:

0,200 кг	Чоколіна Вайт
0,100 кг	Крем Лайт Кокос
0,040 кг	кокосова стружка

## Ганаш:

0,150 кг	Тринідад Дарк
0,300 кг	Преста Йогурт

## Покриття:

0,300 кг	Сатіна Дарк
0,060 кг	олія соняшникова

## Декор:

0,050 кг	Сатіна Дарк
0,010 кг	олія соняшникова

## Спосіб приготування:

Тісто: збити всі рецептурні компоненти на середній швидкості протягом 5 хв. за допомогою плаского бітера до однорідної консистенції. Додати Шарлі Деко Дарк та змішати. Викласти тісто у три форми 20x20 см (по 0,330 кг).

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

Начинка: змішати всі компоненти.

Ганаш: Тринідад Дарк розтопити до температури 36-40°C, додати в Преста Йогурт.

Покриття: Сатіну Дарк розтопити до температури 36-40°C, додати олію соняшкову.

Формування виробу: кексові напівфабрикати розрізати навпіл. Три коржі склеїти між собою начинкою кокосовою та ганашем (по одному шару між коржами).

Поверхню заґрунтувати цим же ганашем. На охолоджений виріб нанести покриття на основі Сатіна Дарк. Поверхню оздобити (Сатіна Дарк з олією). Охолодити.

Нарізати на порції 90x30 мм по 0,080 кг.





# Тарт **Айріш-арахіс**

## Рецептура тіста:

0,250 кг	Айріш Вельвет
0,100 кг	яйця
0,125 кг	маргарин
0,125 кг	борошно пшеничне в/г

## Начинка:

0,090 кг	Флорентіно мікс
0,130 кг	арахіс бланширований
0,050 кг	родзинки
0,270 кг	Чоколіна Арахісова паста
Термо	

## Покриття:

0,140 кг	Сатіна Мілк
0,014 кг	олія соняшникова

## Декор:

0,050 кг	Сатіна Дарк
0,005 кг	олія соняшникова

## Спосіб приготування:

Тісто: в діжі міксера за допомогою плаского бітера змішати всі інгредієнти протягом 3 хв. до отримання однорідної консистенції пісочного тіста.

Начинка: горіхи, родзинки змішати з Флорентіно мікс, додати Чоколіна Арахісова паста Термо та ретельно перемішати.

Формування виробу: рівномірно розподілити тісто в форми 20x20 см вагою по 0,300 кг. Поверх тіста рівномірно розподілити начинку вагою по 0,270 кг за допомогою лопатки.

Параметри випікання: випікати при температурі 175°C протягом 15 хв. до готовності. Випечений тарт перед декоруванням повинен бути повністю охолодженим.

Покриття: розтопити Сатіну Мілк до 36-38°C, додати олію та покрити поверхню тарти.

Декор: Сатіну Дарк розтопити до температури 36-40°C, додати олію соняшкову. Поверхню тарти оздобити (Сатіна Дарк з олією). Охолодити. Розрізати на квадрати 65x65 мм вагою по 0,065 кг або смужками 90x25 мм вагою по 0,035 кг.







## Тістечко Delice **Блек.**

### Рецептура тіста:

0,315 кг	Блек Вельвет
0,475 кг	яйця
0,095 кг	олія соняшникова
0,075 кг	вода
0,025 кг	Квік 96

### Крем:

0,500 кг	Чоколіна Вайт
----------	---------------

### Покриття:

0,350 кг	Сатіна Дарк
0,080 кг	олія соняшникова

### Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі компоненти та збивати протягом 5 хв. на великій швидкості.  
Вилити тісто на лист 40х60 см.

Параметри випікання: випікати в подовій печі при температурі 180°C протягом 20 хв. Охолодити.

Формування виробу: випечений бісквітний напівфабрикат розрізати навпіл, поверх однієї частини нанести готову начинку Чоколіна Вайт та накрити іншою частиною. Охолодити.

Нарізати напівфабрикат на тістечка розміром 4х8 см та покрити глазурью.





# Тістечко Delice **Айріш.**

## Рецептура тіста:

0,315 кг	Айріш Вельвет
0,475 кг	яйця
0,095 кг	олія соняшникова
0,075 кг	вода
0,025 кг	Квік 96

## Крем:

0,500 кг	Чоколіна Арахісова паста
Термо	

## Покриття:

0,350 кг	Сатіна Мілк
0,080 кг	олія соняшникова

## Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі компоненти та збивати протягом 5 хв. на великій швидкості.  
Вилити тісто на лист 40х60 см.

Параметри випікання: випікати в подовій печі при температурі 180°C протягом 20 хв. Охолодити.

Формування виробу: випечений бісквітний напівфабрикат розрізати навпіл, поверх однієї частини нанести готову начинку Чоколіна Арахісова паста Термо та накрити іншою частиною. Охолодити.

Нарізати напівфабрикат на тістечка розміром 4х8 см та покрити глазурью.





# Тістечко Delice **Айворі.**

## Рецептура тіста:

0,315 кг	Айворі Вельвет
0,475 кг	яйця
0,095 кг	олія соняшникова
0,075 кг	вода
0,025 кг	Квік 96

## Крем:

0,500 кг	Чоколіна Фундук
----------	-----------------

## Покриття:

0,350 кг	Сатіна Мілк
0,080 кг	олія соняшникова

## Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі компоненти та збивати протягом 5 хв. на великій швидкості.  
Вилити тісто на лист 40х60 см.

Параметри випікання: випікати в подовій печі при температурі 180°C протягом 20 хв. Охолодити.

Формування виробу: випечений бісквітний напівфабрикат розрізати навпіл, поверх однієї частини нанести готову начинку Чоколіна Фундук та накрити іншою частиною. Охолодити.

Нарізати напівфабрикат на тістечка розміром 4х8 см та покрити глазур'ю.





# Грильязний стік Андромеда.

## Рецептура тіста:

0,100 кг	Сідмікс
0,100 кг	вівсяні пластівці
0,200 кг	Флорентіномікс
0,080 кг	борошно пшеничне в/г
0,060 кг	яйця
0,060 кг	маргарин
0,050 кг	курага
0,050 кг	родзинки
0,050 кг	арахіс бланширований

## Начинка 1:

0,450 кг	Чоколіна Арахісова паста Термо
----------	--------------------------------

## Начинка 2:

0,200 кг	Чоколіна Вайт
0,100 кг	Сатіна Вайт
0,040 кг	арахіс бланширований

## Покриття:

0,200 кг	Сатіна Вайт
0,040 кг	олія соняшникова

## Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі інгредієнти за рецептурою пласким бітером до однорідної маси. Сформувати тісто в тонкий пласт товщиною 0,5-1,0 см та нанести рівномірним шаром Чоколіна Арахісова паста Термо.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 180°C.

Ротаційна піч : температура випікання 170°C. Тривалість випікання протягом 20-25 хв.

Начинка 2: Сатіну Вайт розтопити на водяній бані та змішати з Чоколіною Вайт до однорідної консистенції.

Формування готового виробу: на випечений та охолоджений вівсяно-грильязний напівфабрикат нанести Начинку 2, посипати подрібненим арахісом. Охолодити. Розтопити Сатіну Вайт з олією і покрити охолоджений напівфабрикат. Нарізати на стіки бажаного розміру.







# Грильязний стік Прометей.

## Рецептура тіста:

0,100 кг	Сідмікс Керрот
0,100 кг	вівсяні пластівці
0,200 кг	Флорентіномікс
0,080 кг	борошно пшеничне в/г
0,060 кг	яйця
0,060 кг	маргарин
0,050 кг	курага
0,050 кг	родзинки
0,050 кг	арахіс бланширований

## Начинка 1:

0,300 кг	Чоколіна Арахісова паста Термо
----------	--------------------------------

## Начинка 2:

0,300 кг	Чоколіна Термо
----------	----------------

## Покриття:

0,200 кг	Сатіна Мілк
0,040 кг	олія соняшникова
0,040 кг	арахіс бланширований

## Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі інгредієнти за рецептурою пласким бітером до однорідної маси. Сформувати тісто в тонкий пласт товщиною 0,5-1,0 см та нанести рівномірним шаром Чоколіна Арахісова паста Термо. Охолодити та нанести другим шаром Чоколіну Термо.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 180°C.

Ротаційна піч: температура випікання 175°C.

Тривалість випікання протягом 20-25 хв.

Формування виробу: розтопити Сатіну Мілк з олією, додати подрібнений арахіс та покрити охолоджений напівфабрикат.

Нарізати на стіки бажаного розміру.





# Японське печиво Блек.

## Рецептура тіста:

0,055 кг	борошно пшеничне в/г
0,090 кг	маргарин
0,090 кг	яйця
0,300 кг	Блек Вельвет

## Наповнювач:

0,100 кг	кунжут
0,300 кг	соняшникове насіння



## Спосіб приготування:

Тісто: змішати маргарин з меланжем на низькій швидкості з використанням плаского бітера, після чого додати борошно та Блек Вельвет. Замісити тісто до стану добре вимішеного. Додати кунжут і смажене насіння соняшника та ретельно перемішати. Дати тісту відлежатися протягом 15-30 хв. Відформувати тістові заготовки.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 185°C.

Ротаційна піч: температура випікання 175°C.

Час випікання 14 хв. (для заготовок масою 20 г).



# Японське печиво Айріш.

## Рецептура тіста:

0,055 кг	борошно пшеничне в/г
0,090 кг	маргарин
0,080 кг	яйця
0,300 кг	Айріш Вельвет

## Наповнювач:

0,355 кг	курага
0,120 кг	мигдаль



## Спосіб приготування:

Тісто: змішати маргарин з меланжем на низькій швидкості з використанням плаского бітера, після чого додати борошно та Айріш Вельвет. Замісити тісто до стану добре вимішаного. Додати подрібнену курагу і смажений мигдаль, після чого ретельно перемішати. Дати тісту відлежатися 15-30 хв. Відформувати тістові заготовки.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 185°C.

Ротаційна піч: температура випікання 175°C.

Час випікання 14 хв. (для заготовки масою 20 г).



# Японське печиво Айворі.

## Рецептура тіста:

0,055 кг	борошно пшеничне в/г
0,090 кг	маргарин
0,080 кг	яйця
0,300 кг	Айворі Вельвет

## Наповнювач:

0,120 кг	грецький горіх
0,055 кг	журавлина в'ялена
0,200 кг	родзинки

## Спосіб приготування:

Тісто: змішати маргарин з меланжем на низькій швидкості з використанням плаского бітера, після чого додати борошно та Айворі Вельвет. Замісити тісто до стану добре вимішаного. Додати горіхи, журавлину і родзинки та ретельно перемішати. Дати тісту відлежатися протягом 15-30 хв. Відформувати тістові заготовки.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 175°C.

Ротаційна піч 170°C.

Час випікання 14 хв. (для заготовок масою 20 г).



keep exploring.

**T** +38 044 592 28 83, **E** info@zeelandia.ua **www.zeelandia.ua**  
**f** /zeelandiashop **Instagram** /zeelandiaukraine

