
Японський сад.

Сет ролів



Сет-ролів **Японський сад.**

Бувають моменти, коли хочеться забути про все, зупинитися на хвилинку та дозволити собі насолодитися делікатними смаками японських ролів.

Розкрийте для себе **таємницю** еластичності рулету та тендітну дрібнопористу структуру **азіатських шифонових бісквітів** в трьох неймовірних смаках:

- **Блек Вельвет** з насиченим темним кольором та приємним ароматом чорного шоколаду.
- **Айворі Вельвет** з ванільними нотками, витонченою текстурою та оксамитовим смаком.
- **Айріш Вельвет** з неповторним смаком вишуканого десерту доповненого смаком вершкового ірландського крему.



Меню ролів Японський сад.

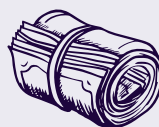
- Блек рол **Осака**



- Блек рол **Кіото**



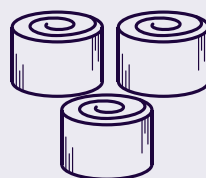
- Блек рол **Сібуя**



- Блек рол **Токіо**



- Айворі рол **Нагоя**



- Айворі рол **Окінава**



- Айріш рол **Йокогама**

- Айріш рол **Едогава**





Блек рол **Осака.**

Рецептура тіста 1:

0,225 кг	Блек Вельвет
0,340 кг	яйця
0,068 кг	олія соняшникова
0,055 кг	вода
0,017 кг	Квік 96

Рецептура тіста 2:

0,050 кг	Еклермікс
0,045 кг	олія соняшникова
0,050 кг	яйця
0,050 кг	вода

Мус:

0,105 кг	Зеесан Сирний
0,210 кг	вода
0,210 кг	Вершки з рослинними жирами 25%
0,070 кг	Чоколіна Фундук

Наповнювач:

0,300 кг	Чоколіна Вайт
----------	---------------



Спосіб приготування:



Тісто 1: змішати всі компоненти та збивати протягом 5 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40x60 см.



Параметри випікання:
Випікати в подовій печі при температурі 200°C протягом 12 хв. Охолодити.



Тісто 2: 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 еклери видовженої форми на листи та випекти протягом 20 хв. при температурі 200°C. Після охолодження, тістові заготовки наповнити Чоколіна Вайт.



Мус: Зеесан Сирний розмішати з водою, додати Чоколіна Фундук та збиті вершки.



Формування виробу: на випечений бісквітний напівфабрикат нанести мус, викласти вздовж еклери та завернути в рол.



Блек рол **Кіото.**

Рецептура тіста:

0,225 кг	Блек Вельвет
0,340 кг	яйця
0,068 кг	олія соняшникова
0,055 кг	вода
0,017 кг	Квік 96

Крем:

0,280 кг	Чоколіна Вайт
0,280 кг	масло вершкове

Начинка:

0,360 кг	Джеммі Лайт Вишня
----------	-------------------



Спосіб приготування:



Тісто: змішати всі компоненти та збивати протягом 5 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40x60 см.



Параметри випікання:
Випікати в подовій печі при температурі 200°C протягом 12 хв.
Охолодити.



Крем: збити вершкове масло та з'єднати з Чоколіна Біла.



Формування виробу: на випечений бісквітний напівфабрикат нанести готову начинку Джеммі Лайт Вишня, поверх нанести шар крему та завернути в рол.



Блек рол **Сібуя.**

Рецептура тіста:

0,225 кг	Блек Вельвет
0,340 кг	яйця
0,068 кг	олія соняшникова
0,055 кг	вода
0,017 кг	Квік 96

Мус:

0,110 кг	Зеесан Йогурт
0,220 кг	вода
0,220 кг	Вершки з рослинними жирами 25%
0,110 кг	Крем Лайт Кокос



Спосіб приготування:



Тісто: змішати всі компоненти та збивати протягом 5 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40x60 см.



Параметри випікання:

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



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



Формування виробу: на край випеченого бісквітного напівфабрикату відсадити мус та завернути в рол.



Блек рол **Токіо.**

Рецептура тіста:

0,225 кг	Блек Вельвет
0,340 кг	яйця
0,068 кг	олія соняшникова
0,055 кг	вода
0,017 кг	Квік 96

Мус:

0,070 кг	Зеесан Шоколадний
0,090 кг	вода
0,100 кг	Крем Лайт Амаретто
0,360 кг	Вершки з рослинними жирами 25%

Наповнювач:

0,150 кг	Палетта Нейтральна
0,020 кг	вода
0,040 кг	Крем Лайт Ананас

Спосіб приготування:



Тісто: змішати всі компоненти та збивати протягом 5 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40x60 см.



Параметри випікання:
Випікати в подовій печі при температурі 200°C протягом 12 хв. Охолодити.



Мус: Зеесан Шоколадний розмішати з водою, додати Крем Лайт Амаретто та збиті вершки.



Наповнювач: з'єднати Палетта Нейтральна з водою та нагрівати до повного розчинення. Додати Крем Лайт Ананас та вилити в ємність. Охолодити. Після охолодження нарізати кубиками.



Формування виробу: на випечений бісквітний напівфабрикат нанести крем, викласти желейні кубики та завернути в рол.





Айворі рол **Нагоя.**

Рецептура тіста:

0,225 кг	Айворі Вельвет
0,340 кг	яйця
0,068 кг	олія соняшникова
0,055 кг	вода
0,017 кг	Квік 96

Мус:

0,120 кг	Зеесан Сирний
0,240 кг	вода
0,240 кг	Вершки з рослинними жирами 25%

Наповнювач:

0,300 кг	чорна смородина заморожена
0,070 кг	цукор
0,015 кг	Сафтія

Спосіб приготування:



Тісто: змішати всі компоненти та збивати протягом 5 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40x60 см.



Параметри випікання:

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



Мус: Зеесан Сирний розмішати з водою, додати збиті вершки.



Наповнювач: цукор та Сафтію з'єднати, додати ягоди чорної смородини. Масу довести до кипіння. Перед використанням охолодити.



Формування виробу: на випечений бісквітний напівфабрикат нанести мус, викласти фруктовий наповнювач та завернути в рол.





Айворі рол **Окінава.**

Рецептура тіста:

0,225 кг	Айворі Вельвет
0,340 кг	яйця
0,068 кг	олія соняшникова
0,055 кг	вода
0,017 кг	Квік 96

Мус:

0,100 кг	Преста Банан
0,100 кг	Зеесан Сирний
0,200 кг	вода
0,200 кг	Вершки з рослинними вершками 25%

Наповнювач:

0,150 кг	Палетта Нейтральна
0,020 кг	вода
0,040 кг	Преста Банан

Спосіб приготування:



Тісто: змішати всі компоненти та збивати протягом 5 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40x60 см.



Параметри випікання:
Випікати в подовій печі при температурі 200°C протягом 12 хв. Охолодити.



Мус: Зеесан Сирний розмішати з водою, додати Преста Банан та збиті вершки.



Наповнювач: з'єднати Палетта Нейтральна з водою та нагрівати до повного розчинення, додати Преста Банан, вилити в ємність та охолодити. Після охолодження нарізати кубиками.



Формування виробу: на випечений бісквітний напівфабрикат нанести мус, викласти фруктовий наповнювач та завернути в рол.





Айріш рол Йокогама.

Рецептура тіста:

0,225 кг	Айріш Вельвет
0,340 кг	яйця
0,068 кг	олія соняшникова
0,055 кг	вода
0,017 кг	Квік 96

Мус:

0,085 кг	Зеесан Сирний
0,170 кг	вода
0,170 кг	Вершки з рослинними жирами 25%
0,002 кг	кориця мелена

Наповнювач:

0,400 кг	яблуко свіже
0,260 кг	Палетта Нейтральна
0,060 кг	вода

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 200°C протягом 12 хв. Охолодити.



Наповнювач: з'єднати Палетта Нейтральна з водою та нагріти до повного розчинення, після чого додати нарізані кубиком яблука та проварити.



Мус: Зеесан Сирний розмішати з водою, додати корицю та збиті вершки.



Формування виробу: на бісквітний напівфабрикат нанести мус, викласти фруктовий наповнювач та завернути в рол.





Айріш рол **Едогава.**

Рецептура тіста:

0,225 кг	Айріш Вельвет
0,340 кг	яйця
0,068 кг	олія соняшникова
0,055 кг	вода
0,017 кг	Квік 96

Мус:

0,050 кг	Зеесан Тірамісу
0,050 кг	Зеесан Сирний
0,200 кг	вода
0,300 кг	Вершки з рослинними жирами 25%

Наповнювач:

0,380 кг	Чоколіна Архісова паста Термо
----------	-------------------------------

Спосіб приготування:



Тісто: змішати всі компоненти, та збивати протягом 5 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40x60 см.



Параметри випікання:

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



Мус: Зеесан Тірамісу та Зеесан Сирний розмішати з водою та додати у збиті вершки. Ретельно перемішати.



Формування виробу: на бісквітний напівфабрикат нанести начинку Чоколіна Архісова паста Термо, поверх начинки нанести мус та завернути в рол.



keep exploring.

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

