

---

# Атлас

## Великодньої випічки



# Зміст

## Рецептури виробів:

Паска Коломба	-5-
Папушник Святковий	-7-
Папушник Гастрономічний	-9-
Великодні зайчата	-11-
Фісташкова паска	-13-
Великоднє Ягня	-15-

## Поради:

Основні інгредієнти.	-17-
Особливості технологічного процесу.	-19-
Формування та випікання.	-20-
Пакування та зберігання.	-21-

## Великодні покриття від Zeelandia:

Варіанти покриттів для великодніх виробів.	-22-27-
--	---------



## Традиція з родзинкою

З часів пандемії ми спостерігаємо підвищений **інтерес до класичних, традиційних смаків, відомих нам з дитинства.** Так, класичні рецепти пасок, відомі нам з домашніх кухонь наших бабусь і мам, приносять не тільки унікальний кулінарний досвід, а й **теплі спогади і відчуття безпеки.** Це повернення до часів, коли їжа була **простою, натуральною та сповненою автентичності смаку.**



**44%** споживачів стверджують, що їм подобаються продукти, з якими у них залишилися хороші, приємні спогади. Це зменшує стрес і дає можливість втекти від повсякденних проблем.

Сьогодні споживачі постійно відкривають для себе **нові версії відомої класики.** Майже у половини споживачів на рішення про покупку впливають **традиції та ностальгічні смаки. Класичні та відомі смаки в нових версіях,** які дивують та ідеально підходять для споживачів, що шукають **автентичності в сучасній редакції.** Так, наприклад, фруктові вкраплення або спеції надають традиції нового, надихаючого виміру.



# Подорож через дегустацію

Скуштувати **великодні традиції світу**, які дозволяють відчути, що ти перебуваєш **у кулінарній подорожі**. Адже, подорожі різними куточками світу і дегустація місцевих делікатесів створює унікальну бібліотеку смаків у нашій пам'яті. В Zeelandia у нас є можливість зібрати смаки, характерні для даного регіону та «відправити» споживачів у фантастичну експедицію, яка викликає **приємні спогади** або дає **шанс відкрити для себе щось нове**.



**71%**

споживачів **зважаються на авантюри** та люблять **пробувати смаки з різних країн**.

Ми запрошуємо вас познайомитися з нашою великодньою випічкою, яка поєднує в собі **цікаві комбінації та нові смаки**.

Наша продукція забезпечує вибух смакових відчуттів, затребуваних сучасними споживачами. Завдяки ретельно підібраним інгредієнтам та інноваційним рецептам, ви отримаєте **незабутні враження, що здивують багатством ароматів і текстур**.

Подаруйте собі кулінарну подорож, яка стимулюватиме всі ваші почуття та відкриє для себе нове обличчя традиційній великодній випічці. Спробуйте смаки з різних куточків світу!



# Паска Коломба

Ступінь складності



Італія багата на великодню випічку, проте італійці мають дещо особливо оригінальне – солодкий хліб Коломба (Colomba di Pasqua або «Великодня голубка»). Це неймовірно смачний дріжджовий виріб, який принесе вам величезне задоволення від смаку.

## Рецептура:

Біга:		Тісто:	
32,700 кг	борошно пшеничне в/г	67,300 кг	борошно пшеничне в/г
0,700 кг	дріжджі пресовані	14,600 кг	Корент Європа
26,900 кг	вода	2,000 кг	дріжджі пресовані
0,600 кг	клейковина пшенична	25,000 кг	масло вершкове 82,5%

## Начинка:

28,900 кг	цукати апельсинові	22,100 кг	цукор
-----------	--------------------	-----------	-------

26,900 кг	яйця
-----------	------

20,200 кг	вода
-----------	------

0,800 кг	сіль
----------	------

## Покриття:

18,200 кг	Гласса Кракелюр
-----------	-----------------

5,800 кг	білок яйця
----------	------------

9,600 кг	мед натуральний
----------	-----------------

1,300 кг	клейковина пшенична
----------	---------------------

## Декор:

5,800 кг	мигдаль
----------	---------

3,800 кг	цукрова пудра
----------	---------------

## Спосіб приготування:

Біга: розвести дріжджі в холодній воді, додати борошно та перемішати. Поставити в холодильну камеру на 16-18 год, уникаючи завітрення.

Тісто: бігу, воду, борошно, клейковину та дріжджі з'єднати та вимішувати 15 хв. на 1-й швидкості. Додати Корент Європа, цукор та місити тісто 20 хв. на 1-й швидкості, поступово додаючи яйця та мед. На 2-й швидкості додати масло, сіль та вимішувати 5 хв. Додати цукати та перемішати 1-2 хв. на 1-й швидкості. Температура тіста 30-32°C. Вологість тіста 34,9%. Тісто викласти в ящики та поставити на бродіння на 30 хв. при температурі 33-35°C та відносній вологості 75%. Потім тісто скласти в декілька разів і знову поставити на 30 хв. для бродіння. Поділити тісто на заготовки масою 0,750 кг та залишити на 30 хв. для релаксації в умовах цеху, уникаючи завітрення. Сформувані вироби та покласти до паперових форм відповідного об'єму. Кінцеве вистоювання 130 хв. при температурі 33-35°C та відносній вологості 75%. Поверхню покрити мигдалевою помадкою, посипати мигдалем та цукровою пудрою.

Покриття: змішати Гласса Кракелюр з білком яйця до однорідної консистенції та залишити на 15-20 хв. для набухання.

Параметри випікання: Ротаційна піч: температура випікання 160°C. Час випікання: 35-40 хв.



# подорож

# Папушник Святковий

Ступінь складності



Папушник - різновид великоднього хліба із дріжджового тіста. Сама назва «папушник» походить від праслов'янського слова «папа», тобто хліб. Папушниками називали саме м'який хліб. Власне папушники готували на Великдень чи інші релігійні свята. Страва є частиною класичної української кухні. Тому й зараз пропонуємо приготувати цей смачний святковий хліб, проте в сучасній інтерпретації.

## Рецептура тіста:

100,000 кг	борошно пшеничне в/г
15,000 кг	Леквар Білий Сапфір
15,000 кг	Фієста Маїс
1,000 кг	Нордікс Супер Нью
7,000 кг	дріжджі пресовані
25,000 кг	цукор
1,500 кг	сіль
20,000 кг	маргарин 72%
30,000 кг	яйця
40,000 кг	вода

## Начинка:

20,000 кг	цукати апельсинові
20,000 кг	курага

## Покриття:

25,000 кг	Гласса Кракелюр
8,000 кг	білок яйця

## Декор:

4,000 кг	цукрова пудра
----------	---------------

## Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі сухі інгредієнти разом, включаючи цукор. Додати 80% води та яйця. Замісити тісто: 4 хв. на 1-й швидкості та 10-15 хв. на 2-й швидкості до розвинення клейковинного вікна. Температура тіста 25-26°C. Додати маргарин і продовжити заміс ще 3-4 хв. на 2-й швидкості до розчинення маргарину. Додати решту води і місити ще 3-4 хв. Додати начинку. Залишити тісто для бродіння на 90 хв., з обминкою через 60 хв. Поділити тісто на шматки потрібної ваги (0,450 кг), сформувані та покласти у форми. Кінцеве вистоювання 60-80 хв. при температурі 30-35°C та відносній вологості 80%. Перед випіканням відсадити покриття близько 0,050 кг на 1 шт. та оздобити цукровою пудрою.

Покриття: змішати Гласса Кракелюр з білком яйця до однорідної консистенції та залишити на 15-20 хв. для набування.

Параметри випікання:

Ротаційна, подова піч: температура 180°C протягом 30 хв. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму, конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.



**#традиція**



# Папушник Гастрономічний

Ступінь складності



Папушник гастрономічний – родзинка святкового столу. Хочете спробувати дійсно щось незвичне? Гастрономічний папушник з сиром, шинкою та в'яленими томатами мало чим схожий на класичну паску з родзинками, цукатами та іншою начинкою. Але коли ви подасте папушник до столу, рідні навіть не здогадаються про сюрприз, який на них чекає! Варто лише нарізати гастрономічний папушник порційними шматочками, щоб оцінити багату начинку: твердий сир, шинку та в'ялені томати. Спробуйте і здивуйте близьких!

## Рецептура тіста:

100,000 кг	борошно пшеничне в/г
15,000 кг	Леквар Білий Сапфір
5,000 кг	Аморе Р Італія
2,000 кг	Нордікс Супер Нью
7,000 кг	дріжджі пресовані
25,000 кг	цукор
1,800 кг	сіль
20,000 кг	маргарин 72%
30,000 кг	яйця
40,000 кг	вода

## Начинка:

20,000 кг	Сир Голландський 45%
20,000 кг	шинка
10,000 кг	томати в'ялені

## Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі сухі інгредієнти разом, включно з цукром. Додати воду та яйця. Замісити тісто: 4 хв. на 1-й швидкості та 15-20 хв. на 2-й швидкості до розвинення клейковинного вікна. Температура тіста 25-26°C. Додати маргарин і продовжити заміс ще 3-4 хв. до розчинення маргарину. Додати начинку. Залишити тісто для бродіння на 90 хв. з однією обминкою через 60 хв. При обминці тіста, внести томати, розподіливши по тісту. Після бродіння, поділити тісто на шматки потрібної ваги (0,500 кг), сформувати та покласти в форми. Кінцеве вистоювання 60-90 хв. при температурі 26-28°C та відносній вологості 75%. Перед випіканням зробити надрізи.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 180°C протягом 30 хв. з нетривалим парозволоженням. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму, конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.



**#традиція**

# Великодні зайчата

Ступінь складності



Традиційний італійський великодній хліб – цей насичений вершковим смаком та ароматний хліб з повітряною текстурою не містить цукатів та родзинок. Великодній хліб заплітають косичкою, яку за бажанням можна завернути у форму круглого вінка. Ми ж пропонуємо зробити його невеличкої круглої форми віночка або ж у формі зайчати.

## Рецептура тіста:

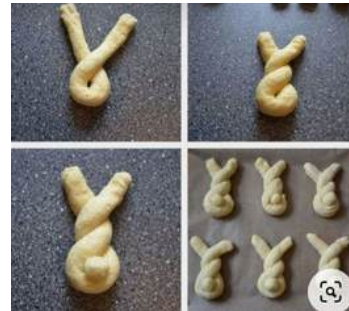
100,000 кг	борошно пшеничне в/г
5,000 кг	Крафен Світ
5,000 кг	дріжджі пресовані
18,000 кг	цукор
12,000 кг	маргарин 72%
10,000 кг	яйця
1,000 кг	сіль
0,200 кг	ванілін
32,000 кг	вода

## Покриття:

5,000 кг	яйця
----------	------

## Декор:

4,000 кг	термостабільний цукор для декору
----------	----------------------------------



## Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі інгредієнти згідно рецептури та замісити тісто 6 хв. на першій швидкості та 4 хв. на другій швидкості тістоміса до стану добре вимішеного тіста. Температура тіста 27-28°C. Тривалість попереднього вистоювання 20-25 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тісто поділити на заготовки вагою по 0,080 кг та по 0,010 кг. Їх повинна вийти рівна кількість. Округлити, накрити харчовою плівкою та дати відлежатись 5 хв. для кращого формування. З більших кульок сформувати джгути з гострими краями. Джгут скрутити вісімкою і зі сторони закрученого кільця зверху покласти малу кульку (хвостик зайчика). Кінцеве вистоювання при температурі 34-36°C та відносній вологості 75% протягом 50-60 хв. Перед випіканням змастити яйцем і декорувати термостійким цукром.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 180°C, тривалість випікання 10-15 хв. (в залежності від конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки).



#подорож

# Фісташкова паска

Ступінь складності



Ці чудові міні пасочки, вкриті білою помадкою з шоколадним смаком й прикрашені подрібненою фісташкою, замилують не тільки дітей, а й дорослих ніжною текстурою та унікальною соковитістю м'якуша з вмістом подрібненої фісташки. Гарна ідея для легкого великоднього частування! А якщо ви захочете зробити паску в стилі дубайського шоколаду, просто покрийте її молочним покриттям і у вас на столі вишукана страва.

## Рецептура тіста:

1,000 кг	Кекс Фісташковий
0,360 кг	олія соняшникова
0,420 кг	яйця
0,100 кг	вода
0,100 кг	Фрешкіпер

## Помадка:

0,150 кг	Сатіна Вайт
0,150 кг	Фондант
0,030 кг	вода

## \*Помадка в стилі дубайського шоколаду:

Покриття:	
0,480 кг	Сатіна Мілк
0,320 кг	Чоколіна
Декор:	
0,060 кг	Чоколіна Вайт
0,040 кг	Сатіна Вайт

## Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі компоненти разом протягом 5 хв. на низькій швидкості за допомогою бітера. Наповнити форми по 0,360 кг.

Параметри випікання:

Подова піч: 180°C. Ротаційна піч: 160-170°C. Тривалість випікання: 48-55 хв. Тривалість випікання може змінюватися в залежності від маси тістової заготовки, конструктивних особливостей печі та температурних режимів.

Помадка: змішати Фондант та Сатіну Вайт, та розтопити на паровій бані. Покрити охолоджені вироби, за бажанням декорувати подрібненою фісташкою та сублімованою малиною.

Помадка в стилі дубайського шоколаду:

Покриття: на водяній бані розтопити інгредієнти, згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C) та покрити вироби.

Декор: на водяній бані розтопити інгредієнти, згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C).

Розділити на дві частини та фарбувати в зелений та помаранчевий колір жиророзчинними барвниками.



**#подорож**

# Великоднє Ягня

Ступінь складності



Великоднє ягня – святкова чеська випічка. Великоднє ягня печуть у Страсну суботу (Bílá sobota, «Біла субота»), щоб принести його до церкви на благословення у неділю. Для християн ягня символізує чистоту та невинність. У середні віки на території сучасної Чехії була традиція приносити в жертву живе ягня та їсти його як ритуальну їжу. Однак більшість чехів не були заможними, тому жертвне ягня перетворилося на солодкий пиріг, який ми знаємо і любимо сьогодні.

## Рецептура тіста:

1,000 кг	Кватро
0,500 кг	маргарин 72%
0,500 кг	яйця
0,140 кг	Фрешкіпер

\*за бажанням можна декорувати цукровою пудрою Монблан

## Спосіб приготування:

Тісто: змішати суміш для кексу Кватро з м'яким маргарином та яйцем, Фрешкіпером протягом 4 хв. на 2 швидкості з використанням плоского бітера. Викласти тісто у форми.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: посадочна температура 180°C, через 10 хв. знизити температуру до 150°C та випікати ще 40-45 хв.

Загальна тривалість випікання 50-55 хв.



**#подорож**



# Основні інгредієнти

Вимоги до якості та рекомендації



## Борошно

Борошно пшеничне вищого сорту з кількістю клейковини не менше 26%, ІДК в діапазоні 70-80 од. При використанні борошна з гіршими хлібопекарськими властивостями рекомендовано корегувати якість борошна функціональними інгредієнтами.



## Цукор

Якість та кількість цукру в рецептурі впливає на об'єм виробу, колір шкоринки та на смакові властивості виробу.



## Дріжджі

Свіжі пресовані дріжджі крихкі та легко ламаються, світлого сіруватого кольору із жовтуватим відтінком. Також можуть використовуватися сухі інстантні дріжджі. Їх дозування в середньому в 3 рази менше, ніж пресованих.



## Жир

Для приготування пасок використовують велику кількість жиру, що сприяє утворенню ніжної структури м'якуша та подовжує термін зберігання виробів (завдяки зниженню активності води). Зазвичай використовують маргарин не нижче 72% жиру або вершкове масло. При замісі тіста маргарин не має бути занадто холодним, щоб добре перемішуватись з тістом. Та не має бути занадто м'яким, бо це погіршує реологічні властивості тіста. Зазвичай вершкове масло можна використовувати із холодильника без попереднього темперування через його низьку температуру плавлення.



## Яйця

Свіжі або меланж. Яйця сприяють формуванню міцної структури м'якуша. Це обумовлено тим, що в яйцях міститься значна кількість білків, жирів та фосфоліпідів. Коагуляція білків яєчного білка та жовтка забезпечує фіксацію структури м'якуша уже при низькій температурі під час випікання. Жовтки мають емульгуючу здатність та виступають у ролі «поліпшувача» тіста.



## Молоко пастеризоване

Для приготування пасок використовують молоко пастеризоване. Воно надає виробам приємного смаку та аромату, сприяє більш швидкому забарвленню шкоринки. Також можливе використання сухого молока.



## Сухофрукти чи цукати

Сухофрукти (родзинки, журавлину тощо) промити в теплій воді. Просушити, додати ром або коньяк та залишити настоятися протягом 2 годин або на ніч. В тісто вносити в кінці замісу.



## Алкоголь

Ром. Коньяк. Використовують для консервування сухофруктів, цукатів та горіхів при кімнатній температурі протягом доби.



## Прянощі

Кардамон, мускатний горіх, кориця, імбир, гвоздика, ваніль. Перемолоти або використати вже мелені.

## Сировина має бути якісною!

# Особливості технологічного процесу

Опарний та безопарний спосіб приготування

## Опарний

- Витрати дріжджів менше.
- Більша технологічна гнучкість, яка дозволяє краще враховувати хлібопекарські властивості борошна.
- Під час бродіння опари накопичуються продукти бродіння, які обумовлюють більш виражений смак та аромат виробів.
- Більш довготривалий цикл виробництва.

## Безопарний

- Витрати дріжджів більше.
- Швидший та менш трудомісткий цикл виробництва.
- Менші витрати сухих речовин на бродіння.
- Короткий цикл.

## Формування та випікання

### Заміс тіста



Рекомендовано замішувати тісто до повного розвинення клейковинного каркасу. Щоб перевірити чи клейковинний каркас достатньо розвинений потрібно взяти маленький шматочок тіста та розтягнути його між пальцями. Плівочка, що утворилася, має бути тонкою та однорідною, добре розтягуватися та не розриватися.

Для отримання якісного виробу заміс тіста проводити на швидкісному тістомісі до повного розвинення клейковинного каркасу. Для більш швидкого розвинення клейковинного каркасу рекомендовано цукор та жир вносити частинами.

# Формування та випікання

## Форми для випікання

Для більш презентабельного зовнішнього вигляду пасок їх краще випікати в паперових формах або в спеціальних металевих.



## Карлекс

Рекомендовано використовувати антиадгезійний засіб для нанесення на форми для випікання великодніх виробів типу Ягня тощо. Карлекс – найкраще рішення для здобних борошняних виробів з високим вмістом цукру та жиру. Рекомендовано для виробів із довготривалим терміном придатності. На відміну від соняшникової олії не вбирається виробом (залишається на стінках форми) та запобігає прогріттю.

## Параметри та час випікання



Переважно випічка проводиться з парозволоженням, що забезпечує кращий об'єм виробів. Температура випікання в ротаційній печі 170–180°C, тривалість випікання 30 хв. Подова піч: 200–210°C, тривалість випікання 30–35 хв. (показники температури, тривалість випікання можуть змінюватися в залежності від конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки).



## Декорування



Для покриття пасок рекомендовано використовувати лінійку глазурей Сатіна або цукрову помадку Фондант, Фондант Мікс. Також для різноманіття смаку та кольору покриття можна комбінувати Сатіну з лінійкою жирових начинок Чоколіна. Наприклад, для вишуканого карамельного смаку та кольору змішати Сатіну Вайт (60%) та Чоколіну зі смаком Солоної Карамелі (40%).

# Пакування та зберігання

## Пакування

Для максимального збереження вологи рекомендовано пакувати виріб, коли температура в центрі м'якушки не нижче 25°C та не вище 35°C. При пакуванні виробу з температурою в центрі м'якушки вище 35°C утворюється конденсат, що сприяє швидкому розвитку сторонньої мікрофлори.

## Зберігання

Зберігати паски слід за температури не нижче ніж 6°C та не вище ніж 28°C, та відносної вологості повітря 75%, в добре провітрюваному приміщенні, бажано темному. Занизька температура (+4°C температура за якої швидкість черствіння найвища) прискорює процес черствіння виробів. Зависока температура та вологість призводять до окиснення жирів, внаслідок чого з'являється прогірклий смак, а також створюються сприятливі умови для розвитку мікробіологічного псування.

## Начинка

Для тривалого зберігання рекомендовано використання начинки з високим вмістом сухих речовин та низькою активністю води ( $A_w$ ) близько 0,4-0,6. Наприклад, лінійка Чоколіна, начинка Твіст зі смаком Шоколаду та Апельсину від «Зееландія».

## Заморожування



Паски, які менш стійкі до мікробіологічного псування (з внесенням в тісто кисломолочного сиру) для тривалого зберігання доцільно заморожувати. Після дефростації якість виробів не погіршується. Чим більша вага виробу, тим нижче має бути температура заморожування.

## Терміни придатності



Термін зберігання пасок масою менше 0,200 кг 5 діб, масою більше 0,200 кг до 15 діб. Термін придатності упакованих, заморожених виробів високого ступеня готовності з дотриманням умов зберігання при мінус 18°C не більше ніж 12 місяців. Для виробів з тривалим терміном зберігання рекомендовано додавати функціональні інгредієнти, які спрямовані на збереження свіжості та м'якості виробів.

# Великодні покриття

Пластична структура помадки, не кришиться при нарізанні. Наноситься тонким шаром. Глянцевий або матовий ефект покриття. Можна підфарбовувати - розмаїття кольорів. Гарно застигає на поверхні, не липне. З різними смаками: шоколадним, шоколадно-фундучним, смаком солоної карамелі, зі смаком ягідного йогурту, банану чи солоної карамелі.

Оригінальне мигдалеве покриття з ефектом естетичних «тріщинок». Нестандартні рішення та чудові можливості.

## I. Покриття з матовим ефектом:

1,000 кг	Фондант Мікс
0,025 кг	желатин
0,220 кг	вода



### Спосіб приготування:

Желатин замочити з водою для набухання на 10-15 хв. Розтопити до повного розчинення. З'єднати з іншими інгредієнтами за рецептурою. На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C). Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою. Гарно застигає на поверхні виробу.

## II. Цукрове покриття, що не кришиться:

0,175 кг	Фондант
0,050 кг	вода



### Спосіб приготування:

На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C). Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою. Гарно застигає на поверхні виробу.



# Великодні покриття

Пластична структура помадки, не кришиться при нарізанні. Наноситься тонким шаром. Глянцевий або матовий ефект покриття. Можна підфарбовувати - розмаїття кольорів. Гарно застигає на поверхні, не липне. З різними смаками: шоколадним, шоколадно-фундучним, смаком солоної карамелі, зі смаком ягідного йогурту, банану чи солоної карамелі.

Оригінальне мигдалеве покриття з ефектом естетичних «тріщинок». Нестандартні рішення та чудові можливості.

## III. Покриття тонким шаром:

0,175 кг	Фондант
0,175 кг	Сатіна Вайт
0,035 кг	вода



### Спосіб приготування:

На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 40-45°C). Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою. Гарно застигає на поверхні виробу, не липне.

## IV. Фарбуємо паску на свій смак:

0,175 кг	Фондант
0,175 кг	Сатіна Вайт
0,035 кг	вода
0,002 кг	барвник



### Спосіб приготування:

На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 40-45°C). Додати пару крапель барвника та розмішати. Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою. Гарно застигає на поверхні виробу, не липне.

# Великодні покриття

Пластична структура помадки, не кришиться при нарізанні. Наноситься тонким шаром. Глянцевий або матовий ефект покриття. Можна підфарбовувати - розмаїття кольорів. Гарно застигає на поверхні, не липне. З різними смаками: шоколадним, шоколадно-фундучним, смаком солоної карамелі, зі смаком ягідного йогурту, банану чи солоної карамелі.

Оригінальне мигдалеве покриття з ефектом естетичних «тріщинок». Нестандартні рішення та чудові можливості.

## V. Декорування шоколадною глазур'ю:

0,700 кг	Сатіна Вайт
0,300 кг	Чоколіна Вайт
0,150 кг	Завитки Білі



### Спосіб приготування:

На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 35-40°C). Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою та декорувати шоколадними завитками білими. Гарно застигає на поверхні виробу, не липне.

## VI. Біла помадка з шоколадним смаком:

0,150 кг	Сатіна Вайт
0,008 кг	олія соняшникова



### Спосіб приготування:

Розігріти Сатіну Вайт з олією. Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою. Гарно застигає на поверхні виробу, не липне.





# Великодні покриття

Пластична структура помадки, не кришиться при нарізанні. Наноситься тонким шаром. Глянцевий або матовий ефект покриття. Можна підфарбовувати - розмаїття кольорів. Гарно застигає на поверхні, не липне. З різними смаками: шоколадним, шоколадно-фундучним, смаком солоної карамелі, зі смаком ягідного йогурту, банану чи солоної карамелі.

Оригінальне мигдалеве покриття з ефектом естетичних «тріщинок». Нестандартні рішення та чудові можливості.

## VII. Покриття зі смаком ягідного йогурту:

0,300 кг Сатіна Вайт  
0,300 кг Чоколіна Бургунді



### Спосіб приготування:

Розтопити глазур Сатіну Вайт до 40°C та з'єднати з Чоколіною Бургунді зі смаком ягідного йогурту до однорідної маси. Покрити випечені та охолоджені вироби (робоча температура 35°C). Охолодити. Гарно застигає на поверхні виробу, не липне.

## VIII. Шоколадно-фундучна помадка:

0,300 кг Сатіна Мілк  
0,300 кг Чоколіна Фундук  
0,150 кг Шарлі Деко Дарк



### Спосіб приготування:

Розтопити глазур Сатіну Мілк до 40°C та з'єднати з Чоколіною Фундук до однорідної маси. Покрити випечені та охолоджені вироби (робоча температура 35°C). Декорувати Шарлі Деко Дарк. Охолодити. Гарно застигає на поверхні виробу, не липне.

# Великодні покриття

Пластична структура помадки, не кришиться при нарізанні. Наноситься тонким шаром. Глянцевий або матовий ефект покриття. Можна підфарбовувати - розмаїття кольорів. Гарно застигає на поверхні, не липне. З різними смаками: шоколадним, шоколадно-фундучним, смаком солоної карамелі, зі смаком ягідного йогурту, банану чи солоної карамелі.

Оригінальне мигдалеве покриття з ефектом естетичних «тріщинок». Нестандартні рішення та чудові можливості.

## ІХ. Помадка зі смаком солоної карамелі:

0,300 кг

Сатіна Вайт

0,300 кг

Чоколіна зі смаком  
Солоної Карамелі



### Спосіб приготування:

Розтопити глазур Сатіну Вайт до 40°C та з'єднати з Чоколіною зі смаком Солоної Карамелі до однорідної маси. Покрити випечені та охолоджені вироби (робоча температура 35°C). Охолодити. Гарно застигає на поверхні виробу, не липне.

## Х. Помадка з банановим смаком та кольором:

0,600 кг

Діп Банан



### Спосіб приготування:

Розігріти Діп банановий до 40°C. Покрити випечені та охолоджені вироби (робоча температура 35°C). Охолодити. Гарно застигає на поверхні виробу, не липне.



# Великодні покриття

## XI. Помадка темна:

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



### Спосіб приготування:

Розтопити глазур Сатіна Дарк до 40°C, додати олію (10%). Перемішати до однорідної маси та покрити випечені та охолоджені вироби (робоча температура 35°C). Охолодити. Гарно застигає на поверхні виробу, не липне.

## XII. Мигдалеве покриття з ефектом “тріщинок”:

25,000 кг Гласса Кракелюр  
8,000 кг білок яйця  
4,000 кг цукрова пудра



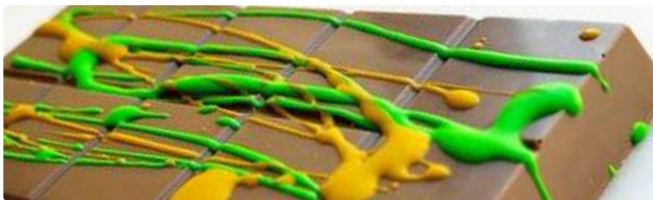
### Спосіб приготування:

Змішати Гласса Кракелюр з білком яйця до однорідної консистенції та залишити на 15-20 хв. для набухання.

Перед випіканням відсадити покриття близько 0,050 кг на 1 шт. та оздобити цукровою пудрою.

## XIII. Покриття в стилі “Дубайський шоколад”:

0,480 кг Сатіна Мілк  
0,320 кг Чоколіна  
Декор:  
0,060 кг Чоколіна Вайт  
0,040 кг Сатіна Вайт



### Спосіб приготування:

Покриття: на водяній бані розтопити інгредієнти, згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C) та покрити вироби.

Декор: на водяній бані розтопити інгредієнти, згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C). Розділити на дві частини та фарбувати в зелений та помаранчевий колір жиророзчинними барвниками.



 **zeelandiaukraine**

 **zeelandiaukraine**

 **zeelandiaukraine**

 **+38044 592 28 83**

**www.zeelandia.ua**



keep **exploring.**