

---

Ассортимент продукции  
к **ВЕЛИКОМУ ПОСТУ**

Предложение от Зиландия Россия



## Концентрированные смеси для выпечных полуфабрикатов и хлебопекарные ингредиенты

- Биска Мульти Бейз
- Блок Кейк Микс
- Зи-Маффин со вкусом ванили
- Кваттро
- Маффинмикс с цитрусовым вкусом
- Маффинмикс Карамель •
- Маффинмикс Абрикос •
- Маффинмикс Шоколад •
- Маффинмикс Темный Шоколад
- Маффинмикс Масляный
- Альпина Б
- Ханей микс

### Хлебопекарные смеси

- Паноплюс Дарк
- Паноплюс 8



# Начинки и смеси для начинок

**Зи-Мак**  
**Зи-Мак Микс**



**Фруктовые начинки:**  
**Джемико 30**  
**Мио Фрутто**



**Веста в ассортименте**  
**(кроме Творог)**



**Импресса в**  
**ассортименте**



# Гели и покрытия Шоколад Сахарные помадки

Холодный гель  
Пастель в ассортименте  
Палетта в ассортименте



Горячий гель  
в ассортименте



Темный Шоколад и  
Глазурь в ассортименте



Сахарные  
помадки

Фондант  
Деккинг Фондант  
Комбо  
Куличная  
Зи-Паудер GL

# Мастика, Марципан и Красители Zeelandia

## Айсинг Ролл Декор и Марципан



Миндальная масса и мастика для обтяжки тортов и создания декора. Не содержит продуктов животного происхождения.

## Красители Zeelandia в ассортименте

Любые цвета и оттенки для любых кондитерских полуфабрикатов!





## Печенье Постное с Халвой

### Рецептура

*Полуфабрикат песочный:*

Мука овсяная	148 г
Мука пшеничная в/с	222 г
Халва подсолнечная	111 г
Сахар-песок	148 г
БЛОК КЕЙК МИКС	89 г
Корица молотая	3 г
Мед натуральный	179 г
Вода	89 г
Масло растительное	118 г
<b>ИТОГО/ВЫХОД</b>	<b>1106 г /1000 г</b>

### Технология приготовления:

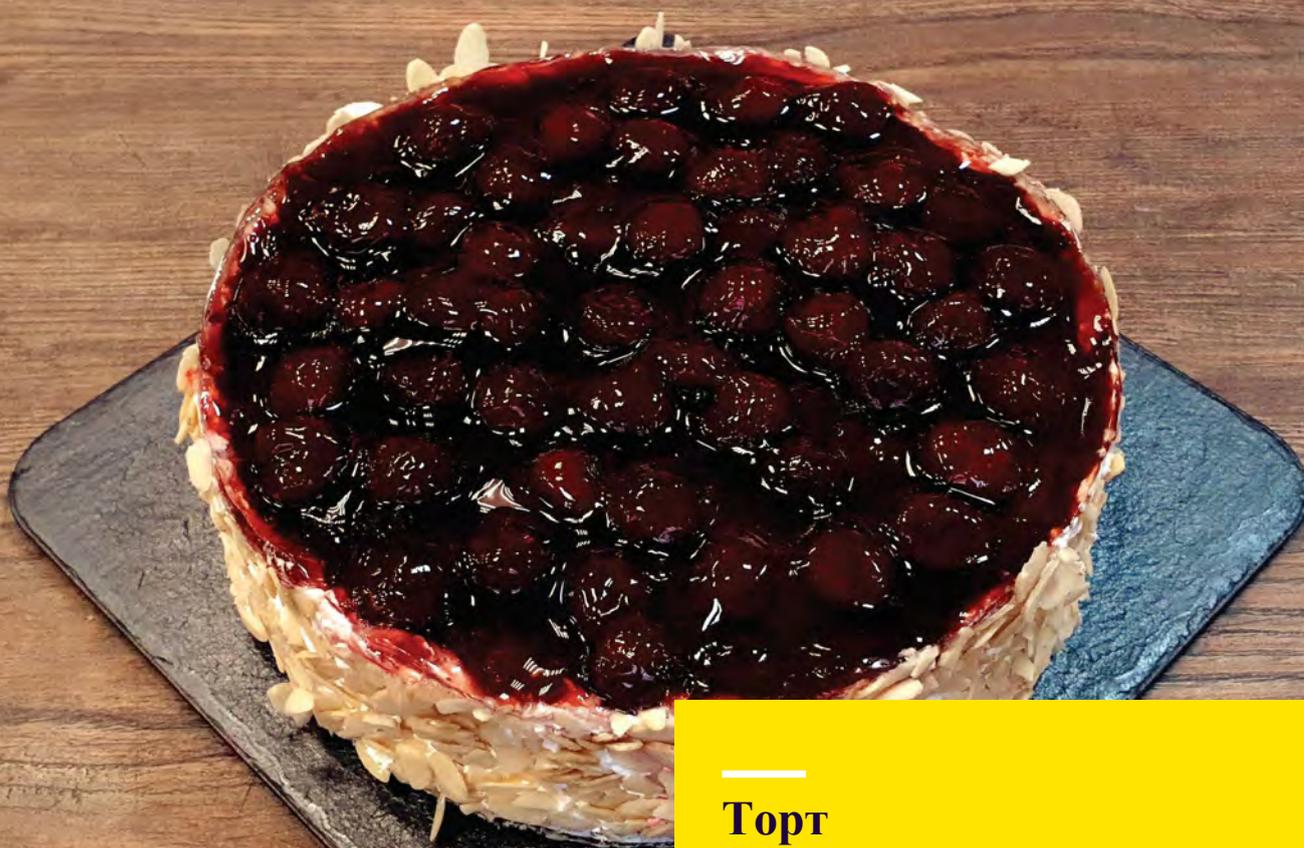
*Полуфабрикат песочный:*

В дежу тестомесильной машины добавить все компоненты, перемешать лопаткой до получения однородной массы. Тесто подходит под струнную резку или ручную формовку в виде шариков.

Печенье можно декорировать семенами подсолнечника.

Температура выпечки: 180°C.

Время выпечки: 12-15 мин.



## Торт Шоколадный с Вишней

### Рецептура:

Бисквит Масляный:	
МАФФИНМИКС ШОКОЛАД	124 г
Мука пшеничная в/с	325 г
Сахар-песок	226 г
Мед натуральный	42 г
Масло растительное	123 г
Вода	268 г
Крахмал кукурузный	47 г
<b>ИТОГО/ ВЫХОД</b>	<b>1177 г /1000 г</b>

Гель Горячий:	
ЭЛЬДОРАДО	
ПАУДЕР НЬЮТРАЛ	255г
Вода	765 г
<b>ВЫХОД / ИТОГО</b>	<b>1020 г / 1000 г</b>

<b>Соотношение полуфабрикатов</b>	<b>кг</b>
Бисквит масляный	0,340
Сливки растительные	0,100
ДЖЕМИКО 30 ВИШНЕВАЯ	0,285
Гель Горячий	0,150
Вишня замороженная	0,100
САФТИЯ ПЛЮС	0,001
Миндальные лепестки	0,024
<b>ИТОГО</b>	<b>1,000</b>

### Технология приготовления

**Бисквит Масляный:** В дежу миксера загрузить все ингредиенты, замес производить лопаткой на средней скорости в течение 4-5 минут до получения однородной массы. Тесто вылить в форму диаметром 20 см. Выпекать при температуре 160-170°C в течение 40-45 минут. Остудить. Разрезать на 3 коржа.

**Гель Горячий:** В сотейнике с толстым дном, соединить смесь "ЭЛЬДОРАДО ПАУДЕР НЬЮТРАЛ" и воду, перемешать, довести до кипения.

**Сборка:** На дно круглой формы диаметром 20 см, уложить первый слой шоколадного бисквита. Из кондитерского мешка по кругу, чередуя друг друга, выложить взбитые растительные сливки и начинку ДЖЕМИКО ВИШНЕВАЯ. Сверху уложить второй слой бисквита, и снова по кругу, чередуя друг друга, выложить взбитые растительные сливки и начинку ДЖЕМИКО ВИШНЕВАЯ. Сверху уложить третий слой бисквита, слегка прижать. Поверхность покрыть тонким слоем начинки ДЖЕМИКО ВИШНЕВАЯ. Равномерно распределить по поверхности замороженные ягоды вишни, обработанные ЗАГУСТИТЕЛЕМ САФТИЯ. Вишню покрыть горячим гелем ЭЛЬДОРАДО. Бока торта обмазать растительными сливками и обсыпать миндальными лепестками.



## Пирог Медовый с персиками

### Рецептура:

#### Полуфабрикат Масляный:

БЛОК КЕЙКС МИКС	124 г
Мука пшеничная	220 г
Сахар-песок	302 г
Мед натуральный	66 г
Масло растительное	166 г
Вода	242 г

**ИТОГО/ ВЫХОД** 1120 г /1000 г

#### Гель Горячий:

ЭЛЬДОРАДО ПАУДЕР НЬЮТРАЛ	255г
Вода	765 г

**ИТОГО / ВЫХОД** 1020 г / 1000 г

### Технология приготовления

#### Полуфабрикат масляный:

Смешать все ингредиенты в миксере с помощью лопатки на медленной скорости в течение 5-8 минут. Готовое тесто вылить в форму. Температура выпечки 160°C. Врем выпечки 35-40 минут.

#### Гель Горячий:

Смешать воду и смесь Эльдорадо Паудер Ньютрал, довести до кипения. На остывший бисквит выложить консервированные персики, покрыть горячим гелем.

Соотношение п/ф на 1 изделие	закладка, кг
Полуфабрикат масляный	0,500
Персики консервированные	0,180
Гель горячий	0,050
<b>Итого / Выход</b>	<b>0,730 / 0,650</b>



## Кекс Боярский

### Рецептура

*Полуфабрикат масляный:*

МАФФИНМИКС КАРАМЕЛЬ	127 г
Мука пшеничная в/с	283 г
Сахар-песок	95 г
Мед	36 г
Вода	225 г
Масло растительное	107 г
Крахмал	28 г
Изюм	80 г
Шоколадные капли	80 г
Цукаты	80 г
<b>ИТОГО / ВЫХОД</b>	<b>1141 г / 1000 г</b>

### Технология приготовления

*Полуфабрикат Масляный:*

Смешать все ингредиенты в миксере при помощи лопатки на медленной скорости в течение 4-6 минут.

Для расширения ассортимента изделий в конце замеса можно добавить изюм, шоколадные капли, цукаты или другие наполнители.

Выложить тесто в форму, выпечь. Температура выпечки 150-160°C. Время выпечки 40-50 минут.

Изделие можно декорировать различными покрытиями - гелями, помадками или шоколадной глазурью.



## Пирог Блинный постный

### Рецептура

*Полуфабрикат Блины:*

Мука пшеничная	319 г
МАФФИНМИКС МАСЛЯНЫЙ	102 г
Сахар-песок	95 г
Масло растительное	96 г
Крахмал пшеничный	48 г
Вода	653 г
<b>ИТОГО/ ВЫХОД</b>	<b>1265 г / 1000 г</b>

*Полуфабрикат Крем Клубничный:*

Крем на растительных маслах	800 г
МИО ФРУТТО КЛУБНИКА	250 г
<b>ИТОГО/ ВЫХОД</b>	<b>1050 г / 1000 г</b>

*Дополнительные ингредиенты:*

*Крем на растительных маслах*

*ПАЛЕТТА БЛИЦ нейтральный*

*Миндальные лепестки*

*САХАРНАЯ ПУДРА НЕТАЮЩАЯ*

**Ингредиенты**                      **закладка, кг**

*П/ф Блины*                              0,700

*п/ф Крем Клубничный*              0,400

*ПАЛЕТТА БЛИЦ нейтральный*      0,080

*Миндальные лепестки*                0,030

*Сахарная пудра нетающая*        0,010

*Ягоды/декор*                          0,030

*Выход 1 изделия*                      1,250

**\*форма d= 20 см**

### Технология приготовления:

*Полуфабрикат Блины:*

Смешать все ингредиенты в миксере и взбить с помощью венчика на средней скорости. Выпекать блины на раскаленной сковороде.

*Полуфабрикат Крем Клубничный:*

Крем на основе растительных жиров взбить в миксере с помощью венчика до образования пик, добавить фруктовую начинку Мио фрутто клубника, перемешать вручную.

Часть крема оставить без фруктового наполнителя для обмазки боковой поверхности и для декора.

*Сборка:*

Выпеченные и остывшие блины смазать фруктовым кремом, поверхность покрыть нейтральным гелем.

Бока торта обмазать кремом на растительных маслах без добавок и обсыпать миндальными лепестками. Один блин для декора- смазать белым кремом, завернуть в рулет, охладить, порезать чуть по диагонали и оформить готовый торт.

Декорировать торт свежими ягодами или фруктами по желанию, немного присыпать сахарной пудрой.



## ШНИТТ ПОСТНЫЙ Черника-Абрикос

### Рецептура

*Полуфабрикат Масляный:*

Мука пшеничная	314 г
МАФФИНМИКС АБРИКОС	145 г
Сахар-песок	218 г
Мед натуральный	36 г
Масло растительное	120 г
Крахмал пшеничный	48 г
Вода	266 г
<b>ИТОГО/ ВЫХОД</b>	<b>1148 г / 1000 г</b>

*Полуфабрикат Крем Абрикосовый:*

Крем на растительных маслах	800 г
МИО ФРУТТО АБРИКОС	250 г
<b>ИТОГО/ ВЫХОД</b>	<b>1050 г / 1000 г</b>

*Полуфабрикат Марципановый мрамор:*

МАРЦИПАН 1:3	1000 г
КРАСИТЕЛЬ ОРАНЖЕВЫЙ	50 г
Крахмал на полпылы	30
<b>ИТОГО/ ВЫХОД</b>	<b>1080 г / 1000 г</b>

<i>Ингредиенты</i>	<i>закладка, кг</i>
<i>П/ф Масляный</i>	<i>0,400</i>
<i>Джемико 30 Черничная</i>	<i>0,170</i>
<i>п/ф Крем Абрикосовый</i>	<i>0,400</i>
<i>П/ф Марципановый мрамор</i>	<i>0,200</i>
<i>ПАЛЕТТА БЛИЦ нейтральный</i>	<i>0,100</i>
<i>Ягоды декор</i>	<i>0,030</i>
<i>Выход 1 изделия</i>	<i>1,300</i>

\*форма рамка 20x30 см

### Технология приготовления

*Полуфабрикат Масляный:* В дежу миксера загрузить все ингредиенты, замес производить лопаткой на средней скорости в течение 5-7 минут, до получения однородной гладкой массы. Отсадить с помощью кондитерского мешка тесто в форму-рамку, сформировав дно из фольги или пергамент. Из кондитерского мешка отсадить начинку Джемико на поверхность масляного полуфабриката в виде спирали или другого рисунка по желанию. Выпечка  $t=160^{\circ}\text{C}$ - $170^{\circ}\text{C}$  25-30 мин.

*Полуфабрикат Крем Абрикосовый:*

Крем на основе растительных жиров взбить в миксере с помощью венчика до образования пиков, добавить фруктовую МИО ФРУТТО АБРИКОС, перемешать вручную.

*Полуфабрикат Марципановый мрамор:*

МАРЦИПАН размять, скатать в тонкую колбаску, порезать скребком на кусочки, и окунуть их в краситель. Достать окрашенные кусочки, соединить вместе и раскатать пласт через пленку, толщиной 1-2 мм, подсыпая крахмалом. Для удобства пласт накрутить на скалку.

*Сборка:*

На выпеченный бисквитный полуфабрикат нанести крем. Сверху покрыть марципановым мрамором. Марципановую поверхность покрыть гелем Палетта Блиц нейтральный. Декорировать шнитт свежими ягодами или фруктами по желанию.



## Печенье Зерновое

### Рецептура

#### Полуфабрикат Зерновой

ПАНОПЛЮС ДАРК	155 г
Мука пшеничная в/с	204 г
БИСКА МУЛЬТИ БЕЙЗ	48 г
Сахар-песок	225 г
Маргарин растительный	193 г
Капли шоколадные	96 г
Вода	69 г
Изюм	96 г
<b>ИТОГО/ ВЫХОД</b>	<b>1087 г / 1000 г</b>

### Технология приготовления

#### *Полуфабрикат зерновой:*

Смешать сахар и воду до максимального растворения кристаллов сахара. Добавить мягкий растительный маргарин и сухие компоненты.

В конце замеса добавить изюм и шоколадные капли.

#### *Формовать можно двумя способами:*

1. Отсадить готовое тесто через отсадочную машину, с помощью гладких насадок диаметром 1,5 см
2. Формованием. Для этого готовое тесто охладить в холодильной камере. Из охлажденного теста сформовать печенье массой 50-55 г.

Температура выпечки 160-170°C.

Время выпечки 15 минут.



## Маффин Медовый постный

### Рецептура

#### *Полуфабрикат Постный:*

ХАНЕЙ МИКС	110 г
Мука пшеничная в/с	221 г
Сахар-песок	159 г
Крахмал	44 г
Мед натуральный	66 г
Масло растительное	96 г
Вода	301 г
Изюм	166 г
<b>ИТОГО/ВЫХОД</b>	<b>1163 г / 1000 г</b>

#### *Полуфабрикат Штрейзель:*

Мука пшеничная	500 г
Маргарин растительный	255 г
Сахар-песок	255 г
<b>ИТОГО/ВЫХОД</b>	<b>1110 г /1000 г</b>

### Технология приготовления

#### *Полуфабрикат Постный:*

Смешать все ингредиенты (кроме изюма), на медленной скорости в течение 7-10 минут с помощью лопатки. В конце замеса добавить изюм перемешать.

#### *Полуфабрикат Штрейзель:*

Смешать пшеничную муку с сахаром, добавить кусочки охлажденного маргарина, растереть массу в крошку.

Отсадить маффины в форму для кексов. Сверху посыпать крошкой.

Температура выпечки: подовая печь 200/170.

Время выпечки: 34-36 мин.