

ЗИ-МАФФИН СО ВКУСОМ ВАНИЛИ

Сборник рецептов

- Возможность получения масляных кексов различных структур
- Возможность отсадки ручным и машинным способами, благодаря снижению текучести теста
- Прекрасной вкус и светлый оттенок теста и готового изделия
- Подходит для изготовления мелкоштучных изделий
- Удерживает начинку в центре на стандартной рецептуре
- Подходит для Поста



Кекс банановый



Рецептура:

Полуфабрикат масляный

| | |
|----------------------------|----------------------|
| ЗИ-МАФФИН СО ВКУСОМ ВАНИЛИ | 79 г |
| Мука пшеничная в/с | 211 г |
| Масло растительное | 165 г |
| Яйцо куриное (меланж) | 188 г |
| Сахар-песок | 211 г |
| Банан свежий очищенный | 376/296 г |
| ИТОГО/ВЫХОД | 1150 г/1000 г |

| | |
|----------------------------|-------|
| Помадка ДЕККИНГ ФОНДАНТ | 982 г |
| КРАСИТЕЛЬ ЖЕЛТЫЙ ZEELANDIA | 3 г |
| Вода | 20 г |

Технология приготовления:

Все компоненты кроме банана одновременно загрузить в дежу миксера перемешать лопаткой на средней скорости в течении 7 мин. Очищенный банан измельчить при помощи ножа, сильно не измельчать. Затем в конце замеса добавить в тесто, перемешать до однородной массы на медленной скорости. Отсадить тесто в формы. Выпекать при температуре 190°C, 35-40 минут. Поверхность готового изделия можно задекорировать помадкой, сахарной пудрой, возможны любые посыпки на поверхность кекса.





Пирог Пина Колада

Рецептура:

Полуфабрикат масляный

| | |
|----------------------------|-----------------------|
| ЗИ-МАФФИН СО ВКУСОМ ВАНИЛИ | 104 г |
| Мука пшеничная в/с | 236 г |
| Масло растительное | 236 г |
| Яйцо куриное (меланж) | 252 г |
| Сахар-песок | 283 г |
| Вола | 9 г |
| ИТОГО | 1150 г/ 1000 г |

Полуфабрикат творожно-кокосовый

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| Творог 5% | 104 г |
| Сахар песок | 176 г |
| Яйцо куриное (меланж) | 908 г |
| Кокосовая стружка | 81 г |
| ИТОГО | 1052 г/ 1000 г |

Ингредиенты:

| | Закладка, кг |
|----------------------------------------|--------------|
| Полуфабрикат масляный | 0,700 |
| Полуфабрикат Творожно-кокосовый | 0,650 |
| Полуфабрикат Ананас консервированный | 0,200 |
| Выход изделия на форму 20x30 см | 1,550 |

Технология приготовления:

Технология приготовления:

Полуфабрикат Масляный:

Смешать все ингредиенты в миксере с помощью лопатки на медленной скорости в течение 5-8 минут.

Полуфабрикат Творожно-Кокосовый:

Смешать творог, сахар и яйцо до однородной массы без комочков. В конце замеса добавить кокосовую стружку.

Сборка:

В квадратную металлическую форму 20 * 30 см, выложить масляный полуфабрикат. Сверху по всей поверхности разложить кусочки ананаса. Поверх наполнителя распределить творожно – кокосовый полуфабрикат. Выпекать при температуре 170С в течении 50-60 минут.



Пирог Американский (морковно-пряный)

Рецептура:

Полуфабрикат масляный

ЗИ-МАФФИН СО ВКУСОМ ВАНИЛИ

Мука пшеничная в/с

Масло растительное

Яйцо куриное (меланж)

Сахар-песок

Вода

Орех ГРЕЦКИЙ

Цедра апельсина

Морковь свежая

Корица

ИТОГО/ВЫХОД 1176 г/ 1000 г

Декор

ГЕЛЬ МИРРОР ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД

ГЕЛЬ ПАСТЕЛЬ КАРАМЕЛЬ

ГЕЛЬ ПАСТЕЛЬ БЕЛЫЙ

279 г

183 г

178 г

207 г

207 г

65 г

51 г

14 г

205/186 г

6 г

Технология приготовления:

Смешать в миксере все ингредиенты в течение 5-7 минут до получения однородного теста при помощи насадки в виде лопатки. В конце замеса добавить орех грецкий, морковь свежую. Выпекать при температуре 160-170°C в течение 25-30 минут в зависимости от массы изделия.

На остывший масляный полуфабрикат нанести ГЕЛЬ ПАЛЕТТА МИРРОР ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД.

Декорировать половинками ореха грецкого и обоими ГЕЛЯМИ шоколадным и белым.

Ингредиенты

Закладка, кг

Полуфабрикат Масляный 0,500

ГЕЛЬ ПАЛЕТТА МИРРОР ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД 0,080

ГЕЛЬ ПАСТЕЛЬ КАРАМЕЛЬ 0,010

ГЕЛЬ ПАСТЕЛЬ БЕЛЫЙ 0,010

Орех грецкий 0,035

Выход 1 изделия на круглую форму d=18 см 0,635



Печенье Бискотти

Рецептура:

Полуфабрикат масляный

ЗИ-МАФФИН СО ВКУСОМ ВАНИЛИ

Мука пшеничная в/с

Маргарин 82%

Яйцо куриное (меланж)

Сахар-песок

Цукаты фруктовые кубиками

Орех дробленый

ИТОГО/ВЫХОД 1250 г/1000 г

80 г

388 г

148 г

268 г

200 г

80 г

83 г

Технология приготовления:

В емкости тестомесильной машины соединить сахар-песок, яйца и взбить на высокой скорости до пышной массы. Добавить муку пшеничную в/с, смесь ЗИ МАФФИН СО ВКУСОМ ВАНИЛИ, растопленный маргарин, соль, перемешать. В конце замеса добавить поджаренный орех, ЦУКАТЫ трехцветные фруктовые кубики или сушеную клюкву и снова перемешать. Формуем изделие в виде колбаски на противень, застеленный бумагой для выпечки. Выпекаем 20 минут при температуре 180-190°C 20-30 минут. Далее охлаждаем изделие. Нарезаем на полоски толщиной 1-1,5 см, выкладываем на противень и запекаем еще 15-20 минут при температуре 180-190°C.



Крембо Малина

Рецептура:

Полуфабрикат масляный

| | |
|-----------------------------------|---------------------|
| ЗИ-МАФФИН СО ВКУСОМ ВАНИЛИ | 149 г |
| Мука пшеничная в/с | 215 г |
| Масло растительное | 186 г |
| Яйцо куриное (меланж) | 207 г |
| Сахар-песок | 240 г |
| Вода | 166 г |
| ИТОГО/ВЫХОД | 163 г/1000 г |

Полуфабрикат Меллоу

| | |
|-----------------------------------|----------------------|
| МЕЛЛОУ РУС | 884 г |
| Вода | 165 г |
| КРАСИТЕЛЬ ПУРПУРНО КРАСНЫЙ | 4 г |
| ИТОГО/ВЫХОД | 1053 г/1000 г |

Полуфабрикат Ганаш шоколадный

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| ГЛАЗУРЬ СКАЛДИС ДАРК | 681 г |
| Сливки растительные | 340 г |
| ИТОГО/ВЫХОД | 1020 г/1000 г |

Технология приготовления:

Смешать все ингредиенты в миксере при помощи лопатки на средней скорости 3-4 минуты. Выложить на лист или в рамку, выровнять пласт.

Температура выпечки 170 °С.

Время выпечки 25-35 минут.

Разогреть в микроволновой печи Меллоу, добавить воду по рецептуре, взбивать венчиком сначала на низкой скорости, когда масса начнет пузыриться переключить на быструю. Взбивать до устойчивых пиков, добавить краситель.

Глазурь растопить и соединить с жидкими сливками, хорошо перемешать.

Бисквитный полуфабрикат нарезать брусочками по 200 граммов, на брусочек отсадить малиновую начинку в две полоски, затем гладкой трубочкой 2см последовательно отсадить зефирную массу полосками в форме горки.

Оставить изделие для стабилизации.

Готовым ганашем залить зефирную массу. Можно украсить декоративной крошкой или шоколадной ниткой.

Больше информации о наших продуктах:

T 8 800 600 15 45, E info@zeelandia.ru, www.zeelandia.ru

