



Zeelandia

Ramazan Sofralarına İlham Veren Tallar



Kardelen

Malzemeler

Kek için

Burdenno Limonlu

Haşhaşlı Kek Miksi.....	1000 g
Sıvı yağ	250 g
Yumurta	350 g
Su	145 g

Krema için

Crème Bourbonessa

Pasta Kreması	1000 g
Su	2000 g
Whiplio Sıvı Şanti	1000 g

Sos için

Süt	1000 g
Whiplio Sıvı Şanti	1000 g

Hazırlanışı

Kek için tüm malzemeler düz palet aparatı ile mikserde 4 dakika orta hızda karıştırılır. Karışım 800 g'lık baklava tepsisine dökülür ve 165 °C'de yaklaşık 35 dakika pişirilir.

Pişen kek ortadan ikiye kesilir. Süt ve Whiplio Sıvı Şanti karıştırılarak sos hazırlanır. Kekin alt katı tepsie yerleştirilir ve sos ile ıslatılır. Üzerine yaklaşık 1 cm kalınlığında hazırlanan krema yayılır. İkinci kek katı üzerine yerleştirilir ve tekrar sos ile ıslatılır.

Kekten kalan parçalar kırıntı haline getirilerek üst yüzeye serpiştirilir. Ürün +4 °C dolapta en az 2 saat dinlendirildikten sonra servise hazır hale getirilir.



Trileçe

Malzemeler

Kek için

Burdenno

Trileçe Miksi	1000 g
Yumurta	500 g
Su	100 g

Sos için

Süt	1000 g
Whiplio Sıvı Şanti	1000 g

Üst süsleme için

Paletta Nova Karamel & Paletta Nova Frambuaz Jöle	250 g
---	-------

Hazırlanışı

Tüm kek malzemeleri mikser haznesine alınır. Çırpma teli ile önce düşük devirde 30 saniye karıştırılır, ardından yüksek devirde yaklaşık 5 dakika çırpılır. Hazırlanan karışım 800 g'lık baklava tepsisine dökülür. Önceden 165 °C'ye ısıtılmış fırında 30–35 dakika pişirilir.

Pişen kek oda sıcaklığında 30 dakika dinlendirilir. Bu sırada süt ve Whiplio Sıvı Şanti karıştırılır. Hazırlanan sos kekin üzerine eşit şekilde dökülür. Ürün +4 °C dolapta en az 2 saat dinlendirilir. Dinlendirme sonrası üzeri Paletta Nova Karamel ve Paletta Frambuaz Jöle ile süslenecek servise sunulur.



Kat Kat Karamel

Malzemeler

Kek için

Toffee Line Kek Miksi	1000 g
Yumurta	250 g
Sıvı yağ	250 g
Su	250 g

Krema için

Carusto Pasta Kreması	1000 g
Soğuk süt	2500 g
Whiplio Sıvı Şanti	500 g

Süsleme için

Paletta Nova Karamel	250 g
----------------------	-------

Hazırlanışı

Kek için tüm malzemeler mikser haznesine alınır ve 4 dakika orta hızda karıştırılır. Hazırlanan karışım 1000 g'lık baklava tepsisine dökülür. Önceden ısıtılmış 165 °C fırında 40–45 dakika pişirilir. Krema için tüm malzemeler çırpma teli ile yaklaşık 3 dakika çırpılır ve pürüzsüz bir kıvam elde edilir. Pişen kek katmanlara ayrılır. Katlar arasında hazırlanan krema sürülerek ürün oluşturulur. Ürünün üzeri Paletta Nova Karamel ile süslenerek servis edilir.



Limonlu Kup

Malzemeler

Kek için

Fantasy Line Limon	
Kek Miksi	1000 g
Yumurta	350 g
Sıvı yağ	150 g
Su	250 g

Krema için

Zesto Pasta Kreması	200 g
Süt	500 g
Whiplio Sıvı Şanti	300 g
Süsleme için	
Presta Limon	250 g

Hazırlanışı

Kek için tüm malzemeler mikser haznesine alınır ve palet aparatı ile 4 dakika orta hızda karıştırılır. Hazırlanan karışım 1000 g'lık baklava tepsisine dökülür. Önceden ısıtılmış 165 °C fırında 40–45 dakika pişirilir. Krema için süt kaynatılır. Kaynama noktasına geldikten sonra Zesto Pasta Kreması ilave edilir ve çırpma teli ile karıştırılarak 1–2 dakika daha pişirilir. Ocaktan alınan krema soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra Whiplio Sıvı Şanti eklenir ve düşük devirde karıştırılır. Pişen kek kap ölçülerinde porsiyonlanır. Krema ile katmanlanarak hazırlanır ve Presta Limon ile süslenerek servis edilir.



Sebzeli Poğaç

Malzemeler

Brotland Akdeniz

Sebzeli Ekmek Miks	500 g
Buğday unu	500 g
Yaş maya	30 g
Tuz	10 g

Şeker	60 g
Margarin	500 g
Yumurta	180 g
Su	200 g

Hazırlanışı

Tüm malzemeler mikser haznesine alınır. Önce düşük devirde 4 dakika, ardından yüksek devirde 6 dakika yoğrulur. Yoğurma işleminin ardından hamur 20 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamur eşit parçalara bölünür ve istenilen şekilde şekillendirilir. Hazırlanan parçalar fırın tepsisine alınır ve her bir parçanın içine önceden hazırlanmış peynirli harç eklenir. Ürünler 25 °C sıcaklıkta ve %60 bağıl nem ortamında 40–50 dakika mayalandırılır. Mayalanma sonrası üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış, buharsız 175 °C fırında yaklaşık 18 dakika pişirilerek servise hazır hale getirilir.