

# Biscamix

Pandispanyalarımızla  
**yeniden** tanışın!



**Zeelandia**

# Biscamix

**Hem içeriği hem ismi yenilenen  
pandispanyalarımız ile yeniden tanışın!**

Yenilenen pandispanyalarımız daha hacimli ve daha gözenekli yapısı ile sunumlarınızda harikalar yaratacak!

Bitmiş üründe sağladığı süngerimsi ve nemli yapısı sayesinde pandispanya ile yapacağınız tüm uygulamalarınız için ihtiyacınız olan herşey **Biscamix**'te!

## Özellikleri

- Hacimli ve iri gözenek yapısı
- Mükemmel lezzet
- Standart ürün
- Donmaya ve çözünmeye dayanıklılık
- Bitmiş üründe nemli ve süngerimsi yapı

## Biscamix Flex Tropikal Swiss Roll



### Pandispanya

- 400 g Biscamix Flex Pandispanya Miksi
- 400 g Yumurta
- 35 g Su
- 3 g Emülgatör

### Dolgu

- 1200 g Frutafill Tropikal Meyve Dolgusu

### Dekorasyon

- Paletta Cold Soğuk Jöle - Sade
- Meyve veya yenilebilir çiçek

## Hazırlanışı

**Pandispanya için**, tüm malzemeleri mikser haznesine koyun ve 1 dk orta 5 dk hızlı devirde karıştırın. 40x60 tepsi içerisine yağlı kâğıt koyun ve 750 g pandispanya karışımını tepsiye dökün. 165°C alt-185°C üst taban fırında 12 dk pişirin. Pişirdiğiniz pandispanya soğuduktan sonra pandispanyanın alt kısmındaki yağlı kâğıdı çıkarın, üzerine 1200 g meyve dolgusunu yayın ardından sarma işlemini tamamlayın. Dondurucuda bir gün bekletin. 3 cm genişliğinde porsiyonlayın **Dekorasyon için**, soğuk jöleyi yumuşatın ve pastanın üst kısmına bir miktar sürün ve üzerini meyve veya yenilebilir çiçekle süsleyerek dekorasyonunuzu tamamlayın.

Son ürün gramajı 90-95 g dir. Bu reçeteden 19-20 adet çıkmaktadır.

## Çeşitleri

Biscamix Pandispanya Miksi  
Biscamix Choco Pandispanya Miksi  
Biscamix Flex Pandispanya Miksi

## Ambalaj

10 kg

# Biscamix Choco Frambuazlı Pasta



## Pandispanya

400 g Biscamix Choco Pandispanya Miksi  
400 g Yumurta  
35 g Su  
3 g Emülgatör

## Whippo Bourbon Mousse

200 g Quattro Pasta Kreması Toz Karışımı  
250 g Whippo Bourbon Şanti Toz Karışımı  
1250 g Su

## Dekorasyon

500 g Paletta Cold Soğuk Jöle - Sade  
Taze mikro filizler  
Taze frambuaz

## Dolgu

1100 g Frutafill Frambuaz  
Meyve Dolgusu

## Hazırlanışı

**Pandispanya için**, tüm malzemeleri mikser haznesine koyun ve 1 dk orta devirde 5 dk hızlı devirde karıştırın. 40x60 tepsi içerisine yağlı kâğıt koyun ve 750 g pandispanya karışımını tepsiye dökün. 165°C alt 185°C üst taban fırında 12 dk pişirin. **Whippo Bourbon** ve 500 gr suyu mikser haznesine koyun ve 5 dk hızlı devirde karıştırın. Geri kalan 750 gr su ve Quattro toz karışımı mikser haznesine koyun ve çırpma teli ile hızlı devirde 3 dk çırpın. Hazırlanmış olduğunuz kremanın içerisine 200 g Whippo Bourbon karışımından ilave ederek mousse elde edin. **Paletta Cold Soğuk Jöle - Sade için**, soğuk jöleyi %10 su ilavesi yaparak yumuşatın ve pastanın yüzeyine uygulayın. Pişirdiğiniz pandispanya soğuduktan sonra pandispanyanın alt kısmındaki yağlı kâğıdı çıkarın, 700 g pandispanyayı iki eşit parçaya kesin, birinci dilimin üzerine 550 g meyve dolgusunu yayın ardından 400 g mousse'u sürün, diğer pandispanya dilimini ilk yapılan çalışmanın üzerine koyun. 550 g Frutafill Frambuaz meyve dolgusunu sürün ve dondurun. Donma işlemi tamamlandıktan sonra üzerine 100 g Paletta Cold Soğuk Jöle sürün. 3x10 ölçüsünde porsiyonlayın. **Dekorasyon için**, taze frambuaz ve mikro filizler ile süsleyerek dekorasyonu tamamlayabilirsiniz.

Son ürün gramajı yaklaşık 30 g'dir. Bu reçeteden yaklaşık 80 adet çıkmaktadır.



# Biscamix Sade ve Biscamix Choco Cream Bourbonnessa Pasta

Bu sayfadaki pastalarda **Cream Bourbonnessa** kullanılmıştır. **Creme Bourbonnessa**, enfes tadını baharatların kraliçesi doğal bourbon vanilyalarına borçlu. **Creme Bourbonnessa**, enfes kokusu ve leziz kremesi tadı ile pastalarınıza benzersiz bir tat verecek!



## Pandispanya

250 g Biscamix Pandispanya Miksi  
175 g Yumurta  
38 g Su

## Creme Bourbonnessa Mousse

350 g Crème Bourbonnessa  
50 g Su  
350 g Whiplio Şekerli Sıvı Şanti

## İç Dolgu

300 g Presta Portakal

## Portakal Mousse

100 g Presta Portakal  
200 g Whiplio Şekerli Sıvı Şanti

## Dekorasyon

Biscamix Choco Pandispanya  
Çikolata parçaları

## Hazırlanışı

**Pandispanya için**, bütün malzemeleri mikser kazanına koyun ve 1 dk yavaş devirde 4 dk hızlı devirde karıştırın. 15 cm lik pasta çemberinin içerisine 350 g koyun ve taban fırında 185°C üst ve 165°C alt 30 dk pişirin. Piştikten sonra 4 pat olarak porsiyonlayın. **Crème Bourbonnessa mousse için**, Crème Bourbonnessa ve suyu mikserde 1 dk yavaş devirde 4 dk hızlı devirde karıştırın. Whiplio Şekerli Sıvı Şanti'yi çırpın ve Creme Bourbonnessa ile parfe yapın. Presta Portakal'ı 13 cm'lik çemberin içerisine 150 g olarak yayın ve dondurucuda bekletin. **Portakal mousse için**, 100 g Presta Portakal'ın içerisine 200 g çırpılmış şanti ilave edin ve mousse yapın. **Pasta montajı için**, Pasta çemberinin içerisine 150 g Creme Bourbonnessa mousse koyun, pandispanya dilimini yerleştirin, 150 g daha Creme Bourbonnessa mousse koyun, 150 g dondurulmuş Presta Portakal dolgu kremasını yerleştirin. 50 g Creme Bourbonnessa mousse ilavesini yapın son olarak pandispanyayı yerleştirip -18°C'de dondurun. **Dekorasyon için**, kalıbından çıkardığınız pastanın üzerine 150 g portakal mousse sıkın ve Biscamix Choco Pandispanya parçaları ve çikolata parçalarını serpiştirin.

Son ürün gramajı gramajı 600 g'dır. Bu reçeteden 2 adet pasta elde edilir.

# Biscamix Choco

## Cream Bourbonessa Pasta



### Pandispanya

250 g Biscamix Choco Pandispanya Miksi  
175 g Yumurta  
38 g Su

### Creme Bourbonessa Mousse

500 g Crème Bourbonessa  
200 g Su  
500 g Whiplio Şekerli Sıvı Şanti

### İç Dolgu

600 g Frutafill Frambuaz

### Frambuazlı Mousse

350 g Frutafill Frambuaz  
500 g Whiplio Şekerli Sıvı Şanti

### Dekorasyon

250 g Burdenno Brownie Miks  
125 g Yumuta  
75 g Bitkisel Sıvı Yağ  
25 g Su

## Hazırlanışı

**Pandispanya için**, bütün malzemeleri mikser kazanına koyun ve 1 dk yavaş devirde 4 dk hızlı devirde karıştırın. 15 cm lik pasta çemberine 350 g koyun ve taban fırında 185°C üst ve 165°C alt 30 dk pişirin. **Crème Bourbonessa mousse için**, Crème Bourbonessa ve suyu mikserde 1 dk yavaş devirde 4 dk hızlı devirde karıştırın. Whiplio Şekerli Sıvı Şanti'yi çırpın ve Creme Bourbonessa ile parfe yapın. **Frambuazlı mousse için**, 350 g Frutafill Frambuaz'ın içine 500 g çırpılmış şanti ilave edin ve mousse yapın. **İç dolgu için**, Frutafill Frambuazı dolguyu 13 cm'lik çemberin içerisine 150 g olarak yayın ve dondurucuda bekletin. **Brownie için**, önce sıvı bileşenler sonra Brownie miksini mikser kazanına koyun ve 1 dk yavaş 4 dk hızlı devirde karıştırın. Kare veya yuvarlak bir pasta kalıbının içerisine dökün ve taban fırında 185°C üst ve 165°C alt 30 dk pişirin. **Pasta montajı için**, 15 cm lik pasta çemberinin içerisine 150 g Crème bourbonessa mousse koyun, 150 g dondurulmuş frambuaz dolguyu kalıbından çıkarın ve pasta çemberinin içine yerleştirin, 150 g daha Crème Bourbonessa mousse ilavesini yapın ve son olarak 45 g kakaolu pandispanyayı yerleştirip -18°C'de dondurun. **Dekorasyon için**, kalıbından çıkardığınız pastanın üzerine 200 g frambuaz mousse sıkın ve 30'ar gr olarak böldüğünüz brownie parçalarını serpiştirin

Son ürün gramajı 725 g'dır. Bu reçeteden 4 adet pasta çıkar.



# Biscamix Flex

## Kayısılı Swiss Roll



### Pandispanya

400 g Biscamix Flex Pandispanya Miksi  
400 g Yumurta  
35 g Su  
3 g Emülgatör

### Whippo Bourbon

250 g Whippo Bourbon Şanti Toz Karşımı  
500 g Su

### Dolgu

1200 g Frutafill Kayısı Meyve Dolgusu

### Dekorasyon

100 g Whippo Bourbon  
Mikro filizle

## Hazırlanışı

**Pandispanya için**, tüm malzemeleri mikser haznesine koyun ve 1 dk orta 5 dk hızlı devirde karıştırın. 40x60 tepsi içerisine yağlı kâğıt koyun ve 750 g pandispanya karışımını tepsiye dökün. 165°C alt 185°C üst taban fırında 12 dk pişirin. Pişirdiğiniz pandispanya soğuduktan sonra pandispanyanın alt kısmındaki yağlı kâğıdı çıkarmak üzere üzerine 1.200 g meyve dolgusunu yayın ardından sarma işlemini tamamlayın. Dondurucuda bir gün bekletin. **Whippo bourbon için**, malzemeleri mikser de aynı anda yüksek devirde 5 dk çırpın ve hazırlamış olduğunuz sama pastanın yüzeyini kaplayın. 3 cm genişliğinde porsiyonlayın. **Dekorasyon için**, mikro filizler ile süsleyin.

Son ürün gramajı 90-95 g dir. Bu reçeteden 19-20 adet çıkmaktadır.



## Biscamix Flex

### Yabanmersinli Swiss Roll



#### Pandispanya

400 g Biscamix Flex Pandispanya Miksi  
400 g Yumurta  
35 g Su  
3 g Emülgatör

#### Whippo Bourbon

250 g Whippo Bourbon Şanti Toz Karışımı  
500 g Su

#### Dolgu

1200 g Frutafill Yabanmersini Meyve Dolgusu

#### Dekorasyon

100 g Toz Hindistan Cevizi

#### Hazırlanışı

**Pandispanya için**, tüm malzemeleri mikser haznesine koyun ve 1 dk orta devirde 5 dk hızlı devirde karıştırın. 40x60 tepsi içerisine yağlı kâğıt koyun ve 750 g pandispanya karışımını tepsiye dökün. 165°C alt 185°C üst taban fırında 12 dk pişirin. Pişirdiğiniz pandispanya soğuduktan sonra pandispanyanın alt kısmındaki yağlı kâğıdı çıkarın, üzerine 1.200 g meyve dolgusunu yayın ardından sarma işlemini tamamlayın. Dondurucuda bir gün bekletin. **Whippo bourbon için**, malzemeleri mikser de aynı anda yüksek devirde 5 dk çırpın ve hazırlamış olduğunuz sarma pastamın yüzeyini önce Whippo Bourbon ardından hindistan cevizi ile kaplayın ve 3 cm genişliğinde porsiyonlayın.

Son ürün gramajı 90-95 g dir. Bu reçeteden 19-20 adet çıkmaktadır.

# Biscamix Choco ve Biscamix Sade Yabanmersinli Pasta

Gerçek meyve parçaları ve gerçek meyve tadı ile **Frutafill Meyve Dolgular** pastalarımızın vazgeçilmezi olacak. Çilek, tropikal, kayısı, vişne, elma, frambuaz, yabanmersini ve incir olmak üzere tam 8 çeşit!



## Pandispanya

250 g Biscamix Choco Pandispanya Miksi  
175 g Yumurta  
38 g Su

## Pandispanya

250 g Biscamix Pandispanya Miksi  
175 g Yumurta  
38 g Su

## Ganaj ve Çikolata Mousse

250 g Bitter Çikolata  
500 g Whiplio Şekerli Sıvı Şanti

## Pasta Tabanı için (Cookiemiks)

250 g Un  
100 g Margarin  
175 g Toz Şeker  
100 g Cookie Mix  
35 g Su

## Dolgu

375 g Frutafill Yabanmersini  
Meyve Dolgusu

## Dekorasyon

Biscamix Choco Pandispanya Miksi



## Hazırlanışı

**Sade ve kakaolu Pandispanya için**, bütün malzemeleri mikser kazanına koyun ve 1 dk yavaş devirde 4 dk hızlı devirde karıştırın. 15 cm lik pasta çemberlerine 450 gr koyun ve taban fırında 185°C (üst) ve 165°C (alt) 30 dk pişirin. **Cookie mix için**, Bütün malzemeleri karıştırın ve 40x60 cm tavanın içerisine 15 gr olarak yuvarlayın ve üzerine bastırın, 165°C'de konveksiyonel fırında, taban fırında 185°C üst 165°C alt 20 dk pişirin, **Ganaj için**, 250 gr şantiyi kaynatın ve parçalar halindeki bitter çikolataların üzerine dökün. Çikolata eridikten sora soğumaya bırakın. 500 gr 40°C ganaj içerisine 250 gr Whiplio şantiyi karıştırın ve çikolatalı mousse elde edin. **Pasta montajı için**, 6 cm x 5 cm silicon pasta kalıbın içerisine 15 gr çikolatalı mousse koyun, 3 cm çapındaki kalıp ile porsiyonladığınız 10 gr sade pandispanya dilimini koyun, 15 gr yaban mersini dolguyu yerleştirin, tekrar 15 gr çikolatalı mousse koyun ve son olarak 10 gr sade pandispanyayı yerleştirin, -18°C'de dondurun. **Dekorasyon için**, dondurucudan çıkarttığınız pastanın üzerine 5 gr çikolatalı mousse sıkın ve Biscamix Choco pandispanya parçası ile süsleyin ve 15 gr cookie kurabiyenin üzerinde servis yapın.

Son ürün gramajı 88 gr dr. Bu reçeteden 25 adet ürün çıkmaktadır.



# Biscamix Choco

## Vişneli Pasta



### Pandispanya

400 g Biscamix Choco Pandispanya Miksi  
400 g Yumurta  
35 g Su  
3 g Emülgatör

### Pasta Kreması

200 g Quattro Pasta Kreması Toz Karşımı  
500 g Su

### Whippo Bourbon

250 g Whippo Bourbon Şanti Toz Karşımı  
750 g Su

### Dolgu

1100 g Frutafill Vişne Meyve Dolgusu

### Dekorasyon

500 g Paletta Cold Soğuk Jöle - Sade  
Toz HindistanCevizi

## Hazırlanışı

**Pandispanya için**, tüm malzemeleri mikser haznesine koyun ve 1 dk orta 5 dk hızlı devirde karıştırın. 40x60 tepsi içerisine yağlı kâğıt koyun ve 750 g pandispanya karışımını tepsiye dökün. 165°C alt 185°C üst taban fırında 12 dk pişirin. **Whippo Bourbon için**, malzemeleri mikser haznesine koyun ve 5 dk hızlı devirde karıştırın. **Quattro Pasta Kreması için**, su ve toz pasta kremasını mikser haznesine koyun ve çırpma teli ile hızlı devirde 3 dk çırpın. Hazırlanmış olduğunuz kremanın içerisine 200 g Whippo Bourbon ile karıştırın ve mousse elde edin. Paletta Cold Soğuk Jöle'yi %10 su ilavesi yaparak yumuşatın ve pastanın yüzeyine uygulayın. Pişirdiğiniz pandispanya soğuduktan sonra pandispanyanın alt kısmındaki yağlı kağıdı çıkarın, 700 g pandispanyayı iki eşit parçaya kesin, birinci dilimin üzerine 550 g meyve dolgusunu yayın ardından 400 g mousse'u sürün, diğer pandispanya dilimini ilk yapılan çalışmanın üzerine koyun. 550 g meyve dolgusunu sürün tekrar mousse sürün ve diğer pandispanya dilimini üzerine koyup çalışmayı tamamlayın ve dondurun. Donma işlemi tamamlandıktan sonra üzerine 100 g Paletta Cold Soğuk Jöle'yi sürün. 3x10 ölçüsünde porsiyonlayın. **Dekorasyon için**, toz hindistan cevizi ile süsleyin.

Son ürün gramajı yaklaşık 30 gr'dir. Bu reçeteden yaklaşık 80 adet çıkmaktadır.



# Biscamix Choco

## Kayısılı Pasta



### Dolgu

1100 g Frutafill Kayısı Meyve Dolgusu

### Hazırlanışı

**Pandispanya için**, tüm malzemeleri mikser haznesine koyun ve 1 dk orta 5 dk hızlı devirde karıştırın.

40x60 tepsi içerisine yağlı kâğıt koyun ve 750 g pandispanya karışımını tepsiye dökün. 165°C alt 185°C üst taban fırında 12 dk pişirin.

**Whippo Bourbon için**, malzemeleri mikser haznesine koyun ve 5 dk hızlı devirde karıştırın. **Quattro Pasta Kreması için**, su ve toz pasta kremasını mikser haznesine koyun ve çırpma teli ile hızlı devirde 3 dk çırpın. **Paletta Cold Soğuk Jöle - Sade için**, soğuk jöleyi %10 su ilavesi yaparak yumuşatın ve pastanın yüzeyine uygulayın. Hazırlanmış olduğunuz kremanın içerisine 200 g Whippo Bourbon ile karıştırarak mousse elde edin. Pişirdiğiniz pandispanya soğuduktan sonra pandispanyanın alt kısmındaki yağlı kâğıdı çıkarın, 700 g pandispanyayı iki eşit parçaya kesin, birinci dilimin üzerine 550 g meyve dolgusunu yayın ardından 400 g quatro mouss'u sürün, diğer pandispanya dilimini ilk yapılan çalışmanın üzerine koyun. 550 g meyve dolgusunu sürün ve dondurun. Donma işlemi tamamlandıktan sonra üzerine 100 g Paletta Soğuk Jöle – Sade'yi sürün. 3x10 ölçüsünde porsiyonlayın. **Dekorasyon için**, mikro filizler ile süsleyin.

Son ürün gramajı yaklaşık 30 g'dır. Bu reçeteden yaklaşık 80 adet çıkmaktadır.

### Pandispanya

400 g Biscamix Choco Pandispanya Miksi

400 g Yumurta

35 g Su

3 g Emülgatör

### Quattro Pasta Kreması

200 g Quattro Pasta Kreması Toz Karışımı

500 g Su

### Whippo Bourbon

250 g Whippo Bourbon Şanti Toz Karışım

750 g Su

### Dekorasyon

500 g Paletta Cold Soğuk Jöle - Sade

Mikro filizler



## Biscamix Choco

### Yabanmersinli Pasta



#### Dolgu

1100 g Frutafill Yabanmersini Meyve Dolgusu

#### Hazırlanışı

**Pandispanya için**, tüm malzemeleri mikser haznesine koyun ve 1 dk orta 5 dk hızlı devirde karıştırın.

40x60 tepsi içerisine yağlı kâğıt koyun ve 750 g pandispanya karışımını tepsiye dökün. 165°C alt 185°C üst taban fırında 12 dk pişirin.

**Whippo Bourbon için**, malzemeleri mikser haznesine koyun ve 5 dk hızlı devirde karıştırın. **Carusto Pasta Kreması için**, su ve toz pasta kremasını mikser haznesine koyun ve çırpma teli ile hızlı devirde 5 dk çırpın. Hazırlanmış olduğunuz kremanın içerisine 200 g Whippo Bourbon ekleyin ve mousse elde edin. Paletta Cold Soğuk Jöle'yi %10 su ilavesi yaparak yumuşatın ve pastanın yüzeyine uygulayın.

Piştirdiğiniz pandispanya soğuduktan sonra pandispanyanın alt kısmındaki yağlı kâğıdı çıkarın, 700 g pandispanyayı iki eşit parçaya kesin, birinci dilimin üzerine 550 g meyve dolgusunu yayın ardından 400 g mousse'u sürün, diğer pandispanya dilimini ilk yapılan çalışmanın üzerine koyun. 550 g meyve dolgusunu sürün ve dondurun. Donma işlemi tamamlandıktan sonra üzerine 100 g Paletta Cold Soğuk Jöle - Sade sürün. 3x10 ölçüsünde porsiyonlayın. **Dekorasyon için**, taze frenk üzümü ve mikro filizler ile süsleyin.

Son ürün gramajı yaklaşık 30 g'dir. Bu reçeteden yaklaşık 80 adet çıkmaktadır.

#### Pandispanya

400 g Biscamix Choco Pandispanya Miksi

400 g Yumurta

35 g Su

3 g Emülgatör

#### Pasta Kreması

250 g Carusto Pasta Kreması Toz Karışımı

625 g Su

#### Whippo Bourbon

250 g Whippo Bourbon Şanti Toz Karışım

750 g Su

#### Dekorasyon

500 g Paletta Cold Soğuk Jöle - Sade

Taze frenk üzümü



Mikro filizler

**Zeelandia Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.**

Şerifali Mahallesi Barbaros Caddesi Beyit Sokak No: 15

Ümraniye 34775 İstanbul

T: +90 (216) 527 60 30 (pbx) F: +90 (216) 527 60 31

 facebook.com/ZeelandiaTR  
 Zeelandia\_Turkiye

www.zeelandia.com.tr  
info@zeelandia.com.tr



**Zeelandia**

**15** YIL