

Frutafill

meyve dolgulari





Frutafill'in avantajları

- Daha çok meyve daha az şeker
- Saf ve taze meyve tadı
- Meyvenin doğal aromasını koruyan yapı
- Pişmeye dayanıklı yapı
- Kolay sürülebilirlik
- Donuk saklamaya uygunluk
- Son üründe daha uzun süreli tazelik

Gerçek meyve parçaları ve gerçek meyve tadıyla müthiş bir lezzet

Pastacılık dünyasının vazgeçilmezi ve önemli oyuncusu meyve dolgularında yeni dönem başlıyor. Gerçek meyve parçacıkları ve pişmeye dayanıklı yapısı ile vazgeçilmez olacak bir meyve dolgusu serisi geliyor. En verimli topraklardan, mevsiminde toplanan meyvelerin yüksek teknoloji ile harmanlanmasından ortaya çıkan gerçek meyve tadının sizi etkisi altına aldığını hissedeceksiniz...

Pastalarınızın vazgeçilmezi olacak eşsiz meyve dolgusu serisi

Yeni meyve dolgusu serimiz Frutafill, taze meyve hissini yakalamak istediğiniz tüm uygulamalarda kullanabileceğiniz mükemmel meyve dolgusudur ve eşsiz meyve lezzetini içeriğindeki gerçek meyvelerden alır. Keklerden kremalara, tartlardan çöreklerle kadar geniş bir yelpazede kolayca uygulanabilir. Kremalarla, muslarla ve şantilerle karıştırılarak kullanılabilir. Yoğun ve taze meyve lezzetini içeriğindeki az miktarda şekerden değil, gerçek meyvelerden alır, lezzetini ve görüntüsünü uzun süre korur. Dolgudan dekorasyona çok çeşitli kullanım alanına sahip Frutafill Meyve Dolguları pastalarınızı, tatlılarınızı unutulmaz kılacak.



Frutafill; **çilek, tropikal, kayısı, vişne, elma, frambuaz, yaban mersini ve incir** olmak üzere çok keyifli bir yelpaze sunuyor.

Nasıl Kullanılır

Pastalarda, tatlılarda, keklerde, kurabiyelerde meyve dolgusu olarak, su ilave etmeden doğrudan kovadan kullanılabilir.

Frutafill Çilek meyve dolgusu ile çilekli bombeler



Hamur

400 g Cookiemix LS
1000 g Pastacılık Unu
600 g Toz şeker
900 g Pastacılık Yağı
150 g Su
20 g Limon Kabuğu

İç dolgu (mousse)

280 g Cremti Şekersiz Bitkisel Sıvı Şanti
500 g Scaldis Dark Çikolata
750 g Whipra Şekerli Sıvı Şanti
200 g Frutafill Çilek Meyve Dolgusu
150 g Presta Kakao Dolgu Kreması

Kakaolu pandispanya

750 g Burdenno Kakaolu Pandispanya Miksi
150 g Yumurta
100 g Su

Dekor

Çilek Taneleri

Hazırlanışı

Homojen bir yapı elde edene kadar hamur malzemesini karıştırın. +4°C dolapta 1 saat dinlendirin.

8 cm çapında 4 mm yüksekliğinde parçalar kesin. 180°C'de 20 dk pişirin. Cremti'yi 85°C'ye kadar ısıtıp ocaktan alın.

500 g Scaldis'i üzerine ekleyip kendi sıcaklığında erimeye bırakın. Karışımın içine Presta Kakao dolgu kremasını ekleyin ve karıştırın. Aynı bir kaptaki 750 g az çırpılmış (yaklaşık 1,5 dk.) Whipra'yı karıştırın ve önceki karışıma ekleyin.

Homojen yapı elde edinceye kadar karıştırın. Elde ettiğiniz iç dolgudan (mousse) kalıbın yarısına kadar karışımı

(40 g) ekleyin ve kalıbın ortasına denk gelecek şekilde 5 g Frutafill Çilek sıkın. Pandispanya için, kakaolu pandispanya miksi, yumurta ve suyu karıştırarak yavaş devirde 1 dk ve hızlı devirde 5-6 dk. karıştırın ve 185°C'de 35 dk. pişirin.

Önceden hazırladığınız malzemenin üzerine 4 cm çapında ve 0,5 cm yüksekliğinde kestiginiz kakaolu pandispanya parçalarını yerleştirin ve üzerine 60 g daha mousse karışımı ilave edin. -18°C'de dondurun. Çıkardıktan sonra Paletta Cold Çilek ile kaplayın. Üzerine Cookiemix ile yapılan tabanı yerleştirin. Çilek taneleri ile sunumunuzu tamamlayın.

*Bu reçeteden 30 porsiyon elde edebilirsiniz. 1 porsiyon 100 g'dır.

Frutafill meyve dolgulari ile tartlar



Tropikal tart

Hamur

400 g Cookiemix LS
1000 g Pastacılık Unu
600 g Toz Şeker
900 g Pastacılık Yağı
150 g Su
20 g Limon kabuğu

Dekor

10 g Paletta Hot Sade
20 g Su

İç Dolgu

350 g Frutafill Tropikal
Meyve Dolgusu

Hazırlanışı

Homojen bir yapı elde edene kadar bütün malzemeyi karıştırın. Oluşan hamuru 1 saat +4°C dolapta dinlendirin. Dolaptan çıkardıktan sonra hamuru açın, istenilen kalıpta kesin. Frutafill tropikal'i iç dolgu olarak kalıbın içine doldurun. 180°C (alt üst) - 165°C (alt) 50-55 dk pişirin. Dekor için sıcak su ile Paletta Hot Sade'yi karıştırın, fırça ile üzerine sürün. *Bu reçeteden 7 adet kek elde edebilirsiniz. 1 adet kek 400 g'dır.



Kayısıli mereng tart

Hamur

400 g Cookiemix LS
1000 g Pastacılık unu
600 g Toz şeker
750 g Margarin/Tereyağ
150 g Yumurta
2 g Limon kabuğu rendesi

Dolgu

1000 g Creme Bourbonessa
2000 g Su
200 g Cremti Şekersiz Bitkisel
Sıvı Şanti
300 g Frutafill Kayısı
Meyve Dolgusu

Mereng

1150 g Yumurta Akı
2300 g Toz Şeker

Dekor

Mevsim Meyveleri

Hazırlanışı

Tüm malzemeleri mikser kazanında pürüzsüz bir hamur haline gelinceye kadar karıştırın. Hamuru hazırladıktan sonra merdane yardımıyla açıp tart kalıplarına yerleştirin. 20 dk dinlendirin ve pişirin. Pişirme derecesi: Taban fırın 165 - 180°C 20 dk - Konveksiyonel fırın 160°C 16 dk. Creme Bourbonessa, su ve Creme Cremti'yi 5 dk çırpın. Daha sonra karışıma Frutafill kayısı'yı ekleyin ve karıştırın. İç dolgu olarak tart kalıplarına doldurun. Mereng karışımı için yumurta akı ve toz şekeri ocakta 60 - 70°C olacak şekilde karıştırın daha sonra mikserde kabartın. Sonrasında kaşık yardımı ile tartın üzerine sürün. Şekil vererek dekore edin. Pürmüz yardımı ile yakarak renk verin. Üzerine dekorları yerleştirerek sunumunuzu tamamlayın.

*Bu reçeteden 58 adet tart elde edebilirsiniz. 1 adet tart 110 gr'dır.

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