

# Presta dolgu kremaları





Pastacılık dünyasının en önemli lezzet unsurlarından dolgu kremaları ile uygulamalarınız için size yepyeni bir ürün sunuyoruz: **Presta.**

## Presta

### Kullanıma hazır dolgu kremaları

Mükemmel lezzetini ve kokusunu özenle seçilmiş aromalarından alan Presta dolgu kremaları pastalarınıza, tatlılarınıza muhteşem bir görsellik sağlayarak tüm duyularınıza hitap edecek.

Kullanıma hazır oluşu ile size zaman tasarrufu sağlayacak Presta dolgu kremaları, uygulamalarınızı eşsiz kılacak lezzetli aromalara sahip. Pişirmeye dayanıklı, soğuk kullanıma ve çözünmeye uygun Presta'ları tatlı, pasta, kek, kurabiye uygulamalarınızda olduğu gibi, kruvasan, donut veya danish içerisinde de kullanabilirsiniz. Dolgu, kaplama ve dekor gibi farklı uygulamalarınıza yönelik olarak farklı teknik özelliklerle geliştirdiğimiz, muhteşem lezzeti ile öne çıkan Presta dolgu kremaları geniş bir ürün yelpazesine sahip.



## Presta

### Özellikleri

- Mükemmel lezzet.
- Pişmeye, donmaya ve çözünmeye dayanıklı.
- Farklı malzemelerle karıştırmaya uygun.
- Parlak, canlı renkler.
- Kullanıma hazır.
- Kremsi yapı.
- Kolay sürülebilirlik.
- Pürüzsüz yapı.

### Çeşitleri

Kakao, Karamel, Limon, Portakal, Cream.

### Ambalaj

7 kg (kova).



## Presta Fine

### Özellikleri

- Mükemmel lezzet.
- Donmaya ve çözünmeye dayanıklı.
- Farklı malzemelerle karıştırmaya uygun.
- Canlı renkler.
- Kullanıma hazır.
- Kremsi yapı.
- Kolay sürülebilirlik.
- Pürüzsüz yapı.

### Çeşitleri

Toffee, Vanilya.

### Ambalaj

Toffee 7 kg (kova), Vanilya 6 kg (kova)

# Presta Fine Toffee dolgulu ıslak kek



## Reçete 1

500 g Burdenno Kakaolu Islak Kek Miksi  
100 g Çikolata parçaları  
200 g Sıvı yağ  
200 g Yumurta (bütün)  
100 g Su

## Reçete 2

500 g Burdenno Islak Kek Miksi  
200 g Sıvı yağ  
200 g Yumurta  
100 g Su

## Crumble

250 g Burdenno Muffin Kek Miksi  
50 g Presta Fine Toffee Dolgu Kreması  
38 g Un  
38 g Tereyağ  
88 g Fındık parçaları

## Dolgu Malzemesi

500 g Presta Fine Toffee Dolgu Kreması

## Hazırlanışı

İlk katman için, Reçete 1'de yer alan tüm malzemeler yavaş devirde karıştırın (çikolata parçaları hariç). Daha sonra çikolata parçalarını ekleyin ve çırpma teli ile iyice karıştırın. Elde edilen kakaolu ıslak kek hamurunu, fırın tepsisine yayın. Aynı şekilde, tüm reçete 2 malzemeleri karıştırın. Elde edilen ıslak kek hamurunu, aynı ebatlarda bir başka tepsiye yayın. Crumble reçetesi için, tüm crumble malzemelerini karıştırın ve hazırladığınız 2. hamurun üzerine ufalayarak serpiştirin. Pişirdikten sonra soğumaya bırakın. Presta Fine Toffee dolgu kremasını hazırladığınız ilk tabakanın üzerine yayın. Size güzel bir haberimiz var, Presta Fine Toffee dolgu kremamızı için hiçbir işlem yapmaya gerek olmadan doğrudan kovadan kullanabilirsiniz. Tüm Presta ve Presta Fine çeşitlerimizi doğrudan kovadan kullanabileceğiniz gibi. Kakaolu ıslak kekin üzerine yaydıktan sonra, pişirdiğiniz diğer keki, kakaolu ıslak kek tabakasının üzerine yerleştirin. Dilediğiniz dekorasyonla sunumunuzu tamamlayabilirsiniz.

## Pişirme sıcaklığı:

Taban Fırın: 180°C

Konveksiyonel Fırın: 160°C

Pişirme süresi: 25-30 dk.

Dilediğiniz ebatlarda keserek servis edebilirsiniz.



# Presta Fine Vanilya ve Presta Kakao dolgulu muffin



## Presta Fine Vanilya dolgulu Muffin Malzemesi

1000 g Burdenno Kakaolu Muffin Miksi  
255 g Sıvı yağ  
140 g Yumurta  
425 g Su

## Dolgu Malzemesi

480 g Presta Fine Vanilya Dolgu Kreması

## Hazırlanışı

Muffin malzemelerini homojen bir hamur elde edinceye kadar düşük devirde karıştırın. Hamuru, 70-80 gr porsiyonlar elde edecek şekilde kalıplara paylaşın. Pişirdikten sonra Presta Fine Vanilya dolgu kremasını muffinin içine sıkın. Dilediğiniz şekilde dekore ederek sunumu tamamlayabilirsiniz.

## Presta Kakao dolgulu Muffin Malzemesi

1000 g Burdenno Muffin Miksi  
355 g Sıvı Yağ  
190 g Yumurta  
360 g Su

## Hazırlanışı

Muffin malzemelerini homojen bir hamur elde edinceye kadar düşük devirde karıştırın. Hamuru, 70-80 gr porsiyonlar elde edecek şekilde kalıplara paylaşın. Presta Kakao dolgusunu muffinlerin içine sıktıktan sonra pişmeye bırakın. Dilediğiniz şekilde dekore ederek sunumu tamamlayabilirsiniz.

## Pişirme sıcaklığı:

Taban Fırın: 180°C

Konveksiyonel Fırın: 160°C

Pişirme süresi: 25-30 dk.

\*1 porsiyon yaklaşık olarak 95-100 gr'dır. Bu reçetelerden yaklaşık olarak 24 porsiyon elde edebilirsiniz.

# Presta Fine Vanilya dolgulu ekler



## Pataşu Hamuru

1000 g Jello Total  
1500 g Su

## Cookiemix

115 g Cookiemix LS  
285 g Un  
265 g Toz Şeker  
230 g Margarin  
10 g Su

## Dolgu Malzemesi

4150 g Presta Fine Vanilya Dolgu Kreması

## Dekorasyon

600 g Florentinermix  
250 g File Badem

## Hazırlanışı

Pataşu hamuru için, Jello Total miksini 55°C sıcaklıktaki su ile orta devirde 8 dk karıştırın. Hamuru 30 gramlık porsiyonlarda dökün ve pişirin. Cookiemix hamurunu hazırlamak için, tüm malzemeleri mikserde hamur haline getirin. Dilerseniz hamurlara renk verebilirsiniz. Hazırladığınız Cookiemix hamurunu, 30 gramlık porsiyonların üzerini kapatacak şekilde 0.05 cm inceliğinde merdane yardımıyla açın ve kesin. Dekorasyon için, Florentinermix ve file bademleri karıştırın. Silikon kalıba dökerek 200°C'de 8-10 dk pişirin. Pişirdiğimiz hamuru bıçak yardımı ile keserek arasına Presta Fine Vanilya'yı ekleyin ve Florentinermix'in üzerine bir miktar Presta Fine Vanilya sürerek kapatın.

## Pişirme sıcaklığı:

Taban Fırın: 140°C - 165°C

Konveksiyonel Fırın: 120°C - 140°C

Pişirme süresi: 20-30 dk.

\*Kullanmış olduğunuz fırında ekler hamurunu hangi derecede pişiriyorsanız Jello Total miksini de aynı derecede pişirebilirsiniz.

# Presta Limon dolgulu mereng tart



## Hamur

400 g Cookiemix LS  
600 g Toz Şeker  
750 g Margarin  
150 g Su  
30 g Limon Rendesi

## Dolgu Malzemesi

1500 g Presta Limon Dolgu Kreması

## Mereng

500 g Yumurta Akı  
1000 g Toz Şeker

## Hazırlanışı

Tüm malzemeleri yavaş devirde karıştırın. Buzdolabında dinlenmeye bırakın. Hamuru 3 mm kalınlıkta açın ve kalıbın içine hamuru yayın. Hamurun üzerine Presta limon dolgu kremasını yayın ve 15-20 dk pişmeye bırakın. Mereng hazırlamak için, yumurta akı ile toz şeker çırpma teli ile iyice karıştırılır. Kalıp üzerinde mereng karışımına istediğiniz şekli verdikten sonra, dışını pürmüz yardımıyla yakarak dekorasyonunuzu tamamlayabilirsiniz.

## Pişirme sıcaklığı:

Taban Fırın: 180°C

Konveksiyonel Fırın: 160°C - 170°C

Pişirme süresi: 15-20 dk.

*Dilediğiniz ebatlarda keserek servis edebilirsiniz.*

### 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