

Burdenno Velvet Ürün Yelpazesi



Meşhur Zeelandia
keklerinin iki yeni üyesi

Dark Velvet
&
Red Velvet ile

nefis tarifler
yapabilirsiniz...

 **Zeelandia**

Vazgeçilmez özellikleri



1 Kadife
dokusu



2
Flex
yapısı



3 Kendine
özgü tadı



4 Nemliliğini
koruyan yapı

Değişken formlarda **uygulanabilir**



pasta / kek



rulo pasta



kurabiye



Burdenno Dark Velvet ilekli pasta



180

Fırın
Sıcaklığı(°C)



35

Fırın Süresi
(dakika)



20

Kalıp
Ölçüsü (cm)



-

Kesim
Ölçüsü (cm)



Burdenno Dark Velvet

Burdenno Dark Velvet Kek Miksi	500 gr
Yumurta	255 gr
Bitkisel Sıvı Yağ	65 gr
Su	100 gr

Krema

Cream Bourbonessa Pasta Kreması Tozu	250 gr
Whiplio Şekerli Sıvı Şanti	150 gr
Su	500 gr

Dekorasyon

Mont Blanc (Erimeyen Pudra Şekeri)
Burdenno Dark Velvet Kırıntıları
Frenk Üzümlü
Yaban Mersini
Altın çilek
Böğürtlen
Çilek



Hazırlanışı

Burdenno Dark Velvet: Tüm malzemeler düz palet uçlu mikserle koyularak 4 dakika orta devirde çırpılır. 20 cm lik çemberlere 400 gr hazırlanılan karışım dökülür ve pişirilir.

Crema Bourbonessa: Malzemeler çırpma tel aparatı ile mikserde 6 dakika hızlı devirde karıştırılır ve dinlenmesi için buzdolabında 30 dakika bekletilir.

Uygulama: Soğuyan kek, kek kesme testeresi ile kesilir. Çemberin içerisine şeffaf yan bant dönülür ve kesilen kek patlarından birtanesi çemberin içine koyulur. Çevresi yarım çileklerle donatılır. Buzdolabından alınan krema sıkılır ve kesilen kek üzerine yerleştirilir.

Dekorasyon: Burdenno kek kırıntıları üzerine serpilir ve buzdolabında 30 dakika bekletilir. Üzerine **Mont Blanc** (erimeyen pudra şekeri) elenir ve meyve ile süslenir.



180

Fırın Sıcaklığı(°C)



35

Fırın Süresi (dakika)



20

Kalıp Ölçüsü (cm)



-

Kesim Ölçüsü (cm)



Burdenno Dark Velvet çilekli kalp pasta

Burdenno Dark Velvet

Burdenno Dark Velvet Kek Miksi	500 gr
Yumurta	255 gr
Bitkisel Sıvı Yağ	65 gr
Su	100 gr

Krema

Cream Bourbonessa Pasta Kreması Tozu	250 gr
Whiplio Şekerli Sıvı Şanti	150 gr
Su	500 gr

Dekorasyon

Burdenno Dark Velvet Kırıntıları
Frenk Üzümlü
Yaban Mersini
Böğürtlen
Çilek

Hazırlanışı

Burdenno Dark Velvet: Tüm malzemeler düz palet uçlu mikserle koyularak orta devirde 4 dakika çırpılır. 20 cm lik kalpli çemberlere 400 gr karışım dökülür ve pişirilir.

Crema Bourbonessa: Malzemeler çırpma tel aparatı ile mikserde 6 dakika hızlı devirde karıştırılır ve dinlenmesi için buzdolabında 30 dakika bekletilir.

Uygulama Ve Dekorasyon: Soğuyan kek, kek kesme testeresi ile kesilir. Buzdolabındaki krema düz duyu takılı tek kullanımlık şanti torbasına koyulur ve kekin üstü tamamen dolana kadar yuvarlak şekilde sıkılır. Kesilen kekin diğer parçası üzerine koyulur ve ikinci katı içinde aynı işlem uygulanır. Kesilen kek üzerine koyulup tekrar krema sıkılır ve burdenno kek kırıntıları üzerine serpilir. Buzdolabında 30 dakika bekletildikten sonra meyve ile süslenir.



180

Fırın
Sıcaklığı (°C)



35

Fırın Süresi
(dakika)



20

Kalıp
Ölçüsü (cm)



4

Kesim
Ölçüsü (cm)

Burdenno Red Velvet

Burdenno Red Velvet Kek Miksi	500 gr
Yumurta	325 gr
Bitkisel Sıvı Yağ	65 gr
Su	90 gr

Krema

Carusto Krema Tozu	250 gr
Whıpra Şekerli Sıvı Şanti	100 gr
Su	600 gr

Dekorasyon

Burdenno Red Velvet Kek Kırıntıları	
Frenk Üzümü	
Taze Çilek	

Burdenno Red Velvet çilekli pasta

Hazırlanışı

Burdenno Red Velvet: Tüm malzemeler düz palet karıştırıcı ile mikserde 4 dakika orta devirde çırpılır. Hazırlanan karışım 20 cm lik kalıplara 400 gr koyulur ve önceden ısıtılan fırında pişirilir.

Carusto Krema: Tüm malzemeler hızlı tel aparat ile mikserde 1 dakika yavaş, 5 dakika hızlı çırpılır ve dinlenmesi için buzdolabında 30 dakika bekletilir.

Uygulama Ve Dekorasyon: Pişen ve soğuyan kekler 2 cm kalınlığındaki kek kesme testeresi ile kesilir. Çemberin içerisini şeffaf yan bant ile döndükten sonra bir dilim kek taban olarak koyulur ve çevresine yarım çilek dizilir. Hazırlanan ve dinlenen **Carusto Krema** tek kullanımlık şanti torbası yardımı ile daire şeklinde sıkılır ve içine doğranmış çilek eklenir. Diğer kek dilimide üzerine yerleştirilir ve dondurucuda yarım saat bekletilir. Buzdolabından çıkarılan pastanın üzeri krema ile şekillendirilip meyvelerle süslenir.



Burdenno Red Velvet
kalpli mono pasta



Burdenno Red Velvet

Burdenno Red Velvet Kek Miksi	500 gr
Yumurta	325 gr
Bitkisel Sıvı Yağ	65 gr
Su	90 gr

Krema

Cream Bourbonessa Pasta Kreması Tozu	250 gr
Cremiti Şekersiz Sıvı Şanti	100 gr
Su	400 gr

Dekorasyon

Çilek
Yaban Mersini
Böğürtlen
Frenk Üzümlü
Altın Çilek
Nane Yaprağı
Ananas Yaprakları

Hazırlanışı

Burdenno Dark Velvet: Tüm malzemeler düz palet çırpıcı ile mikserde 4 dakika çırpılır. 5 cm lik mono çemberlere tek kullanımlık şanti torbası yardımı ile 110 gr sıklır ve fırına verilir.

Creme Bourbonessa Krema: Tüm malzemeler tel aparat ile mikserde 1 dakika yavaş, 5 dakika hızlı karıştırılır ve buzdolabında 30 dakika bekletilir.

Uygulama Ve Dekorasyon: Pişen ve soğuyan kekler, kek kesme testeresi ile 3 eşit parçaya bölünür. Hazırlanan krema, şanti torbası yardımı ile daire şeklinde keklerin üzerine sıklırak çilek eklenir ve kekler üst üste gelecek şekilde yerleştirilir. Artan kekler toz haline gelecek şekilde ufalanır, birleştirilen pastanın üzerine serpiştirilir ve meyvelerle süslenir.



180

Fırın Sıcaklığı(°C)



25

Fırın Süresi (dakika)



5

Kalıp ölçüsü (cm)



7

Kesim Ölçüsü (cm)



190

Fırın
Sıcaklığı(°C)

11

Fırın Süresi
(dakika)

40x60 cm

Kalıp Ölçüsü (cm)
Fırın Tepsisi

-

Kesim
Ölçüsü (cm)

Burdenno Dark Velvet rulo pasta

Burdenno Dark Velvet

Burdenno Dark Velvet Kek Miksi	500 gr
Yumurta	255 gr
Bitkisel Sıvı Yağ	65 gr
Su	100 gr

Krema

Cream Bourbonessa Pasta Kreması Tozu	250 gr
Whiplio Şekerli Sıvı Şanti	150 gr
Soğuk Su	500 gr

Dekorasyon

Mont Blanc (Erimeyen Pudra Şekeri)
Frenk Üzümü
Taze Biberiye Dalı

Hazırlanışı

Burdenno Dark Velvet: Tüm malzemeler düz palet uçlu mikserde koyulur ve orta devirde 4 dakika çırpılır. 40x60 cm fırın tepsisine 800 gr karışım koyulur ve homojen olacak şekilde karışım tepsiye yayılır. Önceden ısıtılan fırına koyup pişirilir.

Creme Bourbonessa Krema: Malzemeler çırpma tel aparatı ile mikserde 6 dakika hızlı devirde karıştırılır ve dinlenmesi için buzdolabında 30 dakika bekletilir.

Uygulama Ve Dekorasyon: Soğuyan kekin üzerine palet yardımı ile dinlenen **Creme Bourbonessa** krema yayılır. 12 eşit parçaya bölüp rulo olacak şekilde sarılır. Ruloların üzerine **Mont Blanc** (erimeyen pudra şekeri) elenir ve meyve ile süslenir.



180

Fırın
Sıcaklığı(°C)



9

Fırın Süresi
(dakika)



40x60 cm

Kalıp Ölçüsü (cm)
Fırın Tepsisi



-

Kesim
Ölçüsü (cm)



Burdenno Red Velvet rulo pasta

Burdenno Red Velvet

Burdenno Red Velvet Kek Miksi	500 gr
Yumurta	325 gr
Su	90 gr
Sıvı Yağ	65 gr

Krema

Cream Bourbonessa Pasta Kreması Tozu	250 gr
Cremiti Şekersiz Şanti	100 gr
Su	400 gr

Hazırlanışı

Burdenno Red Velvet: Tüm malzemeler mikserde yavaş devirde 4 dakika karıştırılır. Fırın tepsisine 800 gr karışım koyulur ve palet bıçağı ile homojen bir şekilde tepsiye yayılır. Önceden ısıtılmış fırında pişirilir ve soğumaya bırakılır.

Krema: Tel çırpıcı ile bütün malzemeler mikserde 1 dakika yavaş, 4 dakika hızlı devirde çırpılır. Hazırlanan krema 4 °C sıcaklıktaki buzdolabında 30 dakika dinlendirilir. Soğuyan kekin üzerine krema yayılır ve 15 parçaya bölünür. Parçaların her biri rulo halinde sarılır ve süslenir.

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

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

[f /ZeelandiaTR](#)

[@ /Zeelandia_Turkiye](#)

