PREMIUM SERIES

VELVET LINE

kendi çizgini keşfet

kendi çizgini keşfet

Velvet Line tanıtım filmini seyretmek için **QR kodu okutunuz.**

kendi çizgini keşfet

İçerisinde bulunan fıstık parçacıklarının muhteşem uyumuyla rengini doğal renklendiricilerden alan Pistachio Line çok sevilecek.

Pistachio Line

Malzemeler

Kek:

Pistachio Line Kek Miksi	450	g
Yumurta	400	g
Sıvı Yağ	100	g
Su	100	g

Krema:

Carusto Pasta Kreması	500	g
Whipra Sıvı Şanti	500	g
Zeesan Neutral	200	g
Su	1250	g

Hazırlanışı

Kek: Tüm malzemeler mikser haznesine koyulur, palet yardımı ile 3 dk. orta devirde karıştırılır. 40x60 cm ölçülerinde fırın tepsisine karışım eşit şekilde yayılır ve 175°C konveksiyonel fırında 8 dk. pişirilir.

Krema: Zeesan Neutral ve 250 g su hariç tüm malzemeler mikser haznesine koyulur, çırpma teli yardımı ile 40 saniye yavaş, 5 dk. hızlı devirde karıştırılır. Karışıma Zeesan Neutral ve 250 g su eklenerek parfe yapılır.

Birleştirme: Soğumuş kek ters çevirilip fırın tepsisinden çıkarılır ve hazırlanan krema homojen bir şekilde kekin üzerine sürülür. Tek taraftan rulo hareketi olacak şekilde kek karşı tarafa kadar yuvarlanır ve parçalar birbirlerine birleştirilerek istenilen boyutta rulo tamamlanır.

Pistachio Tones

Malzemeler

Kek:

Pistachio Line Kek Miksi	500	g
Yumurta	325	g
Sıvı Yağ	65	g
Su	90	g

Krema:

Cremti Şekersiz Sıvı Şanti	800	g
Yumurta Sarısı	100	g
Toz Şeker	200	g
Süt	500	g
Fildişi Kuvertür Çikolata	750	g
Fıstık Özü	40	g

Hazırlanışı

Kek: Tüm malzemeler mikser haznesine koyulur, palet yardımı ile 4 dk. orta devirde karıştırılır. 40x60 cm ölçülerinde fırın tepsisine karışım eşit şekilde yayılır ve 175°C konveksiyonel fırında 12 dk. pişirilir.

Krema: Süt ve şeker 83°C'ye gelene kadar ocakta ısıtılır. Karışıma yumurta sarısı eklenerek karıştırılır ve fildişi kuvertür çikolata eklenir. Karışım 25°C'ye geldiğinde yarı çırpılmış Cremti şekersiz sıvı şanti eklenerek homojen bir kıvam alana kadar karıştırılır.

Renklendirme: Krema karışımı, 4 farklı kap içerisinde fıstık özü ile farklı tonlarda renklendirilir.

Birleştirme: 3 numara çembere, soğuyan kek taban olarak yerleştirilir. Hazırlanan sade krema karışımı kekin üzerine dökülür ve biraz soğumaya bırakılır. Soğuyan kremanın üzerine renklendirilen krema açık renkten koyu renge doğru dökülür ve soğumaya bırakılır.

VELVET LINE

PREMIUM SERIES

Toffee LINE

kendi çizgini keşfet

Piştiğinde kaybolmayan karamel parçacıklarının ağızda dağılan lezzeti ve mükemmel dokusuyla Toffee Line akıllarda iz bırakacak.

Toffee Line

Malzemeler

Kek:		
Toffee Line Kek Miksi	450	g
Yumurta	400	g
Sıvı Yağ	100	g
Su	100	g
Krema:		
Crème Bourbonessa Pasta Kreması	500	g
Whippo Bourbon Toz Şanti	200	g
Süt	1000	g
Cremti Şekersiz Sıvı Şanti	250	g

Hazırlanışı

Kek: Tüm malzemeler mikser haznesine koyulur, palet yardımı ile 3 dk. orta devirde karıştırılır. 40x60 cm ölçülerinde fırın tepsisine karışım eşit şekilde yayılır ve 175°C konveksiyonel fırında 8 dk. pişirilir.

Krema: Cremti şekersiz sıvı şanti hariç tüm malzemeler mikser haznesine koyulur, çırpma teli yardımı ile 40 saniye yavaş, 4 dk. hızlı devirde karıştırılır. Karışıma Cremti şekersiz sıvı şanti eklenerek 1 dk. hızlı devirde karıştırılır.

Birleştirme: Soğumuş kek ters çevirilip fırın tepsisinden çıkarılır ve hazırlanan krema homojen bir şekilde kekin üzerine sürülür. Tek taraftan rulo hareketi olacak şekilde kek karşı tarafa kadar yuvarlanır ve parçalar birbirlerine birleştirilerek istenilen boyutta rulo tamamlanır.

Toffee Crumb

Malzemeler

Kek:		
Toffee Line Kek Miksi	500	g
Yumurta	325	g
Sıvı Yağ	65	g
Su	90	g
Krema:		
Cremti Şekersiz Sıvı Şanti	125	g
Whipra Sıvı Şanti	250	g
Fildişi Kuvertür Çikolata	200	g
Bitter Kuvertür Çikolata	200	g

Dekorasyon:

Krokan
Kek Kırıntıları

Hazırlanışı

Kek: Tüm malzemeler mikser haznesine koyulur, palet yardımı ile 4 dk. orta devirde karıştırılır. 40x60 cm ölçülerinde fırın tepsisine karışım eşit şekilde yayılır ve 175°C konveksiyonel fırında 12 dk. pişirilir.

Krema: Cremti şekersiz sıvı şanti 83°C'ye gelene kadar ocakta ısıtılır ve ısınan şanti ikiye bölünür.

Krema 1: Karışıma fildişi kuvertür çikolata eklenerek homojen bir kıvam alana kadar karıştırılır. Karışım 25°C'ye geldiğinde 125 g yarı çırpılmış Whipra sıvı şanti ilave edilir.

Krema 2: Karışıma bitter kuvertür çikolata eklenerek karıştırılır. Karışım 25°C'ye geldiğinde 125 g yarı çırpılmış Whipra sıvı şanti ilave edilir.

Birleştirme: 3 numara çembere, soğuyan kek taban olarak yerleştirilir. Hazırlanan krema-1 karışımı kekin üzerine dökülür ve 20 dakika soğumaya bırakılır. Soğuyan kremanın üzerine krema-2 dökülür ve soğumaya bırakılır.

Dekorasyon: Kek kırıntıları ve krokan ile süsleme tamamlanır.

kendi çizgini keşfet

kendi çizgini keşfet

Piştiğinde kaybolmayan kahve ve portakal parçacıklarının enfes kokusu ile rengini doğal renklendiricilerden alan Coffee Line tadı damağınızda kalacak.

Coffee Line

Malzemeler

Kek:

Coffee Line Kek Miksi	450	g
Yumurta	400	g
Sıvı Yağ	100	g
Su	100	g

Krema:

Quattro 330 Pasta Kreması	500	g
Whipra Sıvı Şanti	500	g
Whippo Bourbon Toz Şanti	200	g
Su	1200	g

Hazırlanışı

Kek: Tüm malzemeler mikser haznesine koyulur, palet yardımı ile 3 dk. orta devirde karıştırılır. 40x60 cm ölçülerinde fırıntepsisine karışım eşit şekilde yayılır ve 175°C konveksiyonel fırında 8 dk. pişirilir.

Krema: Tüm malzemeler mikser haznesine koyulur, palet yardımı ile 40 saniye yavaş, 5 dk. hızlı devirde karıştırılır.

Birleştirme: Soğumuş kek ters çevirilip fırın tepsisinden çıkarılır ve hazırlanan krema homojen bir şekilde kekin üzerine sürülür. Tek taraftan rulo hareketi olacak şekilde kek karşı tarafa kadar yuvarlanır ve parçalar birbirlerine birleştirilerek istenilen boyutta rulo tamamlanır.

kendi çizgini keşfet

Coffee Row

Malzemeler

Kek 1:

Coffee Line Kek Miksi	500	g
Yumurta	325	g
Sıvı Yağ	65	g
Su	90	g

Kek 2:

Biscamix Sade Pandispanya Miksi	300	g
Quattro Sade Kek Miksi	200	g
Yumurta	500	g
Su	50	g

Krema:

Carusto Pasta Kreması	500	g
Whipra Sıvı Şanti	250	g
Zeesan Neutral	200	g
Su	1250	g

Dekorasyon:

Paletta Miroir Sade Jöle	150	g
Kahve Çekirdeği		
Çikolata Dekor		

Hazırlanışı

Kek 1: Tüm malzemeler mikser haznesine koyulur, palet yardımı ile 4 dk. orta devirde karıştırılır.

Kek 2: Tüm malzemeler mikser haznesine koyulur, çırpma teli yardımı ile 4 dk. hızlı devirde karıştırılır.

40x60 cm ölçülerinde fırın tepsisine kek-1 ve kek-2 karışımları çizgi şekli verilerek sırayla sıkılır ve 170°C konveksiyonel fırında 10 dk. pişirilir.

Krema: Zeesan Neutral ve su mikser haznesine koyulur, çırpma teli yardımı ile 40 saniye yavaş, 4 dk. hızlı devirde karıştırılır ve karışıma diğer tüm malzemeler eklenerek homojen bir kıvam elde edene kadar karıştırılır.

Birleştirme: Soğuyan iki renkli kek, 3 numara çembere taban olarak yerleştirilir. Kekin bir kısmı çemberin iç kenarlarını kapatacak şekilde yerleştirilir. Hazırlanan krema karışımı kekin üzerine dökülür ve üzerine bir pat daha kek yerleştirilerek tekrar krema dökülür. Dolapta 1 saat dinlendirilir.

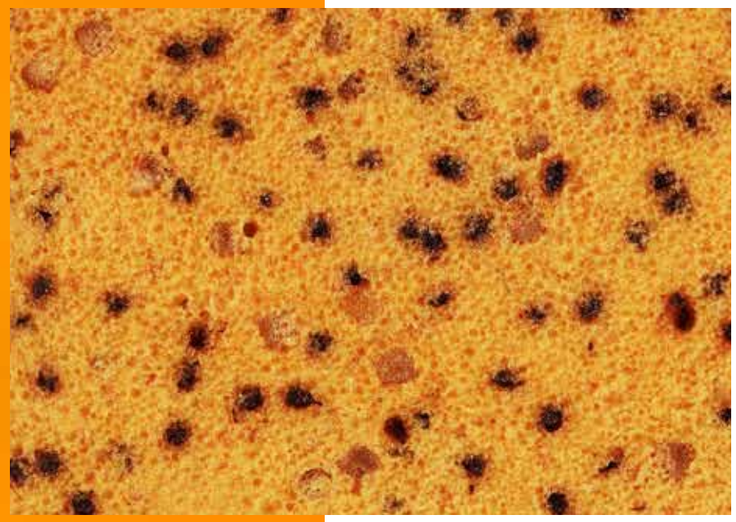
Dekorasyon: Paletta Miroir sade jöle ile pastanın üzeri kapatılır. Kahve çekirdekleri ve çikolata dekoru ile dekorasyon yapılır.

VELVET LINE

PREMIUM SERIES

Honey LINE

kendi çizgini keşfet



Bal ve çikolata parçacıklarının birleşimiyle oluşan Honey Line, esnek yapısıyla ve yumuşak dokusuyla vazgeçilmez bir lezzet olacak.

Honey Line

Malzemeler

Kek:

Honey Line Kek Miksi	450	g
Yumurta	400	g
Sıvı Yağ	100	g
Su	100	g

Krema:

Carusto Pasta Kreması	500	g
Whippo Bourbon Toz Şanti	100	g
Su	750	g
Whipli Sıvı Şanti	500	g

Hazırlanışı

Kek: Tüm malzemeler mikser haznesine koyulur, palet yardımı ile 3 dk. orta devirde karıştırılır. 40x60 cm ölçülerinde fırın tepsisine karışım eşit şekilde yayılır ve 175°C konveksiyonel fırında 8 dk. pişirilir.

Krema: Tüm malzemeler mikser haznesine koyulur, çırpma teli yardımı ile 40 saniye yavaş, 5 dk. hızlı devirde karıştırılır.

Birleştirme: Soğumuş kek ters çevirilip fırın tepsisinden çıkarılır ve hazırlanan krema homojen bir şekilde kekin üzerine sürülür. Tek taraftan rulo hareketi olacak şekilde kek karşı tarafa kadar yuvarlanır ve parçalar birbirlerine birleştirilerek istenilen boyutta rulo tamamlanır.

Honey Maze

Malzemeler

Kek:

Honey Line Kek Miksi	500	g
Yumurta	325	g
Sıvı Yağ	65	g
Su	90	g

Krema:

Quattro Pasta Kreması	500	g
Whipra Sıvı Şanti	500	g
Su	1000	g
Fildişi Kuvertür Çikolata	200	g
Crême Bourbonessa Pasta Kreması	100	g

Sos:

Paletta Miroir Karamel Pastacılık Jeli	250	g
Paletta Hot Sade Jel	100	g
Whipra Sıvı Şanti	100	g

Dekorasyon:

Çikolata Dekor
Altın Yaprak

Hazırlanışı

Kek: Tüm malzemeler mikser haznesine koyulur, palet yardımı ile 4 dk. orta devirde karıştırılır. 40x60 cm ölçülerinde fırın tepsisine karışım eşit şekilde yayılır ve 175°C konveksiyonel fırında 12 dk. pişirilir.

Krema: Fildişi kuvertür çikolata hariç tüm malzemeler mikser haznesine koyulur, çırpma teli yardımı ile 40 saniye yavaş, 4 dk. hızlı devirde karıştırılır. Fildişi kuvertür çikolata 30°C'ye gelene kadar ısıtılarak karışıma ilave edilir ve tekrar karıştırılır.

Birleştirme: 3 numara çembere, taban olarak soğuyan kek yerleştirilir. Hazırlanan krema karışımı kekin üzerine dökülür ve üzerine bir pat daha kek yerleştirilerek tekrar krema dökülür. Dolapta 1 saat dinlendirilir.

Sos: Paletta Hot sade jel ve Paletta Miroir pastacılık jeli 83°C'ye gelene kadar ocakta ısıtılır ve karışım 25°C'ye geldiğinde Whipra sıvı şanti eklenerek karıştırılıp 1 saat dinlendirilir.

Dekorasyon: Hazırlanan sos, pastanın üzerine dökülür. Çikolata dekorları ve altın yaprak ile dekorasyon tamamlanır.

kendi çizgini keşfet

VELVET LINE

Zeelandia Gıda Sanayi ve Ticaret A. Ş.
Şerifal Mahallesi Barbaros Caddesi Beyit Sokak No: 15 Ümraniye 34775 İstanbul

T +90 (216) 527 60 30 (pbx) | **F** +90 (216) 527 60 31
E info@zeelandia.com.tr | **W** **zeelandia**.com.tr

/ZeelandiaTR **/Zeelandia_Turkiye**

Zeelandia