V·GO!
Vegan pastry is here to stay
Heyecan verici! Eğlenceli! — Hafif!
DÜNYA DEĞİŞİYOR!
Zeelandia

Dünya değişiyor!

Herkes değişiyor, biz de değişiyor ve gelişiyoruz. **Zeelandia** olarak değişen ihtiyaçlarınızı görüyor ve bu çağrıya yepyeni, ilham verici vegan serimiz **V-GO!** ile cevap veriyoruz.

Bugünün, vegan olsun ya da olmasın, sonsuza dek değişmek için bir fırsat olduğuna inanıyoruz.

Herkes için, gezegen için ve sizin için daha iyi...

Yeni nesil pastacılık ürünleri ile her zamanki gibi lezzetli...

Geleceğe adım atmaya hazır mısın?

Keşfetmeye devam et!

V-GO! nedir?

Günümüzün en çok tercih edilen pastacılık uygulamaları için geliştirdiğimiz V-GO! serimiz ile vegan ürünler ve uygulama önerilerimizi sizlerle buluşturuyoruz.

V-GO! vegan pastacılık konsepti

Lezzetten ödün vermeden vegan alternatifler yaratabilmek ve

Vegan dünyasına V-GO! pastacılık çözümleri getirmek için sizlerle.

VEGAN VEGAN VEGAN VEGAN VEGAN

DÜNYA DEĞİŞİYOR!

VEGAN VEGAN VEGAN VEGAN VEGAN

V·GO!

Vegan pastry is here to stay

vegan magnolia

Tarif 1: Mavi krema

300 g	**V-GO! Rap Toz Krema**
300 g	**V-GO! Vegan Sıvı Şanti**
100 g	Mavi Kelebek Sarmaşığı Çayı
1000 g	Su

Tarif 2: Sade krema:

300 g	**V-GO! Rap Toz Krema**
400 g	**V-GO! Vegan Sıvı Şanti**
1000 g	Su

Tarif 3: Crumble:

500 g	**V-GO! Vero Cake VGN**
175 g	Vegan Margarin
50 g	Şeker
50 g	Su

Dekorasyon:

Yaban Mersini, Lavanta

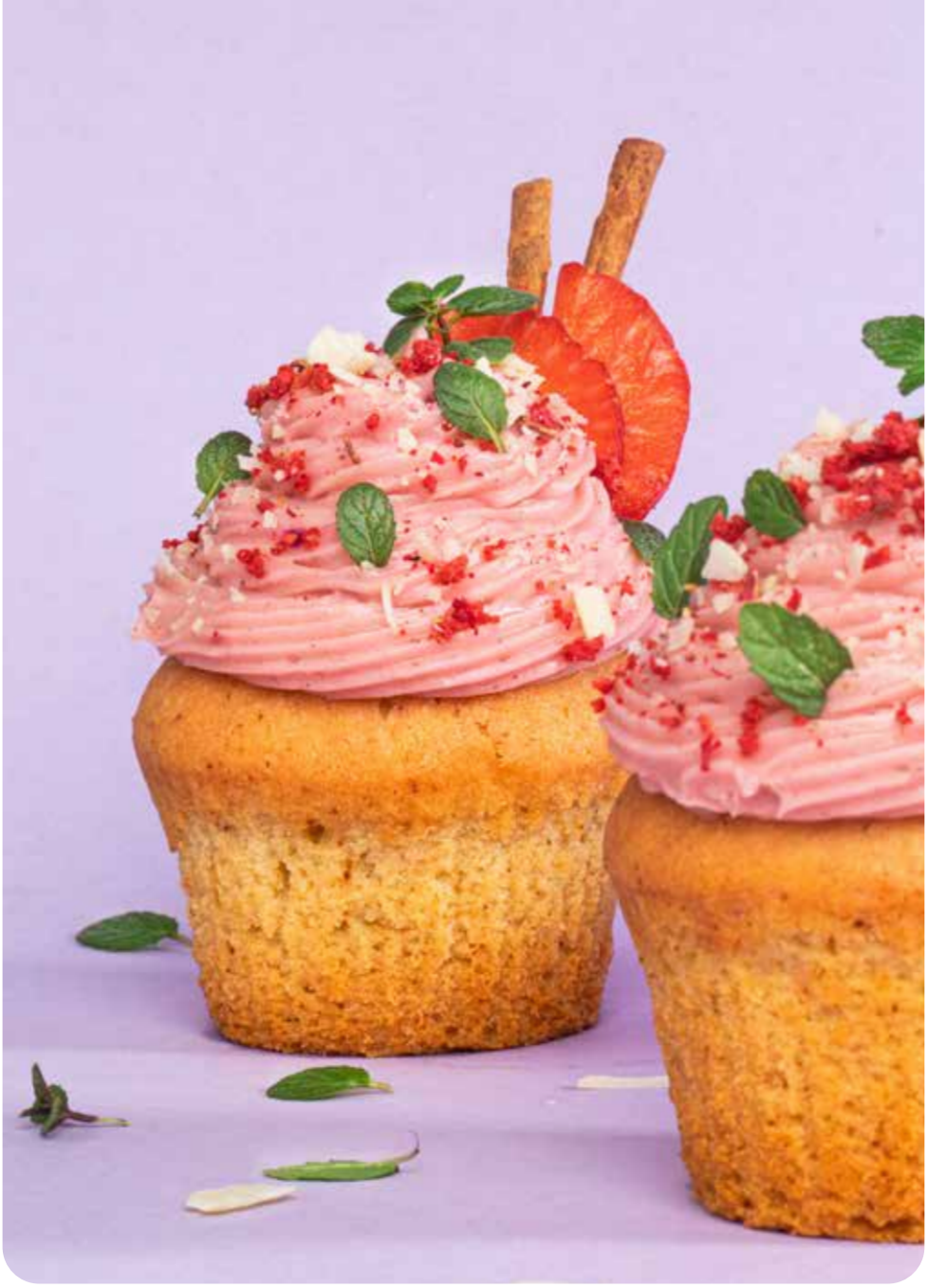
Tarif 1:
100 g mavi çay 150 g sıcak su ile demlenir. Süzüldükten sonra, soğuyan çay mikser haznesine aktarılır. Toz krema ve su eklenerek çırpma teli yardımı ile çırpılır. Sıvı şanti eklenerek kıvamı yumuşatılır.

Tarif 2:
Toz kremaya su eklenerek çırpma teli yardımı pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar çırpılır, sıvı şanti eklenerek kıvamı yumuşatılır.

Tarif 3:
Kek karışımını şeker, margarin ve su ile hamur kıvamına gelinceye kadar yoğurun. Hamuru merdane yardımı ile 2 cm inceliğinde açıp fırın tepsisine aktarın.

Pişirme sıcaklığı: 180°C , 100°C'de ürün kıtır oluncaya kadar kurutulur.

Pişirme süresi: 20 dk.



vegan çilekli cupcake

Tarif:

1000 g	**V-GO! Vero Cake VGN**
300 g	Sıvı Yağ
100 g	Pancar Tozu
500 g	Su

Kreması:

200 g	**V-GO! Rap toz krema**
200 g	**V-GO! Sıvı Şanti %24**
50 g	Pancar Tozu
400 g	Su

Dekorasyon:

Çilek Dilimleri
File Badem

Hazırlanışı:
Kek karışımına su, yağ ve pancar tozunu ekleyin, pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar k palet yardımı ile karıştırın. Muffin kabına 70 gr hamur koyun.

Pişirme sıcaklığı: Taban fırında 185 °C

Pişirme süresi: 30 dk.

Kreması:
Toz kremaya su ve pancar tozu eklenerek çırpma teli yardımı ile çırpılır. Ardından sıvı şanti de eklenerek istenilen kıvama gelinceye kadar çırpma işlemine devam edilir. Sıkma torbası yardımı ile muffinlerin üzeri dekore edilir.

vegan baton kek

Tarif:

1000 g	**V-GO! Vero Cake VGN**
200 g	Sıvı Yağ
500 g	Su

İç:

100 g	Portakal Rendesi

Dekorasyon:

40 g	File Badem
80 g	Bitter Çikolata
40 g	Kuru Portakal

Hazırlanışı:
Kek karışımına, su, sıvı yağ ve portakal rendesini ilave ederek, k palet yardımı ile orta hızda 3 dk pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Tepsideki kek kalıbını 400 g hamurla doldurun.

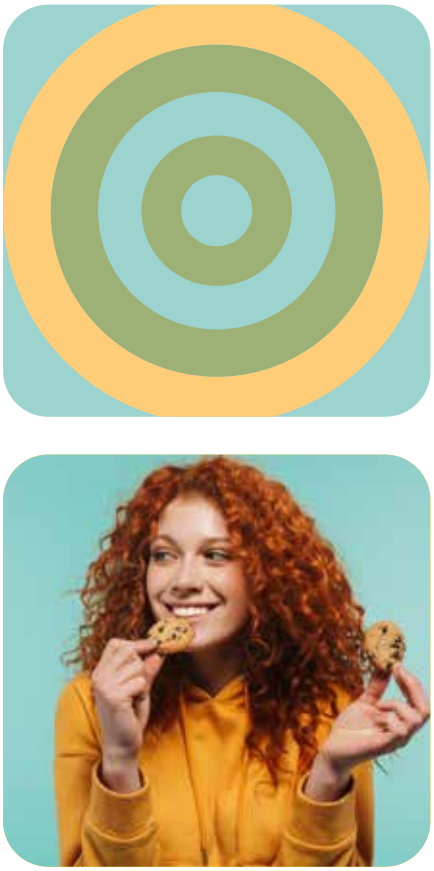
Pişirme sıcaklığı: Taban fırında 185°C, döner fırın 160°C.

Pişirme süresi: 30 dk.

Dekorasyon:
Çikolatayı benmari usulü eritip kekin üzerini kaplayın, dekorasyon malzemeleri ile süsleyin.

Verim: 4 adet.

pastry Mixes



vegan amerikan kurabiyesi

Tarif:

1000 g	**V-GO! Vero Cake VGN**
350 g	Vegan Margarin
100 g	Şeker
100 g	Su

Dekorasyon:

100 g	Vegan Bitter Çikolata
50 g	Antep Fıstığı Parçacığı
10 g	Kurutulmuş Gül Çayı

Hazırlanışı:
Kek karışımını şeker, margarin ve su ile hamur kıvamına gelinceye kadar yoğurun.Hamuru 15 g'lık parçalara ayırıp yuvarlayarak fırın tepsisine dizin.

Pişirme sıcaklığı: Katlı fırın 180 °C, döner fırın 160 °C.

Pişirme süresi: 10-15 dk.

Dekorasyon:
Vegan bitter çikolatayı eritin, kurabiyelerinizi erimiş çikolataya batırıp üzerini dilediğiniz gibi dekore edin.

Verim: 100 adet.

rations · Decora

vegan brownie

Tarif:

1000 g	**V-GO! Vero Cake VGN**
120 g	Kakao Tozu
600 g	Sıvı Yağ
450 g	Şeker
600 g	Su
450 g	Vegan Bitter Çikolata
200 g	İç Ceviz

Dekorasyon:

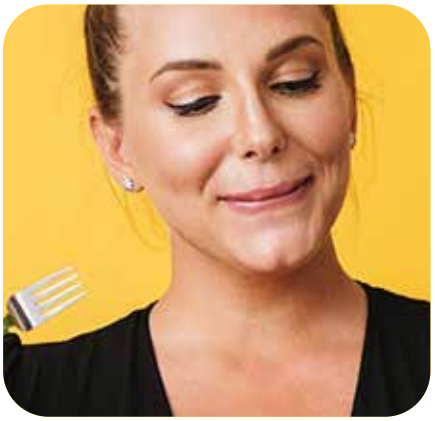
1 Top	Vegan Vanilyalı Dondurma
150 g	Eritilmiş Çikolata

Hazırlanışı:
Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar tüm malzemeleri düşük hızda k palet kullanarak 4 dk karıştırın. Yağlı kağıt serilmiş veya yağlanmış 35 x 45 cm'lik yüksek kenarlı fırın tepsisine hamuru dökün. Soğuduktan sonra istediğiniz büyüklükte karelere bölün. Eritilmiş bitter çikolata ve dondurma ile servis edin.

Pişirme sıcaklığı: Taban fırın 185°C, döner fırın 165 °C.

Pişirme süresi: 45 dk.

VEGAN VEGAN VEGAN VEGAN VEGAN



vegan meyve naked pasta

Tarif 1:

1000 g	**V-GO! Vero Cake VGN**
300 g	Sıvı Yağ
500 g	Su

Tarif 2:

200 g	**V-GO! Rap Krema**
150 g	**V-GO! Vegan Sıvı Şanti %24**
100 g	Toz antep fıstığı
15 g	Antep Fıstığı Özütü
500 g	Su

Dekorasyon:

Taze Meyve (Mevsimine Göre)
Frenk Üzümü
Altın Çilek

Hazırlanışı:
Kek karışımı su ve sıvı yağı, k palet yardımı ile orta hızda 3 dk homojen bir kıvam alıncaya kadar karıştırın.Tercih edilen boyuttaki bir çembere dökün.

Pişirme sıcaklığı: 180°C

Pişirme süresi: 35 dk.

Kreması:
Su ve toz krema karışımı homojen bir kıvam alıncaya kadar yaklaşık 4 dk çırpma teli yardımı ile karıştırılır. Sıvı şanti, antep fıstığı özütü ve toz antep fıstığı eklenerek karıştırılır.

Soğuyan kek, 4 eşit parçaya bölünerek, sıvama paleti yardımı ile krema her kata sürülür, katmanlar oluşturulur. İsteğe göre mevsimsel taze meyveler ile dekore edilebilir.

Geleceğe
adım
atmaya
hazır
mısın?

V·GO!

Vegan **pastry** is here to **stay**

Zeelandia