

Yeni yıl tadında Lezzetler



Zeelandia

keep**exploring.**





Yeni yıl
tadında
Lezzetler



Zeelandia



Yılbaşı Pastası

Malzemeler

Kek:

Biscamix Sade Pandispanya Miksi	1000 g
Yumurta	750 g
Su	150 g

İç Krema:

Soğuk Su	1 lt
Crème Bourbonessa	400 g
Whiplio Bitkisel Sıvı Şanti (Şekerli)	250 g
Kaplama	
Whippo Bliss Şanti Toz Karışımı	500 g
Soğuk Su	1 lt

Dekorasyon:

Fildişi Çikolata
Hindistan Cevizi



Yılbaşı Temalı Amerikan Kurabiyesi

Malzemeler

Kurabiye:

Burdenno Soft Cookie	1000 g
Margarin	150 g
Tereyağı	150 g
Yumurta	150 g
Esmere Şeker	50 g

Dekorasyon:

Gletscher Fondan
Frenk Üzümü

Hazırlanışı

Kurabiye: Tüm malzemeler mikser kazanına konularak yoğurma aparatı ile hamur homojen hale gelene kadar yoğrulur. Hamur 15'er gr kesilir sonrasında yuvarlak bir tepsiye dizilip üzerine hafifçe bastırılır ve 170 °C fırında 13 dakika pişirilir ardından Gletcher Fondan 45 °C'de ısıtılır soğuyan cookie ısıtılan Gletcher Fondan'a yarısına kadar batırılır ve frenk üzümü ile dekore edilir.



Hazırlanışı

Kek: Tüm malzemeler mikser kazanına konular ve çırpma teli aparatı ile 1 dakika yavaş 6 dakika hızlı olacak şekilde çırpılır. İstenilen çember ebatına doldurularak 170 °C fırında 35 dakika pişirilir.

İç Krema: Soğuk su ve Crème Bourbonessa mikserde çırpılır ardından 5 dakika dinlendirilip, 250g Whiplio eklenerek tekrar çırpılır.

Kaplama: Soğuk su ve Whippo Bliss mikser haznesine konular çırpma teli aparatı ile 1 dakika yavaş 4 dakika hızlı olacak şekilde çırpılır ardından pastanın üstü istenilen şekilde dekore edilir.

Çilek Soslu Noel Keki

Malzemeler

Taban:

Burdenno Soft Cookie	1000 g
Margarin	150 g
Tereyağı	150 g
Yumurta	150 g

Kek:

Burdenno Sade Kek Miksi	1000 g
Yumurta	500 g
Sıvı Yağ	500 g

İç Dolgu:

Frutafill Çilek

Kaplama:

Paletta Hot Çilek

Dekorasyon

Şekerleme



Hazırlanışı

Cookie: Tüm malzemeler mikser kazanına konularak yoğurma aparatı ile hamur homojen hale gelene kadar yoğrulur. Merdane yardımıyla açılır ve yıldız kupat kalıbı ile şekil verilir ardından 170°C fırında 15 dakika pişirilir.

Kek: Tüm malzemeler mikser haznesine konular, K palet yardımı ile 4 dakika orta devirde çalıştırılır ardından silikon kalıba dökülür ve Frutafill Çilek sıkma torbası ile hamurun içerisine enjekte edilir sonrasında taş taban fırında 185°C-165°C olacak şekilde 25 dakika pişirilir.

Kaplama: 500g Paletta Hot Çilek ve 300g su ocakta kaynatılır. Soğuyan kek hazırlanan jöleye batırılarak kaplanır ve hazırlanan kurabiye üzerine bırakılır, şekerlemeler ile dekore edilir.



Noel Babalı Red Velvet

Malzemeler

Kek

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

İç Dolgu

Zesto Pasta Kreması	250 g
Süt	500 g
Whipli Sıvı Şanti (Şekerli)	250 g

Dekorasyon

Burdenno Mereng
Yenilebilir Şeker Hamurlu Görsel

Hazırlanışı

Kek: Tüm malzemeler kek kabına konularak K palet yardımıyla çırpılır ve silpata dökülür ardından 170°C fırında 13 dakika pişirilir.

İç dolgu: Süt ocakta kaynatılır, üzerine Zesto Pasta Kreması eklenir ve 3 dakika kaynatılıp soğumaya bırakılır. Soğuyan krema mikser haznesinde çırpılıp içerisine Whipli eklendikten sonra tekrar çırpılır ve kekin ortası kesilerek alınır ve çember etrafına sarılır iç krema da eklenerek dekore edilir.



Dark Velvet Kütük Pasta



Malzemeler

Kek:

Burdenno Dark Velvet	500 g
Yumurta	250 g
Sıvı Yağ	65 g
Su	90 g

İç Dolgu:

Carusto Pasta Kreması Toz Miksi	250 g
Su	500 g
Whipli Bitkisel Sıvı Şanti (Şekerli)	400 g

Dekorasyon:

Cremiti	500 g
Bitter Çikolata	500 g
Yılbaşı Süsleri	

Hazırlanışı

Kek: Tüm malzemeler kek kalıbına konulup K palet yardımı ile çırpılır ardından silpata dökülür ve 170°C fırında 13 dakika pişirilir.

İç Dolgu: Su ve krema mikser haznesine konulup çırpma aparatı ile 4 dakika çırpılır. Whipli eklenerek 1 dakika daha çırpılır. Soğuyan keke krema sürülerek swiss roll şeklinde sarılır ve -18 de 1 saat bekletilir.

Ganaj: Cremiti ısıtılıp çikolata eklenip soğumaya bırakılır soğuyan ganaj swis roll üzerine sürülerek yılbaşı süsleri ile dekore edilir.



Tiramisu Mousse Pasta

Malzemeler

Kek:

Burdenno Kakaolu Islak Kek Miksi	1000 g
Yumurta	500 g
Sıvı Yağ	400 g
Su	300 ml

İç Ganaj:

Zeesan Tiramisu	100 g
Su	125 g
Whiplio Bitkisel Sıvı Şanti (Şekerli)	500 g

Kaplama:

Kakao Yağı	100 g
Bitter Çikolata	100 g

Dekorasyon:

Bitter Çikolata	
Draje	

Hazırlanışı

Kek: Tüm malzemeler mikser haznesine konulur. K palet yardımı ile 4 dakika orta devirde çalıştırılır sonrasında istenilen silikon kalıba dökülür ve taş taban fırında 185°C-165°C olacak şekilde 25 dakika pişirilir.

İç Ganaj: Whiplio %50 çırpılır, Zeesan Tiramisu ve su karıştırılıp homojen hale getirilir ardından içine Whiplio da eklenerek istenilen silikon veya kek kalıbına dökülür ve üzerine kek konularak -40'da şoklanır.

Kaplama: Kakao yağı ısıtılıp çikolataya eklenir. Püskürtme makinesi ile donuk olan ürün süslenip dekore edilir.

Çam Ağacı Süslemeli Kütük Pasta

Malzemeler

Kek:

Burdenno Coffee Line	500 g
Yumurta	325 g
Sıvı Yağ	65 g
Su	90 g

İç kreması

Carusto Pasta Kreması	250 g
Su	350 g
Cremti Sıvı Şanti (Şekersiz)	250 g

Dış Dekorasyon

Cremti Sıvı Şanti (Şekersiz)	200 g
Sütlü Çikolata	200 g

Hazırlanışı

Kek: Tüm malzemeler kek kabına konulup, K palet yardımıyla çırpılır ve silpata dökülür. Ardından 170°C fırında 13 dakika pişirilir.

İç krema: Malzemeler mikser haznesine konulup çırpma makinesinde 4 dakika çırpılır ve soğuyan keke krema sürülerek 5'er cm ebatında kesilip swiss roll haline getirilir.
Ganaj: Cremti ısıtılır ve içine çikolata eklendikten sonra soğumaya bırakılır. Soğuyan ganaj swiss rollün üzerine sürülerek yılbaşı süsleri ile dekore edilir.



Brownie

Malzemeler

Kek:

Burdenno Brownie Kek Toz Miksi	1000 g
Yumurta	500 g
Yağ	300 g
Su	100 g
Ceviz	200 g
Bitter Çikolata	300 g

Dekorasyon

Fildişi Çikolata
Şekerleme

Hazırlanışı

Kek: Ceviz ve çikolata hariç tüm malzemeler mikser haznesine konulup K palet yardımı ile 4 dakika karıştırılır. Çikolata eritilip cevizle beraber karışıma eklenir. Tepsiyeye dökülüp 170°C fırında 30 dakika pişirilir. Soğuyan brownie üçgen kalıp şeklinde kesilir fildişi çikolata ve şekerle dekore edilir.



Makaron Noel Ağacı

Malzemeler

Makaron:

Almond Makaron Miksi	1000 g
Ilık Su	185 g
Yeşil Gıda Boyası	10 g

İç Ganaj:

Cremiti Sıvı Şanti (Şekersiz)	500 g
Fildişi Çikolata	500 g

Dekorasyon:

Draje



Hazırlanışı

Makaron: Su ve gıda boyası karıştırılıp mikser haznesine konular ve Almond Makaron miksi eklenir. K palet yardımı ile 4 dakika orta devirde çalıştırılır sonrasında 5 çeşit ebata dökülür, 120° fırında 25 dakika pişirilir.

İç ganaj: Cremiti ısıtılıp içerisine fildişi çikolata eklenir ve soğumaya bırakılır. Soğuyan ganaj makaron aralarına sıkılıp yapıştırılarak ağaç şekli oluşturulur ardından dekore edilir.



Yılbaşı Çemberi

Malzemeler

Kek:

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

Üst Krema:

Presta Cream	200 g
Cremiti Sıvı Şanti (Şekersiz)	200 g

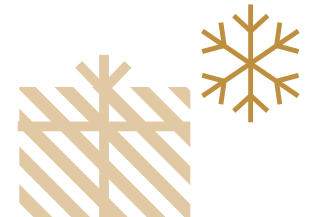
Dekorasyon:

Mont Blanc
Almond Macaron Miksi
Yılbaşı Süsleri

Hazırlanışı

Kek: Tüm malzemeler kek kabına konular K palet yardımıyla çırpılır ve silikon kalıba dökülür ardından 170° fırında 40 dakika pişirilir.

Üst Crema: Cremiti mikser haznesine konularak çırpma aparatı ile kabartılır Presta Cream eklenir ve soğuyan keke sürülür ardından dekorasyon ürünleri ile dekore edilir.





Olaf Kek

Malzemeler

Kek:

Caramelloo Kek Miksi	500 g
Yumurta	125 g
Sıvı Yağ	125 g
Su	125 g

Dış Kaplama:

Fildişi Çikolata
Mont Blanc

Dekorasyon:

Yılbaşı Süsleri
Çikolata

Hazırlanışı

Kek: Tüm malzemeler mikser haznesine konulup K palet yardımıyla çırpılır ve baton kek kalıbına dökülür ardından 165° fırında 45 dakika pişirilir.

Dış Kaplama: Soğuyan kekin üzerine fildişi çikolata eritilip yumuşatılarak üzerine sos olarak dökülür ve Mont Blanc ile üstü kaplanır ardından yılbaşı süsleri ile dekore edilir.



Dark Velvet Naked Pasta

Malzemeler

Kek:

Dark Velvet	500 g
Yumurta	250 g
Su	85 g
Sıvı Yağ	65 g

İç Krema

Soğuk Su	1 lt
Carusto Pasta Kreması	400 g
Whiplio Bitkisel Sıvı Şanti (Şekerli)	250 g

Kaplama

Whippo Şanti Toz Karışımı	500g
Soğuk Su	1 lt

Dekorasyon

Yılbaşı Süsleri
Frenk Üzümlü
Hindistan Cevizi

Hazırlanışı

Kek: Tüm malzemeler mikser kazanına konulur ve K palet aparatı ile 1 dakika yavaş 3 dakika orta devir olacak şekilde çırpılır. İstenilen çember ebatına doldurularak 170°C fırında 35 dakika pişirilir.

İç Krema: Soğuk su ve Carusto mikserde çırpılır ardından 5 dakika dinlendirilip, 250g Whiplio eklenerek tekrar çırpılır.

Kaplama: Soğuk su ve Whippo mikser haznesine konulup çırpma teli aparatı ile 1 dakika yavaş 4 dakika hızlı olacak şekilde çırpılır ardından pastanın üstü istenilen şekilde dekore edilir.



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
E info@zeelandia.com.tr
W zeelandia.com.tr

f /ZeelandiaTR
@ /zeelandia_Turkiye

