

Malinovo- makový dezert

Receptura na 10 ks

Těsto:

500 g Makovník
220 g voda
70 g olej

(Na dezert využijeme pouze 1/3 hmoty)

Náplň 1:

295 g Frutafill Malina
5 g želatina plátková

Náplň 2:

260 g Milram 35%
35 g Zeesan Neutral
105 g zakysaná smetana

Dekorace:

100 g Frutafill Malina

Postup:

Těsto: Všechny suroviny mícháme lyrou po dobu 5 min. Hmotu vylijeme na plech a rozetřeme na plát 60x40 cm. Pečeme při 180°C 20 -25 min.

Náplň 1: Plátkovou želatinu namočíme do studené vody. Frutafill zahřejeme, přidáme želatinu a promícháme.

Náplň 2: Smetanu vyšleháme. Zakysanou smetanu smícháme se Zeesanem.

Kompletace: Z vychladlého plátu vykrájíme kolečka o průměru 7 cm. Do formičky s folií vložíme vykrojený makový plát, zastříkneme smetanovou náplní a nalijeme zchladlou malinovou náplň. Poté opět zastříkneme smetanovou náplní a přiklopíme druhým korpušem. Nakonec povrch lehce zatřeme krémem a Frutafillem a dáme vychladit.

Receptura na 10 ks

Hmota:

1000 g Panna Cotta

Náplň:

350 g Frutafill Malina

Postup:

Panna Cotta rozejdeme při 40-50°C, nalijeme do skleniček a necháme 10-20 min. odstát při pokojové teplotě. Poté dáme do lednice asi na 4 hodiny zatuhnout. Na Panna Cotta nastříkáme malinovou náplň.



Panna cotta s malinou

Malinovo- pistáciová tartaletka

Receptura na 10 ks

Těsto:

195 g pšeničná mouka hladká
130 g Debic máslo tradiční
65 g cukr krupice
10 g Vaječný žloutek
1 g sůl

Náplň 1:

200 g Frutafill Malina

Náplň 2:

500 g Panna Cotta
20 g Compound Pistacie

Dekorace:

35 g Bianca
35 g cukr krystal
35 g voda (studená)
35 g cukr moučka

Postup:

Těsto: Mouku, sůl a na kostičky nakrájené studené máslo vložíme do kotlíku a mícháme do konzistence hrubého písku. Přidáme cukr a žloutek a spojíme v těsto. Těsto zabalíme do folie a necháme v chladu odpočinout. Vychlazené těsto rozválíme na 4 mm, vykrojíme do formy o průměru 8 cm a pečeme při 180°C po dobu 15 min.

Náplň 1: Frutafill nastříkáme do silikonových forem a šokově zamrazíme.

Náplň 2: Panna cotta s Compoundem rozejdeme při 40-50°C, nalijeme do vychlazených tartaletek a dáme do lednice asi na 2 hodiny zatuhnout.

Dekorace: Všechny suroviny mimo moučkového cukru šleháme metlou 5 min. Poté za pomalého chodu stroje vmícháme moučkový cukr.

Kompletace: Zmrzlý Frutafill položíme na tartaletku. Po obvodu tartaletky nastříkáme sněhovou hmotu a kontury opálíme flambovacím hořákem.

Cheesecake s malinou



Receptura na 1 dort

Těsto:

120 g Mamas Pie
35 g ZeLa Baking
10 g voda

Náplň:

540 g Tvarohová náplň Standard
80 g Vaječná melanž
80 g Milram 35%

Dekorace:

60 g Frutafill Malina

Postup:

Těsto: Všechny suroviny mícháme lyrou na pomalý chod stroje a necháme odpočinout. Těsto poté rozválíme, vykrojíme a vložíme do formy o průměru 24 cm. Vykrajujeme větším ráfem, aby zůstaly okraje.

Náplň: Všechny suroviny smícháme a nalijeme na těsto.

Dekorace: Frutafillem protřeme tvarohovou náplň. Pečeme při 150°C cca 50 min.

Frutafill

Malina



Zeelandia spol. s r. o.
Malšice 267, 3981 75 Malšice, Česká republika
Tel.: +420 381 791 816
E-mail: info@zeelandia.cz

keepexploring.

 **Zeelandia**



Malinový dort

Receptura na 1 dort

Těsto:

225 g Piškot extra tmavý
135 g Vaječná melanž
45 g voda

Náplň 1:

410 g pomazánkové máslo
410 g Milram 35%
85 g cukr moučka

Náplň 2:

295 g Frutafill Malina
5 g plátková želatina

Dekorace:

100 g Frutafill Malina
80 g mandle (plátky)

Postup:

Těsto: Všechny suroviny šleháme na 3. rychlostní stupeň po dobu 7 min. Hmotu dávkujeme do formy o průměru 24 cm. Pečeme při 170°C po dobu 20-30 min.

Náplň 2: Frutafill zahřejeme, přidáme namočenou plátkovou želatinu a promícháme. Hmotu nalijeme do ráfku o průměru 24 cm a dáme vychladit.

Náplň 1: Všechny suroviny vyšleháme v tuhý krém.

Kompletace: Vychladlý korpus rozkrojíme na půl. Na korpus rozetřeme třetinu krému a vložíme vychlazenou malinovou vsuvku. Zatřeme druhou třetinou krému, přiklopíme korpusem a na chvíli zatěžkáme, aby byl dort v rovině. Vrch i boky obmažeme zbylým krémem. Povrch dortu zatřeme Frutafillem, boky a okraje dortu obsypeme opraženými plátky mandlí.



Malinové pokušení

Postup:

Těsto: Mouku, sůl a na kostičky nakrájené studené máslo vložíme do kotlíku a mícháme do konzistence hrubého písku. Přidáme cukr a žloutek a spojíme v těsto. Těsto zabalíme do folie a necháme v chladu odpočinout. Vychlazené těsto rozválíme na 4 mm, vykrojíme do formy o průměru 8 cm a pečeme při 180°C po dobu 15 min.

Náplň 3: Panna Cotta společně se šlehačkou vyšleháme do hladké konzistence. Polovinu náplně nastříkáme do silikonových forem, vstříkneme druhou polovinu Frutafillu a zatřeme zbylým krémem. Šokově zamrazíme.

Náplň 1: Frutafill nastříkáme do vychladlých korpusů.

Náplň 2: Creme Brulee ohřejeme na 70°C, nalijeme do tartaletek s malinovou náplní a necháme v lednici zatuhnout.

Dekorace: Palettu Neutral s vodou zahřejeme na 80°C, přidáme Palettu Cold Neutral, červenou barvu a za stálého ohřívání vymícháme do hladka. Před použitím můžeme přecedit přes sítko.

Glazurou o teplotě cca 50°C přelijeme zamraženou Panna Cotta a necháme zatuhnout.

Kompletace: Tvary položíme na tartaletku. Dekorujeme dle fantazie, např. sekanými pistáciiovými oříšky a dekorací z bílé čokolády.



Malinové brownies

Receptura na 14 ks

Těsto:

260 g třtinový cukr
160 g Vaječná melanž
190 g Arabesque Noir 72
190 g Debic máslo tradiční
85 g pšeničná mouka hladká
50 g Arabesque Blanc 29
50 g Arabesque Lait 34
40 g Arabesque Kakaový prášek

Náplň:

200 g Frutafill Malina

Dekorace:

300 g Milram 35%
60 g podmáslí
30 g Zeesan Neutral

Postup:

Těsto: Cukr s vaječnou melanží mícháme lyrou na 2. rychlostní stupeň po dobu 5 min. Přidáme rozpuštěnou hořkou čokoládu s máslem a za pomalého chodu

stroje postupně přisypáváme mouku. Bílou a mléčnou čokoládu nasekáme na kousky a vmícháme do hmoty. Těsto nalijeme do ráfku 30x20 cm a pečeme cca 30 min. při 160°C.

Dekorace: Smetanu ušleháme. Zeesan smícháme s podmáslím a vmícháme do smetany.

Komletace: Na vychladlý korpus natřeme Frutafill Malina. Dekorujeme šlehačkovým krémem.

Máslové sušenky s malinou

Receptura na 10 ks

Těsto 1:

115 g Debic máslo tradiční
40 g cukr moučka
135 g pšeničná mouka hladká
10 g Vaječný žloutek

Těsto 2:

175 g pšeničná mouka hladká
115 g Debic máslo tradiční
60 g cukr krupice
20 g Vaječný žloutek
7 g cukr vanilkový

Náplň:

160 g Frutafill Malina

Postup:

Těsto 1: Máslo s cukrem utřeme do pěny. Poté vmícháme mouku a žloutek. Hmotu vložíme do sáčku s řezanou trubičkou.

Těsto 2: Mouku s máslem vymícháme do konzistence drobenky, přidáme zbylé suroviny a zpracujeme v hladké těsto. Těsto rozválíme a vykrajujeme kolečka o průměru 8 cm. Po obvodu kolečka natřikáme připravenou třenou hmotu a pečeme při 175°C po dobu 20 min.

Kompletace: Po vychladnutí nastříkáme do středu kolečka Frutafill.



Charakteristika náplně

- Obsahuje **70% malin**
- Hladší konzistence, se zrníčky malin
- S příjemnou sladko-kyselou chutí malin
- **S přírodním aroma, bez barviv**
- Snadno se na výrobky aplikuje a roztírá
- Určená k plnění a dekoraci cukrářských výrobků
- Vhodná pro zamrazování

Ovocná náplň s příjemnou sladko-kyselou chutí a kousky malin, která dodá vašim cukrářským výrobkům atraktivní vzhled, šťavnatost ovoce a texturu.

Frutafill Malina využijete na celou řadu odlišných cukrářských aplikací. Samotnou jako náplň nebo k dekoraci dortů a dezertů, stejně jako k protírání cheesecaku. Výborně funguje ke stabilizaci smetanových krémů. Frutafill lehce zatuzený želatinou vám rázem rozšíří možnosti dalšího využití, aniž by ztratil na své ovocné chuti.

Svěží chuť malin, nespočet aplikací. Nechte se jimi zlákat i vy.