



Mandlový koláč s jahodovou náplní

Těsto: 80 g Golden Pie
60 g Vaječná melanž
60 g olej
10 g voda
20 g mandlová mouka

Náplň: 100 g Frutafill Jahoda

Dekorace: 30 g Paletta Neutral
15 g voda
10 g sekané mandle
kůra z limety

Těsto: Všechny suroviny mícháme lyrou na rychlost č. 1 po dobu 4 minut. Těsto nalijeme do formy o průměru 20 cm.
Náplň: Frutafill nastříkáme trezírovacím sáčkem v pruzích.
Kompletace: Pečeme na 160 °C cca 30-35 minut. Palettu smíchanou s vodou prohřejeme na 80 °C a potíráme s ní upečený koláč. Dekorujeme mandlemi a strouhanou kůrou z limety.

Tip: Chcete snadno vyklopit koláč z formy? Před pečením použijte odlučovač **Carlex Spray**. Je vhodný i pro výrobky s vysokým obsahem cukru a navíc v praktickém balení.



Golden Pie

Nechte vyniknout váš styl.



Zeelandia spol. s r. o.
Malšice 267, 391 75 Malšice, Česká republika
Tel.: +420 381 791 811
E-mail: info@zeelandia.cz
www.zeelandia.cz

keep**exploring.**

 **Zeelandia**



Golden Pie

Vláčný korpus, zlatavá barva, vůně vanilky, harmonická chuť.

Představujeme vám Golden Pie. Směs pro přípravu **litě třené hmoty**, ze které během 5 minut vytvoříte základ jednoduchého moučníku: koláče, muffinu nebo chlebičku. Přidejte další suroviny a rázem vykouzlíte nové varianty těst **podle svého stylu, nálady nebo sezóny**.

Nepřestáváme inovovat. Golden Pie má nyní lepší texturu, chuť a obsahuje **méně éček**.

Vyladte těsto i tvar výrobku od jednoduchých po složitější, od tradičních po zdravější. Najděte si cestu, která bude sedět právě vám.

Základní receptura:

1000 g Golden Pie
600 g Vaječná melanz
600 g olej
100 g voda

Charakteristika výrobku

- Směs pro výrobu litě třené hmoty.
- Jednoduchá receptura, rychlá příprava.
- Přidáním dalších ingrediencí získáte nové varianty těst.
- Vláčny korpus s chutí vanilky.
- Méně sladké těsto oproti obdobným směsím.
- Kratší složení, méně éček.

Švestkový koláč

Těsto: 870 g Golden Pie
520 g Vaječná melanz
520 g olej
90 g voda

Náplň: 600 g švestky (čerstvé vypeckované)
8 g Saftia

Drobenka: 150 g hrubá mouka
50 g Debic máslo tradiční
100 g cukr krupice
2 g skořice

Těsto: Všechny suroviny mícháme lyrou na rychlost č. 1 po dobu 5 minut. Těsto rozetřeme na plech o rozměru 60 x 20 cm.

Kompletace: Švestky smícháme se Saftií a naskládáme na těsto, posypeme drobenkou a pečeme 50 - 55 minut na 165 °C.



Když není času nazbyt.

Atraktivní moučníky vytvoříte i **se základní recepturou na těsto**. Přidejte ovoce, navrch nasypete drobenku, kokos, strouhanou citronovou kůru nebo naneste třeba sněhovou čepici z bílků.



Rybízový koláč se sněhovou čepicí

Těsto: 500 g Golden Pie
300 g Vaječná melanz
300 g olej
50 g voda

Náplň: 400 g rybíz červený
15 g Saftia

Dekorace: 120 g Bianca
120 g voda
120 g cukr moučkový

Těsto: Všechny suroviny mícháme lyrou na rychlost č. 1 po dobu 5 minut. Těsto rozetřeme na plech rozměru 60 x 20 cm.

Náplň: Rybíz smícháme se Saftií, nasypeme na těsto.
Kompletace: Pečeme 40 minut na 165 °C, poté vyndáme z pece, potřeme sněhovou hmotou vyšlehanou do tuha, zvýšíme teplotu na 190 °C a pečeme asi 15 minut, než bude sněhová hmota chytat zlatavý nádech.



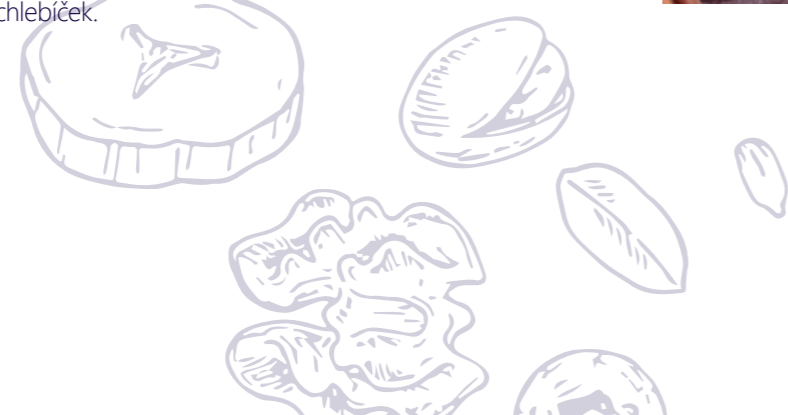


Müsli chlebíček se sušeným ovocem

- Těsto:** 180 g Golden Pie
140 g Vaječná melanž
110 g olej
100 g Silkgrain Sonnen Müsli
25 g ořechy sekané
30 g med
- Dekorace:** 50 g směs ořechů
25 g brusinky
25 g sušené švestky
60 g Paletta Neutral
30 g voda

Těsto: Všechny suroviny mícháme lyrou na rychlostní stupeň č. 2 po dobu 4 minut. Hmotu nalijeme do ráfku 60 x 10 cm a posypeme směsí ořechů a sušeného ovoce. Pečeme nejprve 20 minut na 160 °C a poté na 15 minut na 175 °C dle typu pece.

Kompletace: Palettu smíchanou s vodou prohřejeme na 80 °C a potíráme s ní upečený chlebíček.



Brownies s dýní

- Těsto:** 350 g Golden Pie
190 g Arabesque Noir 72
190 g Debic máslo tradiční
160 g Vaječná melanž
100 g Arabesque Noir 58
250 g dýně hokaido
- Poleva:** 100 g Arabesque Noir 58
- Dekorace:** 20 g pekanové ořechy

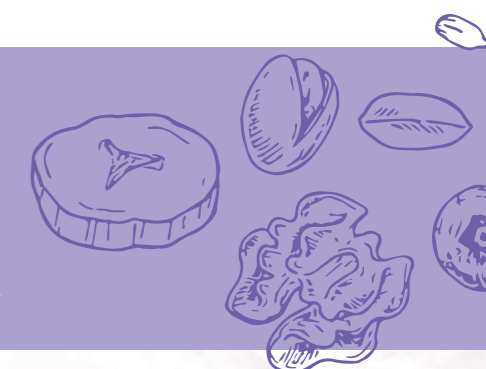
Těsto: Máslo pokojové teploty třeme cca 10 minut s Golden Pie a poté postupně přidáváme ostatní suroviny: melanž, rozpuštěnou čokoládu 72%, nastrouhanou dýni a nakonec nadrcenou čokoládu 58%. Ve formě 30 x 20 cm pečeme při 160 °C asi 30 minut podle typu pece.

Poleva: Čokoládu rozehřejeme na 47 °C a štětcem natřeme na upečené brownies.

Dekorace: Dekorujeme pekanovými ořechy.

Když chci jít svou cestou.

Stačí **přidat pár dalších ingrediencí** do základního těsta a rázem **změníte charakter výrobku**. Přisypte ořechy, mák, čokoládu, semínka, sušené ovoce nebo nastrouhejte zeleninu.



Banánový chlebíček

- Těsto:** 110 g Golden Pie
90 g Vaječná melanž
65 g olej
30 g voda
10 g Arabesque kakao práškové
- Náplň:** 180 g banán čerstvý
- Dekorace:** 15 g Čokoládová dekorace

Postup: Všechny suroviny dohromady mícháme lyrou na rychlostní stupeň č. 2 po dobu 4 minut. Banán nakrájíme na kostky a ručně vmícháme do připravené hmoty. Poté dávkujeme do formy a posypeme čokoládovou dekorací. Pečeme nejprve při 160 °C 20 minut a poté 175 °C 15 až 20 minut dle typu pece.



Ořechový koláč s lesním ovocem

- Těsto:** 410 g Golden Pie
250 g Vaječná melanž
250 g olej
40 g voda
200 g Vlašskoořechová náplň vařená
- Náplň 1:** 400 g lesní ovoce (mražené)
15 g Saftia
- Náplň 2:** 1000 g Milram smetana 35%
250 g voda
250 g Zeesan Malina
- Poleva:** 100 g Paletta Cold Neutral

Těsto: Všechny suroviny mícháme lyrou na rychlost č. 1 po dobu 5 minut. Těsto rozetřeme na plech rozměru 60 x 20 cm.

Kompletace: Lesní ovoce smíchané se Saftií nasypeme na těsto a pečeme 40 minut na 165 °C, poté vyndáme z pece a necháme vychladnout. Ve vodě rozmícháme Zeesan a promícháme s částečně ušlehanou smetanou a natřeme na vychladlý korpus, uhladíme. Necháme zchladit a ve slabé vrstvě natřeme Palettu Cold.





Cantuccini

Těsto: 180 g Golden Pie
130 g Vaječná melanž
100 g olej
45 g voda
100 g olej
100 g mandle celé

Postup: Všechny suroviny kromě mandlí mícháme lyrou 4 minuty na rychlostní stupeň č. 2. Poté ručně vmícháme mandle. Pečeme ve formě cca 25 minut na 165 °C dle typu pece. Pak necháme vychladnout a nakrájíme na plátky, které opečeme do růžova při 175 °C.



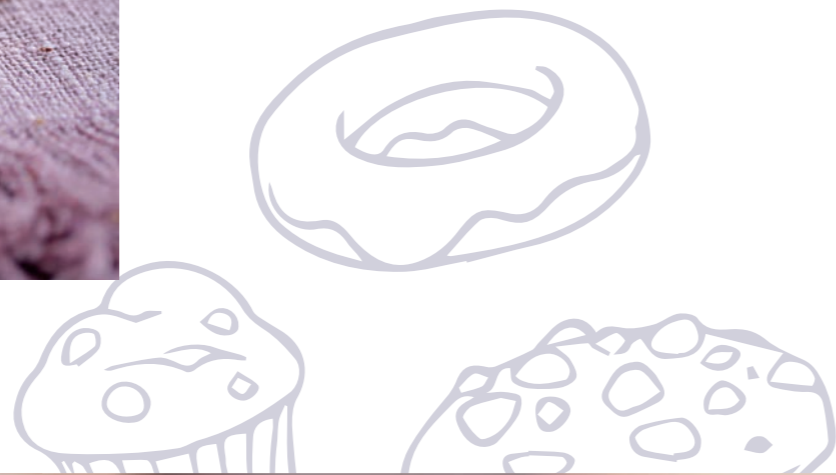
Medové cookies

Těsto: 380 g Golden Pie
95 g mouka hladká
75 g Vaječná melanž
285 g Debic máslo tradiční
115 g med
60 g vločky ovesné

Postup: Máslo pokojové teploty třeme cca 10 minut s Golden Pie a poté postupně přidáváme ostatní suroviny, které mícháme do homogenní hmoty. Z hmoty tvoříme kuličky, které klademe na pečicí papír a mírně rozmáčkeme. Pečeme 10 až 15 minut na cca 175 °C dle typu pece.

Když mě kostky netáhnou.

Využijte své zručnosti, nebo sáhněte po pečicí formě, košíčku či vykrajovátku. Výsledkem mohou být **menší dezerty do ruky i neobvyklé tvary.**



Pečené donuty

Těsto: 1000 g Golden Pie
600 g Vaječná melanž
600 g olej
100 g voda
Poleva: 1000 g Poleva extra tmavá
250 g ZeLa Frying

Těsto: Všechny suroviny mícháme lyrou na 1. stupeň 4 minuty. Poté sáčkem plníme do donutové formy, pečeme 10 až 15 minut na 170 °C dle typu pece.

Poleva: Po vychladnutí máčíme v polevě a ihned poté dekorujeme sušeným ovocem.



Špenátový cupcake

Těsto: 130 g Golden Pie
110 g Vaječná melanž
80 g olej
75 g špenátový protlak
80 g špaldová mouka
Náplň: 145 g Milram smetana 35%
30 g Zeesan malina
30 g voda

Těsto: Všechny suroviny pokojové teploty mícháme lyrou na rychlostní stupeň č. 2 po dobu 4 minut. Dávkujeme do tvořitek a pečeme cca 30 až 35 minut na 170 °C dle typu pece.

Náplň: Milram šleháme v kotlíku a mezitím si rozmícháme Zeesan s vodou. Nalijeme do šlehačky a došleháme do požadované konzistence.

Kompletace: Na upečené a vychladlé korpusy hladkou trubičkou dávkujeme vychlazenou náplň. Dozdobíme čerstvou malinou.

