

v. GO!

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



Sefco Zeelandia

Ο κόσμος αλλάζει.

Ο τρόπος που ζούμε, οι συνήθειες μας και ο τρόπος που τρώμε δεν είναι ίδιος.

Μαζί αλλάζουμε και εμείς.

Στη Sefco Zeelandia δεσμευόμαστε να στεκόμαστε δίπλα σε εσάς και τους πελάτες σας σε αυτή την κοινωνική αλλαγή και το καταφέρνουμε με προϊόντα ζαχαροπλαστικής νέας γενιάς.

Συνεχώς εξελίσσουμε τον τρόπο με τον οποίο δημιουργούμε στη ζαχαροπλαστική, ώστε να καλύπτει τις ανάγκες σας και να ξεπερνάει τις προσδοκίες σας, σήμερα και για το μέλλον.

Αυτός είναι ο λόγος που παρουσιάζουμε τη νέα vegan σειρά προϊόντων, πιο νόστιμη από ποτέ, ιδανική για όλους, καλή για τον πλανήτη και καλή για εσένα*.

Μια ευκαιρία για όλους μας, vegan ή μη, να αλλάξουμε σήμερα.

Το μέλλον είναι εδώ. Είσαι έτοιμος?

V-Go! Η vegan ζαχαροπλαστική ήρθε για να μείνει!

***Καλή για εσένα:** τα vegan προϊόντα μας καλύπτουν την ανάγκη για vegan εναλλακτικές με ποιότητα και απόδοση ίδια με των προϊόντων που περιέχουν ζωικά συστατικά.

Καλή για τον πλανήτη: η vegan διατροφή είναι καλύτερη για τον πλανήτη σε σχέση με τη διατροφή με ζωικά συστατικά, από περιβαλλοντική πλευρά. (J. Poore and T. Nemecek, 2018. Science 360 (6392), 987-992).

THE
WORLD
IS
CHANGING!



Are you
— ready
to step
into the
future?

Προϊόντα



Vegan Cake Mix Σ. 4kg

Το Vegan Cake mix είναι μίγμα για την παρασκευή vegan κέικ.

Με πληθώρα εφαρμογών όπως κέικ, muffin, cookies, brownies αλλά και ως βάση σε εφαρμογές ζαχαροπλαστικής.

Έχει υπέροχη γεύση και νότες κανέλας που δίνουν ταυτότητα στο τελικό προϊόν.

Είναι εύκολο στη χρήση καθώς χρειάζεται μόνο την προσθήκη νερού και λαδιού.

Ξεχωρίζει για τη δομή του, την ευχάριστη αίσθηση στο στόμα και τη μοναδική του γεύση.



Vegan Cream Patisserie Σ. 4kg

Η Vegan Cream Patisserie είναι μίγμα για την παρασκευή vegan κρέμας ζαχαροπλαστικής. Έχει πλούσια γεύση, ελαφρώς κίτρινο χρώμα και βελούδινη υφή.

Είναι εύκολη στη χρήση αφού χρειάζεται μόνο προσθήκη νερού και παραμένει σταθερή στην κατάψυξη/απόψυξη.

Μπορεί να αφρατευτεί με τη Rosette Vegan καθώς και να συνδυαστεί με το Vegan Cake mix για τη σύνθεση ενός vegan γλυκού.



Rosette Vegan X/K 12lt (12 x 1lt)

Η Rosette Vegan είναι άγλυκη φυτική κρέμα με ουδέτερη γεύση και πολύ καλό κράτημα. Την χαρακτηρίζει η σταθερότητά της και ο όγκος της όταν αφρατεύεται και η πρακτική της συσκευασία για εύκολη χρήση.

Μπορεί να προστεθεί ζάχαρη για ένα καλύτερο γευστικό αποτέλεσμα.

Σοκολάτες — και Κακάο

Arabesque Dark 70% Σοκολάτα κουβερτούρα extra bitter. Χ/Κ 10kg (2 x 5kg)

Arabesque Dark 60% Μαύρη σοκολάτα κουβερτούρα. Χ/Κ 10kg (2 x 5kg)

Arabesque Dark 52% Μαύρη σοκολάτα κουβερτούρα. Χ/Κ 10kg (2 x 5kg)

Scaldis Extra Dark Απομίμηση μάυρης σοκολάτας. Χ/Κ 10kg (2bags x 5kg)

Scaldis Dark Απομίμηση σοκολάτας. Χ/Κ 10kg (2bags x 5kg)

Arabesque Cacao Κακάο σε σκόνη (20-22% λιπαρά). Χ/Κ 10kg (10 x 1kg)

Chocolate Drops Σταγόνες σοκολάτας υγείας. Χ/Κ 10kg

Φρούτα

Fruitful Dark/Black Cherry Δ. 2,7kg

Fruitful Strawberry Δ. 2,7kg

Fruitful Mango Δ. 2,7kg

Fruitful Apple 10x10 Δ. 2,7kg

Fruitful Lemon Δ. 2,7kg

Fruitful Red Cherry Δ. 2,7kg

Fruitful Orange Cream Δ. 2,7kg

Fruitful Peach Δ. 2,7kg

Fruitful Raspberry Δ. 2,7kg

Fruitful Blueberry Δ. 2,7kg

Fruitful Pineapple Δ. 2,7kg

Επικαλύψεις

Masca Φράουλα Δ. 5Kg

Masca Καραμέλα Δ. 5Kg

Masca Πορτοκάλι Δ. 5Kg

Masca Black Cherry Δ. 5Kg

Masca Lime Δ. 5Kg

Masca Amarena Δ. 5Kg

Masca Μπανάνα Δ. 5Kg

Masca Ανανάς Δ. 5Kg

Masca Κυδώνι Δ. 5Kg

Masca Βερίκοκο Δ. 5Kg

Masca Berries Δ. 5Kg

Paleta Coldgel Κρύο ουδέτερο ζελέ. Δ. 6kg

Paleta Cold Choc Κρύο ζελέ σοκολάτα. Δ. 6kg

Eldorado Ζεστό ζελέ επικάλυψης. Δ. 6kg

Crystal Brill White Λευκό επικαλυπτικό. Δ. 6kg

Fondant Λευκό γλάσο. Δ. 14kg

Decor Icing White Πάστα ζάχαρης. Χ/Κ 7,5 kg

Πάστες και Variegone

Μεγάλη ποικιλία από vegan πάστες και variegone

Συμπληρωματικά προϊόντα

Velex Βελτιωτικό ζαχαροπλαστική. Δ. 10kg

Μαργαρίνη Princess Απαλή μαργαρίνη. Δ. 10kg



Συνταγές

Vegan
 **pastry**
is here
to stay.





Κέικ φόρμας

Υλικά:

2000 g	Vegan Cake Mix
850 g	Νερό
650 g	Λάδι (άοσμο σπορέλαιο)

Εκτέλεση:

- Τοποθετήστε όλα τα υλικά σε ένα μίξερ και αναμίξτε με το φτερό για 4 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα.
- Σερβίρετε σε φόρμες γεμίζοντας μέχρι τα 2/3.
- Φουρνίστε στους 180-190°C για χρόνο ανάλογο με το βάρος τους και με τον τύπο του φούρνου (ενδεικτικά κέικ των 300γρ. για 40-45 λεπτά στους 180-185°C).



Σταφιδοκέικ

Υλικά:

1000 g	Vegan Cake Mix
450 g	Νερό
275 g	Λάδι
100 g	Μουσταφίνη
150 g	Σταφίδες

Εκτέλεση:

- Τοποθετήστε όλα τα υλικά, εκτός από τις σταφίδες, σε ένα μίξερ και αναμίξτε με το φτερό για 4 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα.
- Στο τέλος προσθέστε τις σταφίδες και αναμίξτε, ώστε να ομογενοποιηθούν στη ζύμη.
- Σερβίρετε σε ταψί.
- Διακοσμήστε με σουσάμι.
- Φουρνίστε στους 170°C για 34 λεπτά.

Tip

Μπορείτε να προσθέσετε και μυρωδικά, όπως κανέλα, γαρίφαλο. Μπορείτε, επίσης, να αντικαταστήσετε τις σταφίδες με άλλα αποξηραμένα φρούτα, όπως βερίκοκα, δαμάσκηνα, cranberries κλπ.



Brownies

Υλικά:

800 g	Vegan Cake Mix
200 g	Αλεύρι
100 g	Arabesque cocoa
8 g	Regal
200 g	Μαργαρίνη Princess
100 g	Λάδι
140 g	Νερό
200 g	Γλυκόζη
400 g	Arabesque 60%

Εκτέλεση:

- Τοποθετήστε τα υλικά, εκτός από τη σοκολάτα, σε ένα μίξερ και αναμίξτε μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη.
- Προσθέστε τη λιωμένη σοκολάτα.
- Μόλις γίνει ένα σώμα σερβίρετε σε λαμαρινάκι 30x40.
- Φουρνίστε στους 180°C για 18-20 λεπτά.
- Κόψτε όταν έχει κρυώσει πλήρως.



Μπάρες

Υλικά:

500 g	Vegan Cake Mix
145 g	Μαργαρίνη Princess
60 g	Νερό
30 g	Φουντούκι
30 g	Σταφίδα
30 g	Choco Drops
30 g	Cranberries

Εκτέλεση:

- Τοποθετήστε όλα τα υλικά σε ένα μίξερ και αναμίξτε με το φτερό για 2 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα.
- Τοποθετήστε σε ταψί 15x20 cm
- Φουρνίστε στους 180°C για 22 λεπτά.



Μπισκότα κανέλας

Υλικά:

1000 g	Vegan Cake Mix
900 g	Αλεύρι
750 g	Μαργαρίνη Princess
125 g	Λάδι
125 g	Νερό
30 g	Κανέλα

Εκτέλεση:

- Τοποθετήστε όλα τα υλικά σε ένα μίξερ και αναμίξτε με το φτερό για 2 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα.
- Πλάστε το μείγμα και κόψτε σε ρολάκια.
- Τοποθετήστε σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί.
- Φουρνίστε στους 170°C για 25 λεπτά



Cookies

Υλικά:

200 g	Vegan Cake Mix
85 g	Μαργαρίνη Princess
30 g	Χυμό πορτοκάλι
3 g	Regal
25 g	Cranberries
25 g	Σταφίδες
25 g	Σοκολάτα

Εκτέλεση:

- Τοποθετήστε όλα τα υλικά σε ένα μίξερ και αναμίξτε με το φτερό για 2 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα.
- Πλάστε σε cookies.
- Τοποθετήστε σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί.
- Φουρνίστε στους 190°C για 10 λεπτά



Tartufo

Υλικά Βάσης:

800 g	Vegan Cake Mix
200 g	Μαργαρίνη Princess
200 g	Αλεύρι ζαχαροπλαστικής
100 g	Κακάο
100 g	Λάδι
140 g	Νερό
400 g	Arabesque 60%
200 g	Γλυκόζη

Υλικά Κρέμας:

1000 g	Νερό
400 g	Vegan Cream Patisserie
400 g	Vegan Rosette
160 g	Pasta Tartufo

Μαύρη Επικάλυψη:

1000 g	Arabesque Dark 60%
320 g	Ηλιέλαιο

Λευκή Επικάλυψη:

Crystalbrill White

Εκτέλεση:

- Τοποθετείτε στο μίξερ όλα τα υλικά , εκτός από την Arabesque 60% και τη γλυκόζη, και χτυπάτε με το «φτερό» στη μεσαία ταχύτητα για 3'.
- Προσθέτετε την Arabesque 60% και την γλυκόζη, αφού τα λιώσετε στον φούρνο μικροκυμάτων, και συνεχίζετε να τα χτυπάτε για 1 λεπτό ακόμα.
- Σερβίρετε σε λαμαρινακι με λαδόκολλα 30×40cm και ψήνετε για 20' στους 180°C.
- Χτυπάτε τη Vegan Cream Patisserie με το νερό για 3' στην γρήγορη ταχύτητα με το σύρμα και μετά ομογενοποιείτε με τη σαντιγύ . Αφρατεύετε ξεχωριστά τη Vegan Rosette.
- Τέλος ομογενοποιείτε και προσθέτετε την Pasta Tartufo.
- Λιώνετε και τα δύο υλικά μαζί στον φούρνο μικροκυμάτων και βουτάτε τις πάστες.
- Φορμάρετε την Vegan Κρέμα και επικαλύπτετε με Crystalbrill White.



Τάρτα Banoffee

Υλικά Τάρτας:

200 g	Vegan Cake Mix
180 g	Αλεύρι ζαχαροπλαστικής
150 g	Μαργαρίνη Princess
25 g	Ηλιέλαιο
25 g	Νερό

Υλικά Κρέμας 1:

550 g	Νερό
200 g	Vegan Cream Patisserie
200 g	Vegan Rosette
50 g	Pasta Bitter Caramel

Υλικά Μπισκουί:

500 g	Vegan Cake Mix
162 g	Ηλιέλαιο
212 g	Νερό

Υλικά Κρέμας 2:

550 g	Νερό
200 g	Vegan Cream Patisserie
200 g	Vegan Rosette
60 g	Pasta Banana Piu

Υλικά Επικάλυψης:

500 g	Masca Caramel
50 g	Νερό

Εκτέλεση:

- Για την τάρτα, χτυπάτε στο μίξερ όλα τα υλικά με το «φτερό» μέχρι να γίνει μια ομοιόμορφη πάστα. Ανοίγετε τη ζύμη στις επιθυμητές φόρμες τάρτας και ψήνετε στους 170 °C για περίπου 15'.
- Για το μπισκούι, χτυπάτε όλα τα υλικά στο μίξερ για 4' στη μεσαία ταχύτητα με το φτερό. Σερβίρετε τη ζύμη σε μια λαμαρίνα 60x40 και ψήνετε στους 180°C για 10'-12'.
- Για την πρώτη κρέμα, χτυπάτε τη Vegan Rosette ελαφριά σαν «γιαούρτι» Χτυπάτε το νερό και τη Vegan Cream Patisserie για 5' στη γρήγορη ταχύτητα με το σύρμα και μετά ομογενοποιείτε με τη σαντιγύ . Τέλος, προσθέτετε την Pasta Banana Piu και ανακατεύετε με μια μαρίζ. Ακολουθείτε την ίδια διαδικασία για τη δεύτερη κρέμα.
- Για την επικάλυψη, θερμαίνετε τα δύο υλικά μαζί στο φούρνο μικροκυμάτων ή σε bain marie
- Για το μοντάρισμα, αφού κρυώσουν οι τάρτες κόβετε το μπισκούι και το τοποθετείτε στη βάση. Γεμίζετε την τάρτα με την κρέμα 1. Σε μια φόρμα σιλικόνης γεμίζετε με την κρέμα 2, κλείνετε με μπισκούι και καταψύχετε. Ξεφορμάρετε τη σιλικόνη, ζεσταίνετε τη Masca και επικαλύπτετε. Τοποθετείτε πάνω στην τάρτα και γαρνίρετε κατά βούληση.



Καρύδα

Υλικά Βάσης:

200 g	Vegan Cake Mix
150 g	Μαργαρίνη Princess
180 g	Αλεύρι ζαχαροπλαστικής
25 g	Ηλιέλαιο
25 g	Νερό

Υλικά Κρέμας:

700 g	Γάλα καρύδας
200 g	Vegan Cream Patisserie
200 g	Vegan Rosette
60 g	Pasta Coco Piu

Υλικά Μπισκουί:

500 g	Vegan Cake Mix
212 g	Νερό
162 g	Ηλιέλαιο
	Ινδική καρύδα

Extra Υλικά:

Fruitful Peach

Υλικά Επικάλυψης:

1000 g	Arabesque Dark 60%
250 g	Ηλιέλαιο

Εκτέλεση:

- Χτυπάτε στο μίξερ όλα τα υλικά με το «φτερό» μέχρι να γίνει μια ομοιόμορφη ζύμη. Ανοίγετε τη ζύμη σε λεπτό φύλλο, κόβετε με ένα κουπ πατ και ψήνετε στους 170°C για 15'.
- Για το μπισκουί, χτυπάτε όλα τα υλικά, εκτός από την ινδική καρύδα, για 4' με το φτερό στη μεσαία ταχύτητα. Στρώνετε το μίγμα σε μια λαμαρίνα 60x40, πασπαλίζετε με την καρύδα και ψήνετε στους 180°C για 10'-12'.
- Για την κρέμα, χτυπάτε τη Vegan Rosette ελαφριά σαν «γιαούρτι». Χτυπάτε τη Vegan Cream Patisserie με το γάλα καρύδας για 5' στην γρήγορη ταχύτητα με το σύρμα και μετά ομογενοποιείτε με τη σαντιγύ. Προσθέτετε την Pasta Coco Piu και ανακατεύετε με μια μαρίζ.
- Για την επικάλυψη, λιώνετε και τα δύο υλικά μαζί.
- Για το μοντάρισμα, σε μια σφαιρική φόρμα σιλικόνης τοποθετείτε στον πάτο το Fruitful Peach και γεμίζετε με την κρέμα. Τοποθετείτε το μπισκουί και καταψύχετε. Ξεφορμάρετε, βουτάτε στην σοκολάτα τα $\frac{3}{4}$ της πάστας και περνάτε με ένα πινέλο ώστε να δημιουργήσετε το εφέ της καρύδας.
- Τοποθετείτε την καρύδα πάνω στην τραγανή βάση.



Granola Καραμέλα

Υλικά Granola:

250 g	Seed Mix
100 g	Φουντούκι σπασμένο
50 g	Florentiner Mix

Υλικά Κρέμας:

1000 g	Νερό
400 g	Vegan Cream Patisserie
500 g	Vegan Rosette
80-100 g	Pasta Bitter Caramel

Extra Υλικά:

Masca Βερίκοκο

Εκτέλεση:

- Για τη granola, ανακατεύετε όλα τα υλικά μαζί και τα ρίχνετε σε ένα ταψάκι με αντικολλητικό χαρτί. Ψήνετε στους 170°C για περίπου 10'.
- Για την κρέμα, χτυπάτε τη Vegan Rosette μέχρι να σφίξει. Έπειτα χτυπάτε το νερό και τη Vegan Cream Patisserie για 5' στην γρήγορη ταχύτητα με το σύρμα. Προσθέτετε την Pasta Bitter Caramel και ανακατεύετε μέχρι να ενσωματωθεί. Αφρατεύετε με τη Vegan Rosette.



Κυδώνι

Υλικά Βάσης:

1000 g	Vegan Cake Mix
325 g	Λάδι
425 g	Νερό

Υλικά Κρέμας:

1000 g	Νερό
400 g	Vegan Cream Patisserie
500 g	Vegan Rosette

Extra Υλικά:

Masca Κυδώνι

Εκτέλεση:

- Για τη βάση, ανακατεύετε όλα τα υλικά μαζί στη μεσαία ταχύτητα με το φτερό για 4'. Βάζετε τη ζύμη σε ταψί και ψήνετε στους 190°C για περίπου 30'.
- Για την κρέμα, χτυπήστε τη Vegan Rosette μέχρι να σφίξει. Έπειτα χτυπάτε το νερό και τη Vegan Cream Patisserie για 5' στο μίξερ, με το σύρμα. Αφρατεύετε με τη Vegan Rosette.



Τάρτα Σύκο

Υλικά Τάρτας:

200 g	Vegan Cake Mix
180 g	Αλεύρι ζαχαροπλαστικής
150 g	Μαργαρίνη Princess
25 g	Ηλιέλαιο
25 g	Νερό

Υλικά Επικάλυψης:

200 g	Eldorado
200 g	Νερό
800 g	Paleta Cold Gel

Υλικά Κρέμας:

550 g	Νερό
200 g	Vegan Cream Patisserie
200 g	Vegan Rosette
70 g	Pasta Fico Rosa

Extra Υλικά :

Variegone Fichi Caramellati

Εκτέλεση:

- Για την τάρτα, χτυπάτε στο μίξερ όλα τα υλικά με το «φτερό» μέχρι να γίνει μια ομοιόμορφη ζύμη. Ανοίγετε τη ζύμη στις επιθυμητές φόρμες τάρτας και ψήνετε στους 170°C για 15'.
- Για την κρέμα, χτυπάτε τη Vegan Rosette ελαφριά σαν «γιαούρτι». Χτυπάτε το νερό και τη Vegan Cream Patisserie για 5' στην γρήγορη ταχύτητα με το σύρμα και μετά ομογενοποιείτε με τη σαντιγύ. Τέλος, προσθέτετε την Pasta Fico Rosa και ανακατεύετε με μια μαρίζ.
- Για την επικάλυψη, βράζετε το Eldorado με το νερό. Αποσύρετε, προσθέτετε το Paleta Cold Gel και ανακατεύετε σιγά-σιγά. Χρησιμοποιείτε την επίσταλυση άμεσα.
- Για το μοντάρισμα, αφού κρυώσουν οι τάρτες, τις γεμίζετε με Variegone Fichi Caramellati. Με τη βοήθεια μιας σπαστής παλέτας βάζετε κρέμα στην μισή τάρτα και στην υπόλοιπη γαρνίρετε με φρέσκα φρούτα ή αποξηραμένα σύκα. Επικαλύπτετε την κρέμα και τα σύκα με το ζελέ.



Nougatine

Υλικά Βάσης:

500 g	Vegan Cake Mix
212 g	Νερό
162 g	Ηλιέλαιο
Αμύγδαλο Κροκάν για ντεκόρ	

Υλικά Κρέμας:

700 g	Γάλα Αμυγδάλου
200 g	Vegan Cream Patisserie
200 g	Vegan Rosette

Εκτέλεση:

- Χτυπάτε στο μίξερ το Vegan Cake Mix, το νερό και το ηλιέλαιο με το «φτερό» στη μεσαία ταχύτητα για 4'.
- Στρώνετε το μίγμα σε μια λαμαρίνα 60x40, ρίχνετε στην επιφάνεια το κροκάν αμυγδάλου και ψήνετε στους 180°C για 10'-12'.
- Για την κρέμα, χτυπάτε τη Vegan Rosette με το σύρμα σαν «γιαούρτι» Χτυπάτε τη Vegan Cream Patisserie με το γάλα αμυγδάλου για 5' στην γρήγορη ταχύτητα με το σύρμα και μετά ομογενοποιείτε με τη σαντιγύ .
- Για το μοντάρισμα, σε ένα τσέρκι 25x25 τοποθετείτε το μπισκούι αμυγδάλου και από πάνω μια στρώση κρέμα. Επαναλαμβάνετε μια ακόμη φορά και καταψύχετε. Ξεφορμάρετε, κόβετε και γαρνίρετε τις πάστες κατά βούληση.



Mini Black Forest

Υλικά Βάσης:

500 g	Vegan Cake Mix
162 g	Ηλιέλαιο
212 g	Νερό

Υλικά Κρέμας:

700 g	Γάλα Σόγιας
200 g	Vegan Cream Patisserie
200 g	Vegan Rosette
80 g	Pasta Amarena Piu

Υλικά Επικάλυψης:

1000 g	Arabesque Dark 60%
300 g	Ηλιέλαιο
	Cacao Arabesque

Extra Υλικά:

Fruitful Red Cherry

Εκτέλεση:

- Για τη βάση, χτυπάτε στο μίξερ όλα τα υλικά με το «φτερό» στη μεσαία ταχύτητα για 4'. Σερβίρετε τη ζύμη σε μια λαμαρίνα 60x40 και ψήνετε στους 180°C για 10'-11' με ανοιχτό ταμπέρ.
- Για την κρέμα, αφρατεύετε τη Vegan Rosette. Χτυπάτε το γάλα και τη Vegan Cream Patisserie για 5' στην γρήγορη ταχύτητα με το σύρμα και μετά ομογενοποιείτε με τη σαντιγύ. Τέλος, προσθέτετε την Pasta Amarena Piu και ανακατεύετε με μια μαρίζ.
- Αφού έχετε βάλει το κέικ και την κρέμα στην επιθυμητή φόρμα, παγώνετε και ξεφορμάρετε. Λιώνετε τη σοκολάτα με το ηλιέλαιο και τα βουτάτε μέσα. Γαρνίρετε με το Fruitful Red Cherry.



Mini Caffè La Paz

Υλικά Βάσης:

500 g	Vegan Cake Mix
162 g	Ηλιέλαιο
212 g	Νερό

Υλικά Κρέμας:

700 g	Γάλα Σόγιας
200 g	Vegan Cream Patisserie
200 g	Vegan Rosette
70 g	Pasta Caffè La Paz

Υλικά Επικάλυψης:

1000 g	Arabesque Dark 60%
300 g	Ηλιέλαιο
	Cacao Arabesque

Εκτέλεση:

- Για τη βάση, χτυπάτε στο μίξερ όλα τα υλικά με το «φτερό» στη μεσαία ταχύτητα για 4'. Σερβίρετε τη ζύμη σε μια λαμαρίνα 60x40 και ψήνετε στους 180°C για 10'-11' με κλειστό ταμπέρ.
- Για την κρέμα, αφρατεύετε τη Vegan Rosette. Χτυπάτε το γάλα και τη Vegan Cream Patisserie για 5' στην γρήγορη ταχύτητα με το σύρμα και μετά ομογενοποιείτε με τη σαντιγύ. Τέλος, προσθέτετε την Pasta Caffè La Paz και ανακατεύετε με μια μαρίζ.
- Αφού έχετε βάλει το κέικ και την κρέμα στην επιθυμητή φόρμα, παγώνετε και ξεφορμάρετε. Λιώνετε τη σοκολάτα με το ηλιέλαιο και τα βουτάτε μέσα. Κοσκινίζετε το Cacao Arabesque.



Mini Pistachio

Υλικά Βάσης:

500 g	Vegan Cake Mix
162 g	Ηλιέλαιο
212 g	Νερό
	Σπασμένο φυστίκι Αιγίνης (κατά βούληση)

Υλικά Κρέμας:

700 g	Γάλα Σόγιας
200 g	Vegan Cream Patisserie
200 g	Vegan Rosette
80 g	Pasta Pistachio

Υλικά Επικάλυψης:

1000 g	Arabesque Dark 60%
300 g	Ηλιέλαιο
	Σπασμένο φυστίκι Αιγίνης
	Λίγο αλάτι

Εκτέλεση:

- Για τη βάση, χτυπάτε στο μίξερ όλα τα υλικά με το «φτερό» στη μεσαία ταχύτητα για 4'. Σερβίρετε τη ζύμη σε μια λαμαρίνα 60x40, πασπαλίζετε στην επιφάνεια το φυστίκι και ψήνετε στους 180°C για 10'-12' με κλειστό ταμπέρ.
- Για την κρέμα, αφρατεύετε τη Vegan Rosette. Χτυπάτε το γάλα και τη Vegan Cream Patisserie για 5' στην γρήγορη ταχύτητα με το σύρμα και μετά ομογενοποιείτε με τη σαντιγύ. Τέλος, προσθέτετε την Pasta Pistachio και ανακατεύετε με μια μαρίζ.
- Αφού έχετε βάλει το κέικ και την κρέμα στην επιθυμητή φόρμα, παγώνετε και ξεφορμάρετε. Λιώνετε τη σοκολάτα με το ηλιέλαιο και τα βουτάτε μέσα. Γαρνίρετε με σπασμένο φυστίκι αιγίνης και αλάτι.



Are you
— ready
to step
into the
future?



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

SEFCO ZEELANDIA A.B.E.E.

Πρώτες Ύλες Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής Παγωτού
Θέση Γιαλού, Χριστούπολη
Τ.Ο.16, 19004 Σπάτα

T 210 663 3662-3, 210 663 0706-7

F 210 663 4140

E mail@sefcozeelandia.gr

W www.sefcozeelandia.gr

f [sefcozeelandia](https://www.facebook.com/sefcozeelandia)  [sefcozeelandia](https://www.instagram.com/sefcozeelandia)  [sefcozeelandia](https://www.linkedin.com/company/sefcozeelandia)

