

O ZERO[®]
EGG.

DIPLOMAT
plantbased

DIPLOMAT
Culinary

הביצה הטבעונית!

תחליף הביצה הראשון בעולם המבוסס על חלבונים מן הצומח
ומאפשר להכין מגוון רחב של מאכלים מזינים וטעימים.



הכירו את המהפכה הקולינרית של ZERO EGG!

חמשת הדיברות לשימוש ב-CHEF BASICS

מוצר המותאם במיוחד כתחליף לביצים
במנות ארוחת הבוקר.

1. יש להשתמש במים קרים (4°-0)
2. הכנת הבלילה: על כל ליטר מים קרים
נוסיף כ-150 גרם אבקת Chef Basics.
3. האבקה דורשת ערבול נמרץ- בעזרת
מגיימיקס/בלנדר מוט/מעבד מזון.
אין לערבב ידנית!
4. יש להשתמש במחבת "נון סטיק" (טפלון
למשל) קרה ומעט שמן.
5. סבלנות! משך ההכנה ארוך יותר מחביתה
רגילה (10-6 דקות כתלות בסוג הכיריים)

מנות לדוגמה:

חביתה, אומלט, מקושקשת, שקשוקה
(בתבנית), פרנצ' טוסט, פנקייק, קיש, פריטטה,
סלט ביצים, לביבות, בוריטו
מקסיקני, טמאגו, פאד תאי, אורז מטוגן

CHEF BASICS תחליף ביצה לחביתה



מק"ט דיפלומט	יח' בקרשון	משקל	כשרות
2541990	5	1 ק"ג	בד"צ העדה החרדית

בימים שבהם יותר ויותר לקוחות מקפידים על תזונה טבעונית, אתם לא יכולים להישאר מאחור. הכירו את ZERO EGG - תחליף ביצה טעים, מזין ובריא, המאפשר להכין מגוון רחב של מאכלים באופן קל ופשוט.

חמשת הדיברות לשימוש BAKE BASICS-1

מוצר המותאם במיוחד כתחליף ביצים לאפיה ורטבים.

1. יש להשתמש במים קרים (4°-0)
2. הכנת הבליחה: על כל ליטר מים קרים נוסיף 75 גרם אבקת Bake Basics.
3. האבקה דורשת ערבול נמרץ- בעזרת מגימיקס/בלנדר מוט/מעבד מזון. אין לערבב ידנית!
4. נוזל הביצה המתקבל אינו מחליף ביצה 1:1 בכל המתכונים. אנחנו ממליצים להתחיל עם מתכוני ZERO EGG להיכרות עם המוצר.
5. מומלץ להוסיף את השומן במתכונים לקראת סוף הערבוב (כל שומן מכל סוג שהוא).

מנות לדוגמה:

פנקייק, קיש, לביבות, מיונז, רוטב אלף האיים, פסטה טריה ברוטב הבית, רביולי, לזניה, פנקייק, בריוש, עוגת תפוזים, בראוניז, טורט, מאפינס, עוגיות שוקולד צ'יפס, וופל בלגי, מוס שוקולד

BAKE BASICS תחליף ביצה לאפיה



מק"ט דיפלומט	יח' בקרטון	משקל	כשרות
2541982	5	1 ק"ג	בד"צ העדה החרדית
2541983	1	5 ק"ג	בד"צ העדה החרדית

- ZERO EGG

אצלכם בתפריט

בעזרת ZERO EGG ניתן להכין חביתות, מקושקות, דברי מאפה כגון עוגות ועוגיות, מיונז ורטבים, פסטה, מיליות ועוד. למעשה, תחליף זה מאפשר לממש כמעט כל חזון קולינרי - כך שהלקוחות שלכם יוכלו ליהנות ממגוון של מטעמים בכל ביקור.



מוס שוקולד ZERO EGG

זמן הכנה

45 דקות הכנה / 10 דקות בישול

חומרים ל-10 מנות

- קרם אנגלז:
- 240 גרם נוזל ZERO EGG BAKE BASICS
- 600 מ"ל חלב צמחי (קוקוס, סויה או שקדים)
- 400 מ"ל קרם קוקוס 19%-17%
- 200 גרם סוכר
- 20 גרם תמצית וניל
- 130 גרם שוקולד מריר 60% מוצקי קקאו
- 165 גרם קצפת צמחית
- שבבי שוקולד מריר- לקישוט

הכנת המתכון

- הכנת נוזל BAKE BASICS: ערבבו 358 גרם מים קרים ו-42 גרם של אבקת BAKE BASICS במעבד מזון. שמרו את הנוזל כ-20 דקות במקרר בכלי סגור נכין קרם אנגלז:
- בסיר ערבב חלב צמחי + קרם קוקוס, תמצית וניל וסוכר והבא לרתיחה
- ערבבו באיטיות כ-1/3 מהתערובת עם נוזל ZERO EGG להשוואת טמפרטורות.
- ערבבו היטב בעזרת בלנדר מוט מבלי להכניס אוויר לתערובת.
- ניתן להשתמש בקרם אנגלז כפי שהוא, לשם כך שימרו במקרר עד לשימוש.
- להמשך הכנת המוס:
- נשתמש ב-110 גרם קרם אנגלז חם.
- שיפכו קרם אנגלז חם על השוקולד תוך כדי ערבוב.
- קררו ל-40 מעלות.
- חברו בתנועות קיפול עם הקצפת הצמחית.
- צננו מספר שעות במקרר.





בראוניו ZERO EGG

זמן הכנה

15 דקות הכנה / 45 דקות אפייה

חומרים לבראוניו בתבנית 20X20

- 200 גרם סוכר לבן
- 112 גרם שמן
- 100 גרם נוזל זירו אג 7%
- 1 כפית תמצית וניל
- 80 גרם קמח לבן
- 75 גרם קקאו
- ¼ כפית מלח
- ½ כפית אבקת אפייה
- 168 גרם שוקולד צ'יפס
- 60 גרם אגוזי מלך קצוצים

הכנת המתכון

- הכנת נוזל BAKE BASICS: ערבבו 279 גרם מים קרים ו-21 גרם של אבקת BAKE BASICS במעבד מזון. שמרו את הנוזל כ-20 דקות במקרר בכלי סגור. (אפשר לשמור את הנוזל העודף עד יומיים בכלי סגור במקרר).
- חממו את התנור ל-160 מעלות.
- בקערת מיקסר עם וו בלון ערבבו סוכר, שמן, נוזל

- ZERO EGG ותמצית וניל במהירות בינונית למשך כ-30 שניות. תנו לבלילה לנוח כ-10 דקות על מנת לאפשר לסוכר להתמוסס.
- בינתיים, הכינו את התבנית באמצעות שימון והנחת נייר אפייה משומן בתחתית.
- בקערה בינונית ערבבו קמח, קקאו, מלח ואבקת אפייה לאחידות ואוורור. שקול שוקולד צ'יפס בקערה נפרדת.
- את קערת הרטובים טרפו במהירות בינונית למשך דקה. הוסיפו את החומרים היבשים, החליפו את הוו לוו גיטרה, וערבלו במהירות נמוכה עד שהחומרים היבשים מתאחדים בתערובת. לאחר מכן, ערבבו במהירות בינונית למשך שלוש דקות וחצי, ליצירת מבנה הבראוניו.
- הוסיפו שוקולד צ'יפס עד שהם נטמעים בתערובת. מיזגו את הבלילה אל התבנית המשומנת וישר את החלק העליון באמצעות לקקן זוויתי. יישרו את הבלילה באמצעות טפיחות עדינות על השיש.
- הניחו את התבנית במרכז התנור ואפו במשך 45-40 דקות, עד שקיסם שננעץ במרכז התבנית יוצא נקי. הניחו לבראוניו להתקרר לחלוטין לפני החיתוך וההגשה.

עוגת תפוזים ZERO EGG

זמן הכנה
15 דקות הכנה / 45 דקות אפייה

חומרים ל-2 עוגות

- 60 גרם נודל ZERO EGG BAKE BASICS
- 360 גרם קמח
- 120 גרם מים
- 240 גרם מיץ תפוזים
- 100 גרם שמן קנולה או חמניות
- 300 גרם סוכר
- 1 כף אבקת אפייה

הכנת המתכון

- הכנת נודל BAKE BASICS: ערבבו 93 גרם מים קרים ו-7 גרם של אבקת BAKE BASICS במעבד מזון. שמרו את הנודל כ-20 דקות במקרר בכלי סגור (אפשר לשמור את הנודל העודף עד יומיים בכלי סגור במקרר).
- חממו את התנור ל-180 מעלות.
- במיקסר עם וו גיטרה ערבבו יחד סוכר עם נודל BAKE BASICS.
- הוסיפו את המים ומיץ התפוזים.
- הוסיפו את הקמח ואבקת האפייה, בערבוב איטי. הימנעו מערבוב יתר.
- הוסיפו את השמן בסוף, חשוב לשמור על סדר ההוספה.
- הפרידו ל-2 תבניות אינגליש קייק - סיליקון או נייר, ואפו בתנור ב-180 מעלות במשך 40 - 45 דקות.



היתרונות שבשימוש ב-ZERO EGG

עשוי מרכיבים מן הצומח

ZERO EGG מהווה את הבחירה האתית והאקולוגית ועשוי מרכיבים מן הצומח בלבד.

טעים

ZERO EGG מאפשר ליהנות מהטעם והמרקם הייחודי של ביצה רגילה.

קל לשימוש ונוח לאחסון

ZERO EGG מאפשר לכם להשתמש בו בקלות ולמשך זמן רב יותר - למעשה, ניתן לאחסן אותו במשך שנה!

בר קיימא

ZERO EGG טוב לסביבה, לבעלי חיים ולאנשים

חסכוני

ZERO EGG מאפשר לכם לחסוך בכל שימוש ולשמור על עלויות תפעול קבועות במטבח שלכם

