



ROYAL STEENSMA SOUPLESSE

Tippek & Trükkök Professzionális Felhasználáshoz

Útmutató a Souplesse bevonatok alternatív felhasználásához

ROYAL STEENSMA SOUPLESSE

A mai rohanó világban a sokoldalúság elengedhetetlen.

A Royal Steensma Souplesse ezt a szemléletet testesíti meg, hiszen a mártogatás, permetezés és öntés alapvető funkcióin túl kiválóan alkalmas töltelékek, mázak és krémek elkészítésére is, miközben egyedi előnyöket és meglepő felhasználási lehetőségeket kínál.

Ez az útmutató bemutatja, hogyan segíti a Souplesse a kreativitást és hatékonyságot, gyakorlati megoldásokat nyújtva a mindennapi kihívásokhoz, miközben zökkenőmentesen növeli a kényelmet és a funkcionalitást.



Tippek a Souplesse használatához

Használatra kész: A Souplesse közvetlenül a vödörből, bármilyen előkészítés nélkül felhasználható.

Könnyű kezelhetőség: Az egyszerűbb adagolás érdekében helyezze a teljes vödröt 1–2 percre mikrohullámú sütőbe maximális teljesítményen (legalább 500 W-on). A felpuhult termék könnyebben kivehető.

Megfelelő melegítés: Melegítse fel a Souplesse-t először 50°C-ra az optimális kristályosodás érdekében, majd hagyja lehűlni a kívánt viszkozitásig. A legjobb eredmények eléréséhez 30–40°C közötti munkahőmérsékletet ajánlunk.

Biztonságos újramelegítés: A Souplesse többször is újramelegíthető anélkül, hogy minősége romlana.



Alkalmazási technikák

Sokoldalú felhasználás: A Souplesse kiválóan alkalmas mártogatáshoz, permetezéshez, ganache készítéséhez, tükörmáz létrehozásához vagy krémek ízesítéséhez.

Fényesség fokozása: Az alkalmazás után hűtse le a terméket, hogy fokozza annak fényességét és tökéletesebb legyen a megjelenése.

Receptkompatibilitás: A Souplesse a receptekben minimális vagy semmilyen módosítással helyettesítheti a csokoládét.

Zselatin használata: A legjobb eredmény érdekében használjon Sanatine-t (Dawn zselatin) a hagyományos zselatin helyett. Csak a lehető legkisebb mennyiséget alkalmazza, kevesebbet, mint amit a csokoládéreceptek általában megkövetelnek.

Krémes ganache arányok: ezek az arányok biztosítják az egyenletes textúrát és a kiváló eredményt

- **Növényi tejszínhez:** 1:1 arányban keverje Souplesse-szel
- **Állati tejszínhez:** 1,1:1 arányban keverje Souplesse-szel.



Alkalmazási receptek

1. Krémes töltelék

200 g Margarin
200 g Vaj
500 g RS Souplesse



Verje fel az összes hozzávalót krémes állagúra.

*A mennyiségek az elvárt textúra és íz alapján módosíthatók.

2. Krémes ganache-szerű töltelék

1000 g RS Souplesse
3000 g Folyékony tejszín, cukrozatlan



Keverje össze a Souplesse-t és a tejszínt 1:3arányban. Olvassza fel, keverje össze, majd hűtse le egy éjszakán át (legalább 8 órán keresztül), mielőtt felveri.

3. Felvert ganache

300 g Folyékony tejszín
16 g Dawn Sanatine
300 g RS Souplesse
300 g Hideg, folyékony tejszín



Forralja fel a 300 g tejszínt majd adja hozzá a Sanatine-t. Keverje hozzá a Souplesse-t és végül adja hozzá a hideg tejszínt. Hűtés után felverhető krémet kap.

4. Ízesített tükörzselé

500 g Tejszín
500 g RS Souplesse
200 g Dawn Decorgel Neutral
45 g Dawn Sanatine



Melegítse fel a Decorgelt 40°C-ra. Forralja fel a tejszínt, és adja hozzá a Sanatine-t. Öntse hozzá a Souplesse-t, és keverje addig, amíg a glazúr fel nem oldódik. Keverje össze a Decorgellel, és alacsony sebességen turmixolja össze. Hűtse le. Használja 35°C-on.

5. Velvet spray

Olaj
RS Souplesse



Adjon körülbelül 10% olajat az olvasztott Souplesse-hez, hogy könnyebb réteget kapjon. A Souplesse felvitele után ajánlott a terméket lehűteni, hogy fokozza a fényességet.

6. Töltelék (Berlinerhez és Fánkhoz)

1000 g Bekevert hideg cukrászkrém
1200 g RS Souplesse



Ha krémes, pudingszerű állagú tölteléket szeretne, keverje össze a hideg pudingkrémet (pl. Dawn Kaltkreme 200, az alaprecept szerint elkészítve) a RS Souplesse-szel (krémes, szükség esetén enyhén felmelegítve).

7. Tejfölös máz (Fahéjas csigához és édes zsemlehez)

300 g RS Souplesse
50 g Porcukor
450 g Tejföl, meleg



Oldja fel a Souplesse-t, és keverje össze a porcukorral. Melegítse fel a tejfölt, majd keverje hozzá.

8. Alkohollal készült habos krém

530 g Margarin
530 g Vaj
1060 g RS Souplesse Kávé ízű
630 g Tojássárgája
125 g Alkohol
25 g Zselatin
125 g Víz
30 g Dawn Compound Mocha



Verje habosra a vaját és a margarint egy keverőgépben. Verés közben adja hozzá a Souplesse-t, és dolgozza össze habos krémmé. Adja hozzá a felvert tojássárgáját, majd keverje össze a felmelegített zselatinnal. Öntse hozzá az alkoholt és a Mocha aromaszószát, majd alaposan keverje össze.



Gyakori problémák és megoldások

Nem megfelelő melegítés: A termék nem megfelelő felmelegítése rontja a textúrát, ami gyengébb teljesítményt eredményezhet.

Helytelen alkalmazás: Az alkalmazási technikák hibái gyenge fedést, repedezett felületet vagy túlzottan folyós végeredményt okozhatnak.

Túl sok zselatin: A túlzott mennyiségű zselatin használata nemkívánatos, gumyszerű textúrát eredményezhet.

Túl sok olaj: A túlzott olaj hozzáadása túl folyós felületet hozhat létre, ami rontja a termék állagát és megjelenését.



ROYAL STEENSMA SOUPLESSE KÍNÁLAT

Cikkszám	Megnevezés	Termék típusa	Kiszerezés	Szavatossági idő
8.30005.715	RS SOUPLESSE LIMONCELLO SG TUB3KG	Ízesített bevonó	3 kg vödör	18 hónap
8.30006.715	RS SOUPLESSE NARANCSS SG TUB3KG	Ízesített bevonó	3 kg vödör	18 hónap
8.30007.715	RS SOUPLESSE EPER SG TUB3KG	Ízesített bevonó	3 kg vödör	18 hónap
8.30010.715	RS SOUPLESSE ÁFONYA ÍZÜ SG TUB3KG	Ízesített bevonó	3 kg vödör	18 hónap
8.30011.715	RS SOUPLESSE PISZTÁCIA ÍZÜ SG TUB3KG	Ízesített bevonó	3 kg vödör	18 hónap
8.30046.715	RS SOUPLESSE KARAMELL ÍZÜ RSPG SG TUB3KG	Ízesített bevonó	3 kg vödör	18 hónap

BUDAPEST

1037 Budapest,
Bojtár utca 55-57.
(1) 240 1129
budapest@bekaskft.hu

GYŐR

9028 Győr,
Fehérvári út 78/b
(96) 410 080 • (96) 413 355
gyor@bekaskft.hu

NYÍREGYHÁZA

4400 Nyíregyháza,
Tiszavasvári út 66.
(42) 506 134 • (42) 342 449
nyiregyhaza@bekaskft.hu

KESZTHELY

8360 Keszthely,
Külső Zsidi út 6/b
(83) 200 141
keszthely@bekaskft.hu

SZOLNOK

5000 Szolnok,
Thököly út 108.
(56) 200 093
szolnok@bekaskft.hu



bekaskft.hu



bekaskft



bekas.kft