

KOMPLET Cytrynowe Soft

100% MIESZANKA DO PRODUKCJI CIAST BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWYCH
Z GRANULATEM I NATURALNYM AROMATEM.



EKSPLOZJA
NOWOŚĆ!
SMAKU!

KOMPLET Cytrynowe Soft to:

- łatwa i powtarzalna produkcja,
- delikatna i równomierna porowatość miękiszki,
- widoczny granulat cytrynowy podkreślający wyjątkowy świeży smak cytryny,
- szerokie zastosowanie,
- naturalny aromat i barwniki.

Receptura podstawowa 1

Puszyste ciasto doskonale nadające się do babek i blatów biszkoptowych

KOMPLET Cytrynowe Soft	1.000 g
olej roślinny	450 g
jaja	450 g
woda	100 g
	2.000 g

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto nałożyć do form i upiec.

czas mieszania:	5 minut
temperatura pieczenia:	180°C
czas pieczenia:	45 minut / naważka babki 300 g

Z dobrego przepieczesz najlepsze!

KOMPLET Cytrynowe Soft

Receptura podstawowa 2

Ciasto o większej wilgotności doskonałe do wypieku z owocami i nadzieniami.

KOMPLET Cytrynowe Soft	1.000 g
olej roślinny	400 g
jaja	400 g
woda	100 g
	1.900 g



Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić na wolnym biegu miksera.

Gotowe ciasto nałożyć do form i upiec.

czas mieszania	3 minuty
temperatura pieczenia	180°C
czas pieczenia	50 minut / ciasta z kremem i owocami

Ciasto cytrynowe z masą serową i kremem 40x60 cm

1. Ciasto cytrynowe:

KOMPLET Cytrynowe Soft	1.500 g
olej roślinny	600 g
jaja	600 g
woda	150 g
	2.850 g

Masa serowa:

KOMPLET Krem Ideal	250 g
woda	500 g
ser twaróg (mielony)	750 g
jaja	150 g
	1.650 g

Krem o smaku waniliowym:

woda	1.000 g
KOMPLET Krem Ideal	400 g
	1.400 g

Dekoracja:

KOMPLET Kiddy Gel Favourite Neutralny (gotowy)	250 g
łącznie ilość	6.150 g



Wykonanie:

Składniki ciasta cytrynowego połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto nałożyć do form i upiec.

Składniki masy serowej połączyć i wymieszać do jednolitej konsystencji. Gotową masę nanieść na wierzch ciasta cytrynowego w postaci pasków zachowując dostęp 1 cm.

Składniki kremu połączyć i wymieszać. Gotowy krem nanieść na wierzch ciasta cytrynowego w postaci pasków szprycując pomiędzy masę serową.

czas mieszania:	3 minuty
temperatura pieczenia:	180°C
czas pieczenia:	około 60 minut

Wierzch pokryć gotowym żelem.

Kostka cytrynowo-kokosowa z kajmakiem 40x60 cm

Biszkopt cytrynowy, forma 40x60 cm:	
KOMPLET Cytrynowe Soft	1.500 g
olej roślinny	680 g
jaja	680 g
woda	150 g
	<hr/>
	3.010 g
Krem kokosowy:	
mleko	1.000 g
wiórki kokosowe	300 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	200 g
KOMPLET Krem Piruet	300 g
cukier	50 g
woda (18°C)	600 g
	<hr/>
	2.450 g
Krem kajmakowy:	
mleko	500 g
kajmak	500 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	130 g
woda (18°C)	400 g
KOMPLET Krem Piruet	200 g
	<hr/>
	1.730 g
łączna ilość	<hr/>
	7.190 g

Wykonanie:

Składniki biszkoptu cytrynowego połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto nałożyć do form i upiec.

czas mieszania: 5 minut

temperatura pieczenia: 180°C

czas pieczenia: 30 minut

Biszkopt po ostudzeniu przekroić na dwa blaty i nakropić syropem cukrowym.

Mleko zagotować i połączyć z wiórkami kokosowymi, stabilizatorem i cukrem. Wodę napowietrzyć z **KOMPLET Krem Piruet**. Ostudzić masę kokosową i wymieszać z gotowym kremem. Powstałym kremem kokosowym przełożyć dwa blaty biszkoptu cytrynowego.

Mleko zagotować i połączyć z **KOMPLET Stabilizator Neutralny** i kajmakiem. Wodę napowietrzyć z **KOMPLET Krem Piruet**. Masę kajmakową ostudzić i wymieszać z gotowym kremem.

Wierzch udekorować dowolnymi elementami z czekolady.



Z dobrego wypieczesz najlepsze!

KOMPLET Cytrynowe Soft



Tarta cytrynowa z mandarynkami pod bezą upalaną Ø 18 cm, 9 sztuk

Ciasto, 9 form do tarty Ø 18 cm:

KOMPLET Cytrynowe Soft	1.000 g
mandarynki (z lekkiego syropu)	900 g
olej roślinny	400 g
jaja	400 g
woda	100 g
	2.800 g

Beza upalana:

KOMPLET Beza	100 g
woda	200 g
cukier	100 g

cukier 500 g

KOMPLET Kiddy Gel Favourite Neutralny 250 g

woda 100 g

1.250 g

łączna ilość 4.050 g

Wykonanie:

Składniki ciasta cytrynowego, oprócz mandarynek, połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto nałożyć do form. Na wierzchu rozłożyć mandarynki. Upiec.

czas mieszania: 2 minuty

naważka masy: 210 g

naważka owoców: 100 g

temperatura pieczenia: 180°C

czas pieczenia: 35 minut

KOMPLET Beza, wodę i cukier połączyć i ubijać na szybkim biegu miksera. Pozostałe składniki bezy zagotować i wlać do ubijającej się masy. Bezę ubijać do lekkiego ostudzenia. Nałożyć na wierzch tarty i upalić palnikiem.

