

KOMPLET Karmelowe Soft

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



KOMPLET Karmelowe Soft to:

- łatwa i powtarzalna produkcja,
- delikatna i równomierna porowatość miękiszu,
- widoczny granulat karmelowy podkreślający wyrazisty smak karmelu,
- szerokie zastosowanie,
- naturalny aromat.

Receptura podstawowa 1

Puszyste ciasto doskonale nadające się do babek i blatów biszkoptowych.

KOMPLET Karmelowe Soft	1.000 g
olej roślinny	450 g
jaja	450 g
woda	100 g
łączna ilość	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 upieczesz najlepsze!

KOMPLET Karmelowe Soft



Receptura podstawowa 2

Ciasto o większej wilgotności doskonale do wypieku z owocami i różnymi nadzieniami.

KOMPLET Karmelowe Soft	1.000 g
olej roślinny	400 g
jaja	400 g
woda	100 g
łączna ilość	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 kremami i owocami

Tort Jesienny Melanz

Ø 18 cm, 4 sztuki

Biszkopt karmelowy Ø 16 cm, 4 sztuki:	
KOMPLET Karmelowe Soft	500 g
olej roślinny	225 g
jaja	225 g
woda	50 g
	1.000 g
Warstwa ciemna:	
KOMPLET Kiddy Choco	200 g
masło	200 g
spirytus	20 g
	420 g



Krem pomarańczowo-jogurtowy:

woda	500 g
KOMPLET Krem Piruet	250 g
KOMPLET Stabilizator Pomarańczowy	100 g
KOMPLET Stabilizator Jogokiss	100 g
woda	200 g
	1.150 g
łączna ilość	2.570 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:	30 minut

Biszkopt po ostudzeniu przekroić na dwa blaty, a następnie nasączyć syropem cukrowym.

Rozpuścić masło i połączyć z **KOMPLET Kiddy Choco**, na końcu dodać spirytus. Powstałą masą przełożyć dwa blaty biszkoptu karmelowego.

Wodę napowietrzyć z **KOMPLET Krem Piruet**, stabilizatory wymieszać z wodą i połączyć z gotowym kremem Piruet. Otrzymanym kremem pomarańczowo-jogurtowym wypełnić formy z tortami.

Torty udekorować żelem na zimno i dowolnymi elementami czekoladowymi.