



KOMPLET Mak Soft



KOMPLET Mak Soft

Piaskowa masa o prawdziwie makowym charakterze!

Rolada makowa 60x40 cm, 4 sztuki

Masa cygaretkowa makowa:	
margaryna lub masło	200 g
cukier puder	200 g
białko jaj	200 g
mąka pszenna, typ 550	200 g
KOMPLET Nadzienie Makowe (gotowe)	300 g
łącznie ilość	1.100 g

Wykonanie:
Składniki połączyć zgodnie z wymienioną kolejnością (nie ubijać!). Masę cygaretkową rozprowadzić równomiernie na 4 maty silikonowe. Następnie nałożyć ciasto biszkoptowe.

Ciasto biszkoptowe:	
KOMPLET B+S	200 g
mąka pszenna, typ 550	300 g
cukier	500 g
jaja	600 g
woda	200 g
łącznie ilość	1.800 g

Wykonanie:
Wszystkie składniki ubić w maszynie na szybkim biegu przy pomocy gęstej trzepaczki.

czas ubijania:	około 8-10 minut
temperatura pieczenia:	240°C
czas pieczenia rolad:	około 8 minut

Na wystudzone biszkopty rolad nałożyć krem makowy i związać. Końce rolad wygładzić kremem makowym.

Krem makowy do wypełnień

KOMPLET Krem Volu	1.000 g
woda	2.000 g
KOMPLET Nadzienie Makowe (gotowe)	1.200 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	300 g
woda (zimna, do rozpuszczenia stabilizatora)	400 g
esencja migdałowa (do smaku)	
łącznie ilość	4.900 g

Wykonanie:
KOMPLET Krem Volu ubić z wodą w maszynie na szybkim biegu. Pod koniec ubijania dodać **KOMPLET Nadzienie Makowe** i **KOMPLET Stabilizator Neutralny** rozpuszczony w zimnej wodzie.

czas ubijania:	5 minut
-----------------------	---------

Babka makowa

KOMPLET Mak Soft	1.000 g
jaja	460 g
olej roślinny	390 g
woda	110 g
łącznie ilość	1.960 g

Do posypania formy:	
migdały (siekane, prażone)	80 g
łącznie ilość	2.040 g

2 formy o średnicy 18 cm i wysokości 9 cm z kominkiem (pojemność około 1.5 l) wysmarować **KOMPLET Kompletin Spray**, posypać migdałami drobno siekanymi, napełnić masą. Upiec.

Tort makowy Ø18cm, 4 sztuki

Biszkopt tortowy makowy:	
KOMPLET Mak Soft	1.000 g
jaja	460 g
olej roślinny	390 g
woda	110 g
łącznie ilość	1.960 g

naważka: 450 g / 1 sztuka



Wykonanie:
Wszystkie składniki masy ubić w maszynie na szybkim biegu przy pomocy szerokiej trzepaczki lub płaskiej łopatką.

czas mieszania:	około 3 minuty
waga masy:	900 g na formę
temperatura pieczenia:	180°C
czas pieczenia:	około 55 minut

Dekoracja:
Po wystudzeniu poželować wykorzystując **Kiddy Gelem Morelowym**.

czas mieszania:	około 3 minuty
temperatura pieczenia:	180°C
czas pieczenia:	około 35 minut

Krem makowy:	
KOMPLET Krem Volu	500 g
woda	1.000 g
KOMPLET Nadzienie Makowe (gotowe)	600 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	150 g
woda (zimna, do rozpuszczenia stabilizatora)	200 g
esencja migdałowa (do smaku)	
łącznie ilość	2.450 g

Wykonanie:
KOMPLET Krem Volu ubić z wodą w maszynie na szybkim biegu. Pod koniec ubijania dodać **KOMPLET Nadzienie Makowe** i **KOMPLET Stabilizator Neutralny** rozpuszczony w zimnej wodzie.

czas ubijania:	około 5 minut
-----------------------	---------------

Dekoracja:
Pokrojone biszkopty tortowe przełożyć dwa razy kremem makowym.
Dekorację góry tortu wykonać według uznania.

100% MIESZANKA DO PRODUKCJI DELIKATNYCH CIAST MAKOWYCH.



Zabrego upieczesz najlepsze!

Zabrego upieczesz najlepsze!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
tel. 06898/9726-0 · fax 06898/9726-97
www.komplet.com



KOMPLET Polska
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórze
tel. 04861/8967100 · fax 04861/8967101
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl



09/2016

KOMPLET Mak Soft



Zalety produktu:

- Puszyste, delikatne i wilgotne ciasto o wyrazistym makowym smaku.
- Staranny dobór składników mieszanki oraz ścisła kontrola gwarantuje Waszym wypiekom oryginalny i niepowtarzalny smak.
- **KOMPLET Mak Soft** stanowi podstawę wielu wyrefinowanych specjałów cukierniczych.

Receptura podstawowa

KOMPLET Mak Soft	1.000 g
jaja	440 g
olej roślinny	400 g
woda	120 g
łączna ilość	1.960 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ubić na średnim biegu przy pomocy szerokiej trzepaczki lub płaskiej łopatką.

czas ubijania: około 3 minuty



Kostka makowa z kremem migdałowym 60x40 cm

Ciasto z KOMPLET Mak Soft (patrz: receptura podstawowa)	2.900 g
rodzynki	900 g
łączna ilość	3.800 g

Wykonanie:

Ciasto **KOMPLET Mak Soft** wylać na blachę (60x40 cm), następnie posypać rodzynekami i odpiec.

temperatura pieczenia: około 180°C
czas pieczenia: około 35 minut

Po całkowitym wystygnięciu ciasta nałożyć krem migdałowy i równomiernie rozsmarować.

Krem migdałowy:	
KOMPLET Krem Patisserie Full	800 g
woda	2.000 g
esencja migdałowa	5 g
łączna ilość	2.805 g

Wykonanie:

Wodę i **KOMPLET Krem Patisserie Full** ubić na szybkim biegu przy pomocy gęstej trzepaczki. Pod koniec ubijania dodać esencję migdałową.

Dekoracja:

Całość ciasta posypać migdałami siekanymi w kostkę i poźelować wykorzystując **KOMPLET Kiddy Gel Morelowy**.

Wykwintna kostka makowo-percepanowa (60x40 cm)

Ciasto z KOMPLET Mak Soft (patrz: receptura podstawowa)	2.900 g
Percepanowe nadzienie:	
KOMPLET Masa Percepanowa	1.000 g
KOMPLET Krem Ideal (gotowy)	200 g
rodzynki	200 g
migdały (słupki, do dekoracji)	100 g
łączna ilość	1.500 g

Wykonanie:

KOMPLET Masę Percepanową połączyć z kremem i rodzynekami. Pozostawić na 10 minut. Ciasto wylać na blachę a następnie wyszprycować na nie kratkę z nadzienia percepanowego. Całość posypać migdałami.

temperatura pieczenia: około 180°C
czas pieczenia: około 35 minut

Dekoracja:

KOMPLET Kiddy Gel morelowy 250 g

Po wypieczeniu i wystudzeniu ciasta całość dokładnie poźelować wykorzystując **KOMPLET Kiddy Gel Morelowy**.



Ciasto makowe z wiśniami 170x35, 1 sztuka

Porcja ciasta z **KOMPLET Mak Soft** przygotowanego wg receptury podstawowej to około 5 sztuk foremek papierowych Ø17 cm.

naważka ciasta	370 g
Dekoracja:	
wiśnie (mrożone)	100 g
KOMPLET Saftbinder (do obtoczenia wiśni)	5 g
kruszonka	60 g
łączna ilość	165 g

Mrożone wiśnie obtoczyć w **KOMPLET Saftbinder** po czym wyłożyć na uprzednio przygotowaną masę, 100 g na każdą formę. Całość posypać kruszonką migdałową.

temperatura pieczenia: 180°C
czas pieczenia: około 30 minut

Po wystygnięciu ciasto udekorować **KOMPLET Magic Fondant**.

Kruszonka maślano-migdałowa

KOMPLET M+S Ciasto Kruche	500 g
masło	250 g
esencja migdałowa	4 g
łączna ilość	754 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i wyrobić do żądanej konsystencji.



Z dobrego ubieciennego najlepsze!