

KOMPLET Orkiszowe Soft

Delikatna mieszanka z wyśmienitym orkiszem!

KOMPLET Orkiszowe Soft

Delikatna mieszanka z wyśmienitym orkiszem!

100% MIESZANKA DO WYROBU
CIAST BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWYCH
NA BAZIE MĄKI ORKISZOWEJ.

...kontynuacja z ostatniej strony

Kostka ananasowo-orkiszowa

Wykonanie:
Wszystkie składniki ciasta napowietrzyć na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Ciasto przełożyć do przygotowanej uprzednio formy (60x20 cm), wyrównać, rozłożyć równomiernie kawałki ananasów i upiec.

czas ubijania: 3 minuty
naważka ciasta: 1.460 g na 1 blachę
naważka owoców: 500 g
temperatura pieczenia: 180-190°C
czas pieczenia: 40-45 minut

Wszystkie składniki kremu napowietrzyć na szybkich obrotach gęstym mieszadłem.

czas ubijania: 3 minuty

Po wystudzeniu spodu rozsmarować równomiernie krem, wykonać wzory grzebieniem do śmietany i schłodzić. Kawałki ananasów posmarować żelem **KOMPLET Kiddy Gel Morelowy**.

Ciasto pokroić na kawałki (o wielkości np. 10x6 cm, co daje 20 sztuk z blachy). Nałożyć posmarowane żelem kawałki ananasów, przystroić według upodobania drobną posypką czekoladową i rozdrobnionymi orzechami pistacjowymi.

Żel morelowy receptura podstawowa

KOMPLET Kiddy Gel Morelowy	1.000 g
woda	500 g
łączna ilość	1.500 g

Wykonanie:
KOMPLET Kiddy Gel Morelowy połączyć z wodą, podgrzewać do całkowitego rozpuszczenia unikając zagotowania. Wykorzystać do udekorowania.

Kostka ananasowo-orkiszowa 60 x 20 cm

Ciasto: KOMPLET Orkiszowe Soft	750 g
olej roślinny	300 g
woda	110 g
jaja	300 g
	1.460 g

Warstwa owocowa: ananas w kawałkach (z puszki)	500 g
--	-------

Warstwa kremowa: KOMPLET Gourmet Royal	400 g
woda	1.000 g
pasta ananasowa	40 g
	1.440 g

Dekoracja: ananas w kawałkach (z puszki)	150 g
żel morelowy KOMPLET Kiddy Gel Morelowy (patrz: receptura podstawowa)	30 g
wiórki czekoladowe	50 g
posiekane orzechy pistacjowe	50 g
	280 g

łączna ilość	3.680 g
--------------	---------

...ciąg dalszy na wewnętrznej stronie

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
tel. +6898/9726-0 · fax +6898/9726-97
www.komplet.com



KOMPLET Polska
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórne
tel. +4861/8967100 · fax +4861/8967101
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl

08/2016



KOMPLET Orkiszowe Soft

Delikatna mieszanka z wyśmienitym orkiszem!



Zalety produktu:

- 100% mąka orkiszowa do wypieku bardzo zróżnicowanego asortymentu ciast mieszanych,
- znakomity produkt z dobrym wizerunkiem orkiszu,
- bezpieczny i zrationalizowany wyrób,
- powtarzalność produkcji.

Zalety wypieku:

- posiada delikatny orzechowy kolor miękiszu,
- jest pulchny i wilgotny,
- dobrze utrzymuje grubą warstwę owoców.

Krem jogurtowy receptura podstawowa

KOMPLET Krem Patissiere	400 g
jogurt naturalny	700 g
woda	700 g
łącna ilość	1.800 g

Wykonanie:
Wszystkie składniki napowietrzyć na szybkich obrotach gęstym mieszadłem.

czas ubijania: 3 minuty

Kruszonka maślana receptura podstawowa

KOMPLET M+S Ciasto Kruche	1.000 g
masło	500 g
łącna ilość	1.500 g

Wykonanie:
Wszystkie składniki wyrobić do konsystencji kruszonki.

Duet owocowo-orkiszowy 8 sztuk ø 14 cm x 5 cm

Ciasto:	
KOMPLET Orkiszowe Soft	1.000 g
olej roślinny	400 g
woda	150 g
jaja	400 g
	1.950 g

Warstwa kremu:
krem jogurtowy
KOMPLET Krem Patissiere
(patrz: receptura podstawowa)

Warstwa owocowa:	
czerwone porzeczki (rozmrożone)	400 g
maliny (rozmrożone)	400 g
	800 g

Kruszonka:
kruszonka maślana **KOMPLET M+S**
(patrz: receptura podstawowa)

Dekoracja:	
żel morelowy KOMPLET Kiddy Gel Morelowy (patrz: receptura podstawowa)	120 g
łącna ilość	3.910 g

Wykonanie:
Wszystkie składniki napowietrzyć na średnich obrotach za pomocą płaskiego mieszadła.

czas ubijania: 3 minuty

Gotową masę przelać do rantu 140x50 mm.

naważka ciasta: 240 g na 1 rant

Krem jogurtowy przygotować zgodnie z przepisem i nanieść punktowo na ciasto.

naważka kremu jogurtowego: 60 g na 1 rant

Ułożyć rozmrożone owoce.

naważka warstwy owocowej: 100 g na 1 rant

Posypać kruszonką i upiec.

naważka kruszonki: 70 g na 1 rant
temperatura pieczenia: 180-190°C
czas pieczenia: 40-45 minut

Po wystudzeniu usunąć rant i ciasto udekorować żelem **KOMPLET Kiddy Gel Morelowy**.

KOMPLET Orkiszowe Soft

Delikatna mieszanka z wyśmienitym orkiszem!



Kostka brzoskwiowo-orkiszowa 60 x 20 cm

Ciasto:	
KOMPLET Orkiszowe Soft	750 g
olej roślinny	300 g
woda	110 g
jaja	300 g
	1.460 g

Warstwa owocowa:
brzoskwinie pokrojone w kostkę (z puszki)

Warstwa kremowa:	
KOMPLET Gourmet Royal	450 g
woda	600 g
jogurt naturalny	600 g
	1.650 g

Dekoracja:	
KOMPLET Neuschnee	20 g
łącna ilość	3.630 g

Wykonanie:
Wszystkie składniki ciasta napowietrzyć na średnich obrotach miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Ciasto przełożyć do przygotowanej uprzednio formy (60x20 cm), wyrównać, rozłożyć równomiernie brzoskwinie i upiec.

czas ubijania: 3 minuty
naważka ciasta: 1460 g na 1 blachę
naważka owoców: 500 g
temperatura pieczenia: 180-190°C
czas pieczenia: 40-45 minut

Wszystkie składniki kremu napowietrzyć na szybkich obrotach gęstym mieszadłem.

czas ubijania: 3 minuty

Po wystudzeniu spodu krem rozsmarować równomiernie, wykontując nieregularne wzory nożem, a następnie posypać cukrem **KOMPLET Neuschnee**.

naważka kremu: 1650 g na blachę
naważka Neuschnee do dekoracji: 20 g na blachę

Pokroić na kawałki o wielkości np. 10x6 cm, co daje 20 sztuk z blachy.