

KOMPLET Orzechowe Soft

MIESZANKA DO PRODUKCJI
CIAST BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWYCH
O SMAKU ORZECHÓW WŁOSKICH.



Dobrego apetytu i smaczności!



KOMPLET Orzechowe Soft

Zalety produktu:

- Mieszanka **KOMPLET Orzechowe Soft** zawiera grys orzecha włoskiego, dzięki któremu ciasto charakteryzuje wyrazisty orzechowy smak.
- KOMPLET Orzechowe Soft** doskonale nadaje się do produkcji ciast deserowych krojonych i przekładanych.
- Ciasta przygotowane z **KOMPLET Orzechowe Soft** są delikatne i lekkie.
- Dobrze dobrane składniki zapewniają powtarzalność produkcji.



Maślana babka orzechowa
forma kominowa 1 L x 5 szt.

Ciasto:	
KOMPLET Orzechowe Soft	1.000 g
masło	250 g
olej	200 g
jaja	350 g
woda	100 g
orzechy włoskie (siekanie)	100 g
łącna ilość	2.000 g

Dekoracja:	
KOMPLET Neuschnee:	200 g
łącna ilość	2.200 g

Wykonanie:
Wszystkie składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotową masę włożyć do formy i upiec. Po ostygnięciu babki posypać pudrem **KOMPLET Neuschnee**.

czas mieszania:	3 minuty
naważka:	400 g / 1 szt.
temp. pieczenia:	190 °C
czas wypieku:	35 minut
naważka Neuschnee:	40 g / 1 szt.

Ciasta z owocami
forma 20 x 60 cm

KOMPLET Orzechowe Soft	1.000 g
olej	450 g
jaja	300 g
woda	50 g
łącna ilość	1.800 g

Wykonanie:
Wszystkie składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotową masę rozprowadzić na spód formy, na wierzch wyłożyć owoce i upiec.

czas mieszania:	3 minuty
temp. pieczenia:	190 °C
czas pieczenia:	45 minut

RADA MISTRZA:

DO CIAST PRZYGOTOWANYCH WG TEJ RECEPTURY POLECAM "LEKKIE" OWOCE, T.J: PORZECZKI, BORÓWKI, DROBNO POKROJONE ŚLIWKI ITP.



Muffiny orzechowe z pomarańczami

19 szt.

Ciasto:	
KOMPLET Orzechowe Soft	1.000 g
olej	450 g
jaja	350 g
woda	50 g
pomarańcza (obrana i pokrojona)	500 g
łącna ilość	2.350 g

Dekoracja:	
KOMPLET Kiddy Noisette	190 g
orzechy włoskie	100 g
łącna ilość	290 g
łącna ilość	2.640 g

Wykonanie:
Wszystkie składniki ciasta, oprócz pomarańczy, połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Pod koniec dodać pokrojone pomarańcze i delikatnie wymieszać. Gotowe ciasto rozprowadzić na spód papilotów i upiec.

czas mieszania:	3 minuty
naważka:	120 g / 1 szt.
temp. pieczenia:	190 °C
czas pieczenia:	30 minut

Po ostudzeniu wierzch udekorować rozpuszczonym **KOMPLET Kiddy Noisette** i posypać orzechami.

naważka Kiddy Noisette:	10 g / 1 szt.
--------------------------------	---------------



Bakaliowa kostka z kremem

forma 40 x 60 cm

Biskopt orzechowy:	
KOMPLET Orzechowe Soft	2.000 g
olej	900 g
jaja	700 g
woda	200 g
łącna ilość	3.800 g

Krem o smaku czekoladowym:	
KOMPLET Krem Russel	700 g
woda	300 g
margaryna kremowa	1.200 g
KOMPLET Kiddy Choco	600 g
spirytus	100 g
łącna ilość	2.900 g

Dekoracja:	
KOMPLET Kiddy Weiss	400 g
olej	80 g
rodzynki	200 g
morele suszone	200 g
śliwki suszone	150 g
migdały prażone	150 g
orzechy włoskie	200 g
łącna ilość	1.380 g

łącna ilość	8.080 g
-------------	---------

Wykonanie:
Składniki biskoptu połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozprowadzić na spód formy i upiec.

czas mieszania:	3 minuty
temp. pieczenia:	190 °C
czas pieczenia:	40 minut

Po ostudzeniu pokroić na trzy platy.

KOMPLET Krem Russel wymieszać z wodą i połączyć z napowietrzoną margaryną. Na koniec dodać rozpuszczone **KOMPLET Kiddy Choco** i spirytus. Gotowym kremem przełożyć biskopt orzechowy.

Na wierzch kostki wyłożyć bakalie. **KOMPLET Kiddy Weiss** rozpuścić i połączyć z olejem. Gotową masę nanieść w postaci pasków na warstwę bakalii.

Z dobrego upieczesz najlepszą

KOMPLET Orzechowe Soft



Rolada orzechowa z kremem owocowym

60 cm x 2 szt.

Ciasto (2 blaty roladowe 40 x 60 cm):

KOMPLET Orzechowe Soft	1.000 g
olej	300 g
jaja	500 g
woda	100 g
	1.900 g

Krem owocowy:

KOMPLET Krem Volu (gotowy)	1.000 g
lub ubita śmietana	250 g
KOMPLET Stabilizator Marakuja-Brzoskwinia	200 g
woda	200 g
	1.450 g

Dekoracja:

KOMPLET Kiddy Gel Favourite	ok. 200 g
brzoskwinie (z puszki)	
elementy czekoladowe	
łączna ilość	ok. 3.550 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta połączyć i ubić na szybkim biegu miksera. Gotową masę rozprowadzić na dwa papiery piekarnicze i upiec.

naważka:	950 g / 1 szt.
czas ubijania:	4 minuty
temp. pieczenia:	260 °C
czas pieczenia:	5 minut

KOMPLET Stabilizator połączyć z wodą i wymieszać z gotowym **kremem Volu** lub ubitą śmietaną. Powstałą masę rozdzielić na dwie części i równomiernie rozsmarować na ostudzonych blatach roladowych. Następnie zwinąć je w rolady i schłodzić.

Gotącym żelem pokryć wierzchnią warstwę rolad. Udekorować naciętą i opaloną brzoskwinia oraz czekoladowymi elementami.

Piegunki orzechowe

KOMPLET Orzechowe Soft	1.000 g
margaryna 70%	500 g
jaja	200 g
mąka pszenna	200 g
KOMPLET Łezki Czekoladowe	150 g
orzechy włoskie (krojone)	150 g
łączna ilość	2.200 g

Wykonanie:

Margarynę połączyć i napowietrzyć z jajami. Pod koniec dodać pozostałe składniki. Całość delikatnie wymieszać. Gotowe ciasto wyszprycować na papier piekarniczy i upiec.

temp. pieczenia:	210 °C
czas pieczenia:	ok. 15 minut



Kruche herbatniki orzechowe

KOMPLET Orzechowe Soft	1.000 g
margaryna 70%	500 g
jaja	100 g
mąka pszenna	300 g
łączna ilość	1.900 g

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wymieszać do żądanej konsystencji. Masę schłodzić (ok. 2 godz.), a następnie rozwałkować i wykroić dowolne kształty. Upiec. Po ostygnięciu nanieść delikatny wzór z dowolnej czekolady.

temp. pieczenia:	210 °C
czas pieczenia:	11 minut

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