

# KOMPLET Rolada

*Doskonałe połączenie tradycji i innowacji!*

MIESZANKA DO PRODUKCJI  
SPODÓW BISZKOPTOWYCH,  
ROLAD, OMLETÓW.



*Najlepsze!  
Dobrego apetytu!*



# KOMPLET Rolada

## Masa na rolady przepis podstawowy

<b>KOMPLET Rolada</b>	1.000 g
jaja	800 g
woda	200 g
łącna ilość	2.000 g

### Wykonanie:

Połączyć składniki i ubijać na szybkim biegu przez 8-10 minut.



## Rolada Domino (rolada czarno-biała)

Masę na rolady przygotować zgodnie z przepisem podstawowym. Po ubiciu masę podzielić na dwie równe części, a następnie do jednej z nich dodać 30 g kakao. Używając worka do szprycowania nanieść naprzemiennie jasną i ciemną masę.

**temp. pieczenia:** ok. 240 °C, lekko zaparować  
**czas pieczenia:** ok. 5 minut

## Omlety

Masę na rolady przygotować zgodnie z przepisem podstawowym. Za pomocą okrągłej tylki o rozmiarze 6 nanieść cienką warstwę masy na papier do pieczenia lub na natłuszczoną i posypaną mąką blachę. Średnica omletów: ok. 10 cm.

**temp. pieczenia:** ok. 240 °C, lekko zaparować  
**czas pieczenia:** ok. 5 minut

## Rolada orzechowa

Masę na rolady przygotować zgodnie z przepisem podstawowym dodając 150 g startych orzechów. Nadzienie: krem orzechowy lub nugatowy.

**temp. pieczenia:** ok. 240 °C, lekko zaparować  
**czas pieczenia:** ok. 5 minut

### Krem orzechowy:

<b>KOMPLET Patisserie Full</b> (gotowy)	250 g
<b>KOMPLET Krem Volu</b> (gotowy)	250 g
<b>KOMPLET Kiddy Noisette</b>	100 g
łącna ilość	600 g

### Wykonanie:

Kremy połączyć ze sobą i dokładnie wymieszać z rozpuszczonym **KOMPLET Kiddy Noisette**.

### RADA MISTRZA:

PRZED DODANIEM KAKAO NALEŻY JE ROZROBIĆ Z WODĄ I CUKREM DO KONSYSTENCJI MASY.

### PROPORCJE:

30 g kakao + 30 g cukru + 50 g wody.

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



KOMPLET Polska  
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórne  
tel. 04861/8967100 · fax 04861/8967101

biuro@komplet.pl · www.komplet.pl

Z dobrego ubiecceszy najlepsze!