

KOMPLET Stabilizatory do śmietany

Oryginalne pomysły i kompletne przepisy na ciasta i desery



dobrego upieczesz najlepsze!

Z





KOMPLET Stabilizatory to niezastąpiony składnik kremowych deserów i ciast. Duży wybór smaków oraz proste przygotowanie umożliwiają ich różnorodne zastosowanie. Nasz produkt bardzo dobrze stabilizuje krem ułatwiając jego kształtowanie i zachowanie formy.

KOMPLET Stabilizatory to wydajność, szybkie i racjonalne przygotowanie oraz duży wybór smaków. Wszystko to, w połączeniu z jakością gwarantowaną marką **KOMPLET**, zapewnia spełnienie oczekiwań, a także powtarzalność rezultatów.

Oddajemy w Państwa ręce katalog przedstawiający konkretne przykłady zastosowania naszych stabilizatorów. Mamy nadzieję, że ten zbiór oryginalnych receptur będzie dla Państwa bogatym źródłem inspiracji, do którego sięgać będziecie często i z przyjemnością. Potwierdzeniem jakości i smaku niech będzie m.in. zainteresowanie i zadowolenie Państwa Klientów.

Zapraszamy do lektury, pieczenia i...
życzymy sukcesów!

*Z dobrego
upieczesz
najlepsze!*

KOMPLET Stabilizator Karmelowy
DESER KARMELOWY
KARMELOWA KULA
MINIDESERKI KARMELOWE

KOMPLET Stabilizator Bananowy
MINIDESERKI BANANOWE
ROLADA W PALUSZKACH

KOMPLET Stabilizator Wiśniowy
KOSTKA WIŚNIOWA
TARTA WIŚNIOWA

KOMPLET Stabilizator Marakuja-Brzoskwinia
ROLADA
BANKIETÓWKI

KOMPLET Stabilizator Tiramisu
KOSTKA TIRAMISU
DESER TIRAMISU

KOMPLET Stabilizator Owoce Leśne
TORT CZARNY LAS
DESER OWOCE LASU

KOMPLET Stabilizator Truskawkowy
TORT TRUSKAWKOWY

KOMPLET Stabilizator Neutralny
CZEKOLADOWA KULA





Deser karmelowy

KOMPLET Stabilizator do Śmietany Karmelowy

ok. 15 szt.

1

Krem karmelowy

KOMPLET Stabilizator Karmelowy	100 g
KOMPLET Krem Volu	100 g
woda	200 g
ser mascarpone 40 %	200 g
winiak	40 g
łączna ilość	640 g

KOMPLET Krem Volu, połączyć z wodą i serem mascarpone. Masę napowietrzyć na szybkim biegu miksera. Uwaga: masa nie ubija się „na sztywno”.

czas ubijania: 4 minuty

KOMPLET Stabilizator Karmelowy połączyć z winiakiem, następnie dodać do ubitej masy. Gotowy krem nanieść do formy przykrywając warstwą biszkoptu, schłodzić.

2

Warstwa biszkoptu

gotowy blat
wykonany na bazie **KOMPLET Rolada** 200 g

3

Sos malinowy

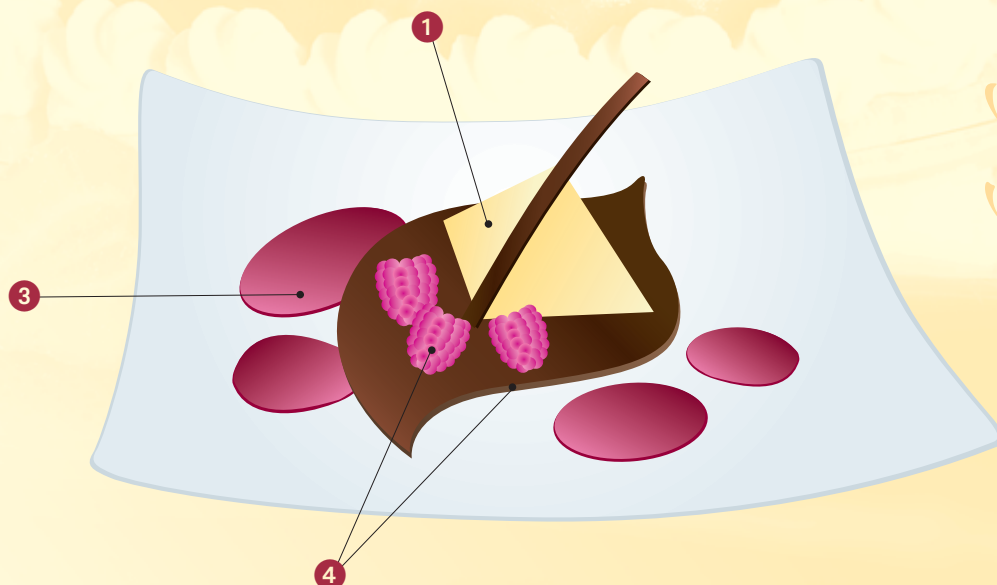
KOMPLET Pregel 7	15 g
maliny	200 g
cukier	40 g
syrop skrobiowy	70 g
łączna ilość	325 g

Maliny, cukier, syrop ziemniaczany zagotować a następnie połączyć z **KOMPLET Pregel 7**. Gotowy sos schłodzić.

4

Dekoracja

Do dekoracji minideserków wykorzystać owoce i dowolne elementy czekolady.



Z dobrą ręką upieczesz najpiękniej!



Karmelowa Kula z nutką pomarańczy

KOMPLET Stabilizator do Śmietany Karmelowy

1

Błat miodowy 3 formy 1,5 L

KOMPLET Miodowe Soft	500 g
olej	200 g
jaja	250 g
woda	75 g
łącna ilość	1.025 g

Składniki blatu miodowego połączyć i wyrobić na średnim biegu. Gotowe ciasto rozsmarować na papier 40 x 60 cm i upiec. Po ostudzeniu z blatu wykroić krążki.

czas ubijania:	3 minuty
temp. pieczenia:	210 °C
czas pieczenia:	ok. 8 minut

2

Krem karmelowy

KOMPLET Stabilizator Karmelowy	375 g
śmietana 30%	1.500 g
woda	150 g
likier pomarańczowy	150 g
łącna ilość	2.175 g

KOMPLET Stabilizator Karmelowy połączyć z wodą i likierem, na koniec dodać ubitą śmietanę i delikatnie wymieszać. Gotową masą przełożyć blaty miodowe formując kulę. Tak ukształtowany tort odstawić do chłodni.

3

Żel pomarańczowy

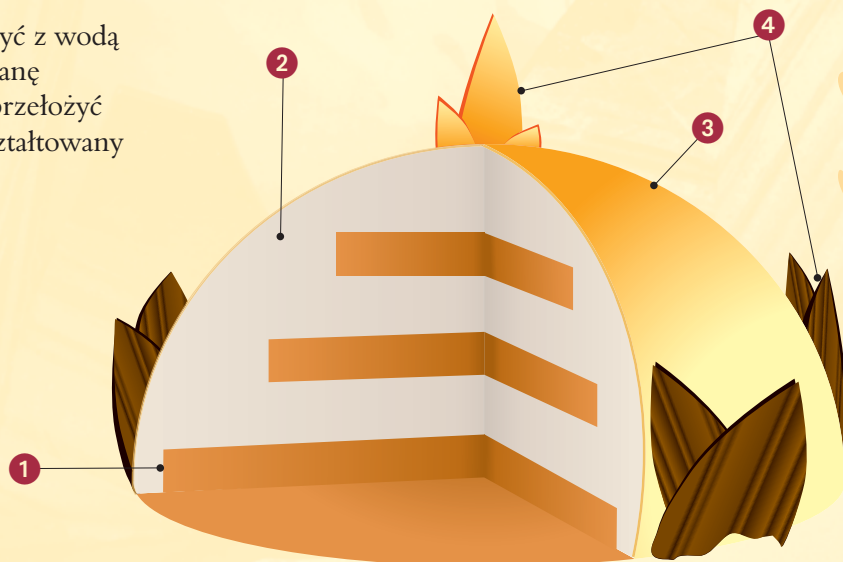
KOMPLET Kiddy Gel Favourite Neutralny	500 g
syrop skrobiowy	300 g
woda	100 g
pasta pomarańczowa	20 g
łącna ilość	920 g

Składniki żelu połączyć i zagotować. Masę studzić w chłodziarce przez 24 godziny. Gotowym żelem oblać wierzch karmelowej kuli.

4

Dekoracja

Całość udekorować dowolnymi elementami czekoladowymi i owocami – wg uznania.



Zdobreda upieczesz najlępsze!



Minideserki

KOMPLET Stabilizator do Śmietany Karmelowy i Bananowy

ok. 20 szt.

1

Krem karmelowy

KOMPLET Stabilizator Karmelowy	130 g
KOMPLET Krem Volu	100 g
woda	200 g
ser mascarpone 40 %	200 g
woda	80 g
łączna ilość	710 g

KOMPLET Krem Volu, ser mascarpone i 200 g wody połączyć. Masę napowietrzyć na szybkim biegu miksera Uwaga: masa nie ubija się „na sztywno”.

czas ubijania: 4 minuty

KOMPLET Karmelowy Stabilizator połączyć z resztą wody (80 g), całość dodać do ubitej masy. Gotowy krem nanieść do pucharków (ok. 20 szt.).

1

Krem bananowy

KOMPLET Stabilizator Bananowy	130 g
KOMPLET Krem Volu	100 g
woda	200 g
ser mascarpone 40 %	200 g
woda	80 g
łączna ilość	710 g

KOMPLET Krem Volu, ser mascarpone i 200 g wody połączyć. Masę napowietrzyć na szybkim biegu miksera Uwaga: masa nie ubija się „na sztywno”.

czas ubijania: 4 minuty

KOMPLET Stabilizator Bananowy połączyć z resztą wody (80 g), całość dodać do ubitej masy. Gotowy krem nanieść do pucharków (ok. 20 szt.).

2

Sos malinowy

maliny	200 g
cukier	40 g
syrop skrobiowy	70 g
KOMPLET Pregel 7	15 g
łączna ilość	325 g

Maliny, cukier, syrop ziemniaczany zagotować a następnie połączyć z **KOMPLET Pregel 7**. Gotowy sos schłodzić.

3

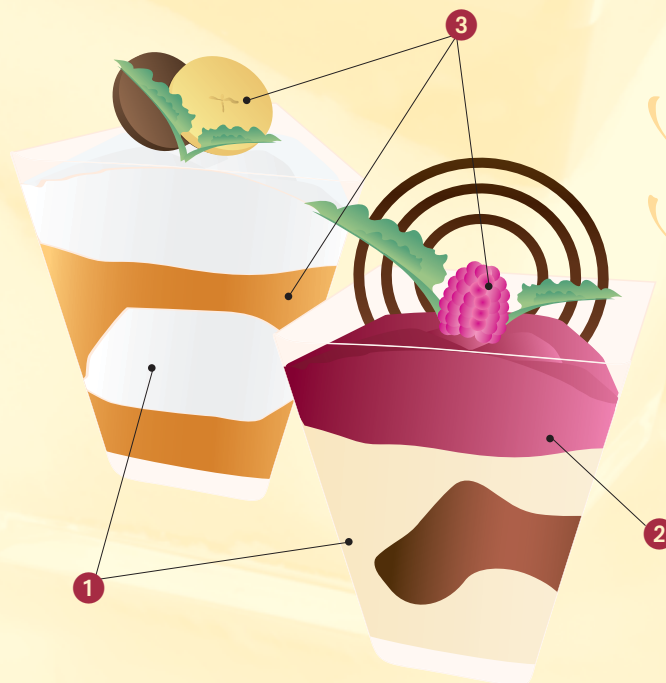
Dekoracja

Do dekoracji minideserków wykorzystać przygotowany sos malinowy i topping karmelowy. Dodatkowo - wg uznania – owoce, elementy czekolady, listek melisy.

3

Dekoracja

Do dekoracji minideserków wykorzystać przygotowany sos malinowy i topping karmelowy. Dodatkowo – wg uznania – owoce, elementy czekolady, listek melisy.



Z dobrego ubiegłego nadjedź!



Rolada bananowa w paluszkach

KOMPLET Stabilizator do Śmietany Bananowy

1

Ciemny biszkopt kakaowy 8 form 15 x 8 cm

KOMPLET Rolada	330 g
jaja	260 g
woda	70 g
KOMPLET Kiddy Choco	150 g
łącznie ilość	810 g

Jaja, woda i **KOMPLET Rolada** napowietrzyć na szybkim biegu miksera. **KOMPLET Kiddy Choco** rozpuścić i dodać do ubitej masy. Całość nanieść na papier 40 x 60 cm i rozsmarować. Upiec.

czas ubijania:	6 minut
temp. pieczenia:	230 °C
czas pieczenia:	ok. 7 minut

Schłodzoną roladę pokroić w paski o szerokości formy do rolady.

2

Krem bananowy

KOMPLET Stabilizator Bananowy	250 g
śmietana 30 %	1.000 g
woda	200 g
łącznie ilość	1.450 g

KOMPLET Stabilizator Bananowy połączyć z wodą i ubitą śmietaną. Gotowy krem nanieść do formy przekładając biszkoptem kakaowym.

3

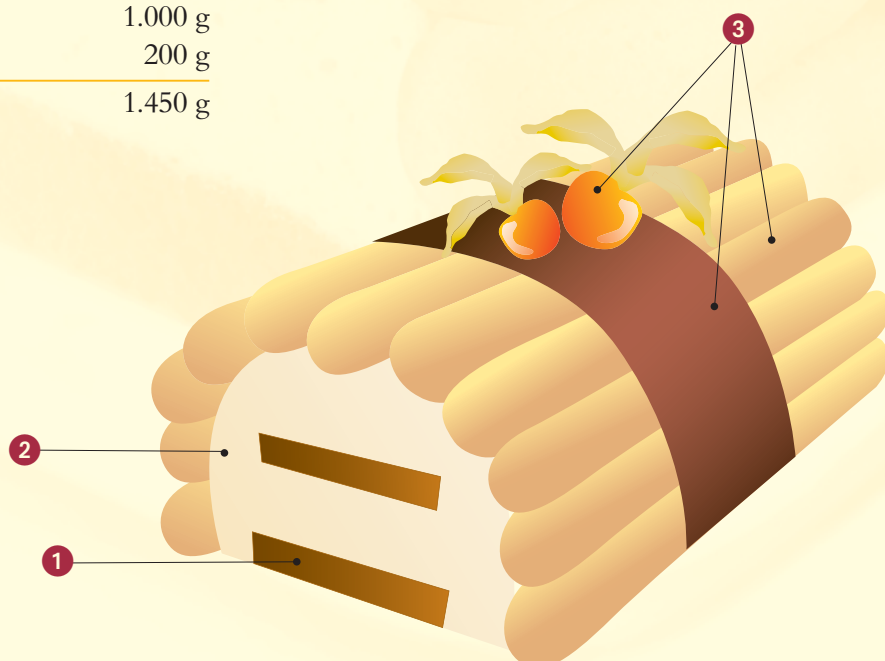
Dekoracja

KOMPLET Ciasto Parzone	250 g
woda	400 g
olej	150 g
łącznie ilość	800 g

Składniki połączyć i wyrobić do uzyskania gładkiej konsystencji. Gotowe ciasto szprycować w postaci podłużnych wałków ok. 15 cm.

temp. pieczenia:	190 °C
czas pieczenia:	ok. 25 minut

Upieczonymi elementami z ciasta parzonego dekorować wierzch rolady bananowej dodając elementy z czekolady i dekoracyjne owoce.



Z dobrego upieczesz najlepsze!



Kostka wiśniowa

KOMPLET Stabilizator do Śmietany Wiśniowy

1

Błat biszkoptowy forma 20 x 60 cm

KOMPLET Rolada	330 g
jaja	260 g
woda	70 g
łączna ilość	660 g

Składniki połączyć i ubić na szybkim biegu miksera. Gotową masę rozsmarować na papier 40 x 60 cm i upiec.

czas ubijania: ok. 7 minut

temp. pieczenia: 250 °C

czas pieczenia: 7 minut

Po ostudzeniu blat przeciąć na dwie części wzdłuż.

2

Nadzienie o smaku gorzkiej czekolady

KOMPLET Kiddy Choco	700 g
śmietana 30 %	500 g
żelatyna	15 g
spirytus	100 g
łączna ilość	1.315 g

Śmietanę zagotować i połączyć żelatyną, dodać **KOMPLET Kiddy Choco**. Ostudzić, a następnie połączyć ze spirytusem. Gotową masą przełożyć dwa blaty biszkoptowe.

3

Krem wiśniowy

KOMPLET Stabilizator Wiśniowy	250 g
śmietana 30 %	1.000 g
woda	200 g
łączna ilość	1.450 g

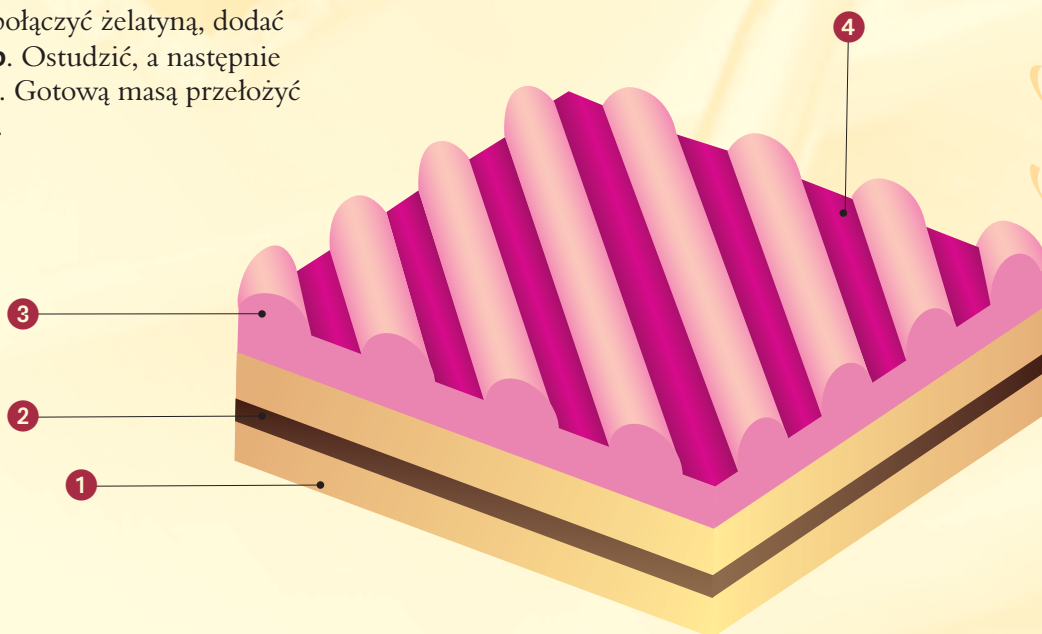
KOMPLET Stabilizator Wiśniowy połączyć z wodą, następnie dodać ubitą śmietanę delikatnie mieszając. Gotowy krem nanieść na blaty biszkoptowe. Część kremu wiśniowego wyszprycować na wierzch kostki w postaci wałków.

4

Nadzienie wiśniowe

sok z wiśni	400 g
KOMPLET Pregel 7	30 g
łączna ilość	430 g

Sok podgrzać do temp 50 °C i wymieszać z **KOMPLET Pregel 7**. Gotową masę ostudzić, a następnie nanieść na wierzch kostki wiśniowej. Całość udekorować wg uznania.



Z dobrego upieczenia najłatwiej!



Tarta wiśniowa

KOMPLET Stabilizator do Śmietany Wiśniowy

1

Tarta wiśniowa 4 szt., Ø 16 cm

KOMPLET M+S Ciasto Kruche	500 g
margaryna	230 g
jaja	30 g
łączna ilość	760 g

Składniki połączyć i wyrobić do żądanej konsystencji. Gotowym ciastem wyłożyć formy do tart.

2

Krem śmietankowy

woda	1.000 g
KOMPLET Krem Tango	350 g
łączna ilość	1.350 g

Składniki połączyć i wyrobić gęstym mieszadłem na średnim biegu. Gotowy krem nanieść na surowy spód tarty i upiec.

czas mieszania: 2 minuty

temp. pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: 38 minut

3

Krem wiśniowy

KOMPLET Stabilizator Wiśniowy	250 g
śmietana 30 %	1.000 g
woda	200 g
łączna ilość	1.450 g

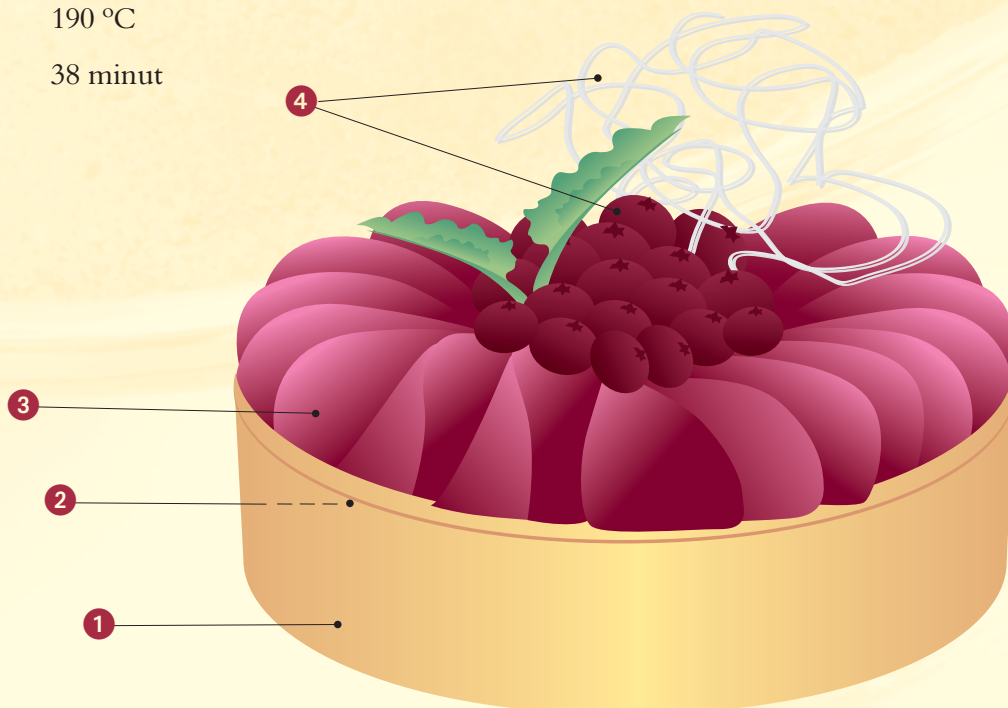
KOMPLET Stabilizator Wiśniowy połączyć z wodą, następnie dodać ubitą śmietanę delikatnie mieszając. Gotowy krem nanieść na wierzch ostudzonej tarty formując wzór wianka.

4

Wiśnie w żelu

sok z wiśni	100 g
wiśnia z lekkiego syropu	200 g
KOMPLET Pregel 7	10 g
łączna ilość	310 g

Sok połączyć z KOMPLET Pregel 7, następnie dodać owoce i delikatnie wymieszać. Gotową masę nanieść na środek tarty wiśniowej. Wierzch udekorować elementami z karmelu.



Z dobrego upieczesz najlepší!



Rolada marakuja z brzoskwinią

KOMPLET Stabilizator do Śmietany Marakuja-Brzoskwinia

1

Blat czekoladowy

3 szt.

KOMPLET B+S	200 g
mąka pszenna	300 g
cukier	500 g
jaja	600 g
woda	260 g
kakao	30 g
łączna ilość	1.890 g

Wszystkie składniki (oprócz kakao) wymieszać i ubić na szybkim biegu.

czas ubijania: 5-6 minut

Kakao rozrobić z wodą do konsystencji masy i wlać do ubitej masy roladowej. 600 g gotowej masy rozsmarować na papier 40 x 60 cm. Upiec.

temp. pieczenia: 240 °C

czas pieczenia: ok. 6-7 minut

2

Żel z brzoskwiniami

KOMPLET Glanz Klar 20	15 g
pulpa brzoskwiniowa	500 g
cukier	50 g
łączna ilość	565 g

KOMPLET Glanz Klar 20 wymieszać z cukrem. Zagotować pulpę brzoskwiniową. Do gotującej masy wsypać KOMPLET Glanz Klar 20 z cukrem ciągle mieszając. Gotować przez 1-2 minuty.

3

Krem marakuja-brzoskwinia

KOMPLET Stabilizator Marakuja-Brzoskwinia	125 g
woda	100 g
śmietana 30% (ubita)	500 g
łączna ilość	725 g

Śmietanę ubić. Stabilizator wymieszać z wodą, a następnie stopniowo połączyć z ubitą śmietaną.

4

Krem śmietankowy

KOMPLET Krem Volumex	125 g
woda	250 g
olej	30 g
łączna ilość	405 g

Wodę i KOMPLET Krem Volumex dokładnie wymieszać. Ubijać przez 4-5 minut na szybkim biegu. Na końcu wymieszać z olejem.

5

Dekoracja

Ozdoby z czekolady, świeże owoce.



Zabreda upieczeszy najilepsze!



Bankietówki

KOMPLET Stabilizator do Śmietany Marakuja-Brzoskwinia

1

Rolada

KOMPLET B+S	200 g
mąka pszenna	300 g
cukier	500 g
jaja	600 g
woda	200 g
łączna ilość	1.800 g

Wszystkie składniki połączyć i ubić na szybkim biegu.

czas ubijania: 8-10 minut

temp. pieczenia: 230 °C

czas pieczenia: ok. 4 minuty

2

Masa cygaretkowa

masło	100 g
białko	100 g
cukier puder	100 g
mąka pszenna	100 g
barwnik	wg uznania
łączna ilość	ok. 400 g

Do napowietrzonego masła dodać cukier puder i białko a następnie mąkę i delikatnie wymieszać. Zabarwić i nanieść wzory na papier lub matę silikonową. Następnie przykryć cienką warstwą rolady z **KOMPLET B+S** i upiec.

temp. pieczenia: 240 °C

czas pieczenia: ok. 4 minuty

3

Krem marakuja-brzoskwinia

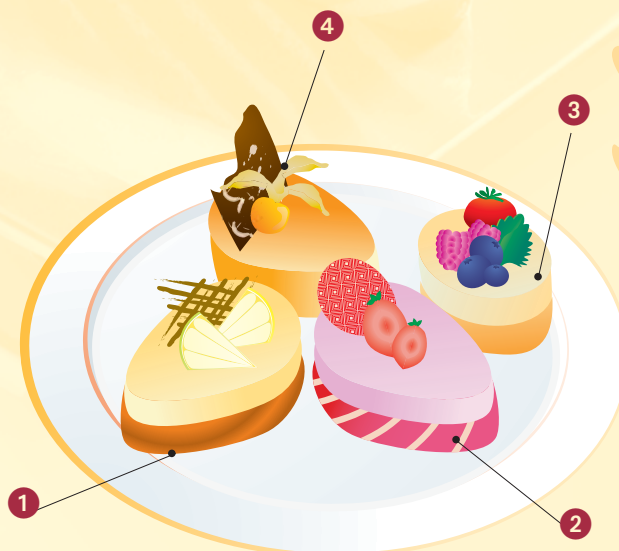
KOMPLET Stabilizator Marakuja-Brzoskwinia	250 g
woda	200 g
śmietana 30% (ubita)	1.000 g
łączna ilość	1.450 g

Śmietanę ubić. Stabilizator wymieszać z wodą. Następnie stopniowo połączyć z ubitą śmietaną. Nałożyć do przygotowanych form i schłodzić (ok. 2 godziny).

4

Dekoracja

Po wyjęciu z form udekorować świeżymi owocami (w zależności od smaku bankietówki) i ozdobami z czekolady.



Z dobrą pogodą upieczesz najładniejsze!



Kostka tiramisu

KOMPLET Stabilizator do Śmietany Tiramisu z Kawa kami Biskoptów

1

Blat biszkoptowy kawowy 2 szt. 20 x 60 cm

KOMPLET Soft-Sand	1.000 g
jaja	450 g
woda	150 g
olej	400 g
kawa mielona	25 g
łączna ilość	2.025 g

Wszystkie składniki połączyć i ubić na szybkim biegu. Gotową masę wlać do form i rozsmarować. Następnie upiec.

czas ubijania:	8-10 minut
temp. pieczenia:	180 °C
czas pieczenia:	ok. 20-25 minut.

2

Żel malinowy

KOMPLET Glanz Klar 20	15 g
maliny (mrożone)	500 g
cukier	200 g
łączna ilość	715 g

Mrożone maliny rozmrozić i zagotować. KOMPLET Glanz Klar 20 wymieszać z cukrem i wsypać do gotującej się masy ciągle mieszając. Gotować ok. 1 minutę. Gorącą masę wylać na blachę. Po ostygnięciu pokroić w paski.

3

Krem tiramisu

KOMPLET Stabilizator Tiramisu z K. Biskoptów	250 g
woda	100 g
krupnik lub dowolny koniak	100 g
śmietana 30% (ubita)	1.000 g
łączna ilość	1.450 g

Śmietanę ubić. Stabilizator wymieszać z wodą i krupnikiem. Następnie stopniowo połączyć z ubitą śmietaną.

4

Krem Volumex

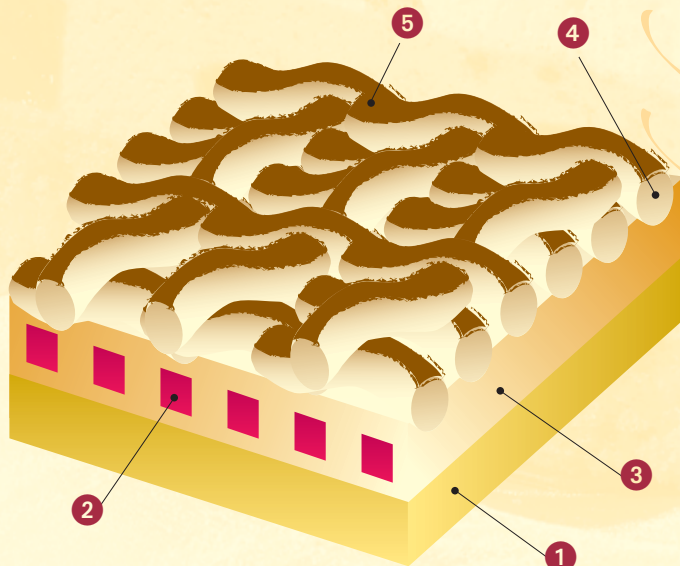
KOMPLET Krem Volumex	250 g
woda	500 g
cukier	70 g
olej	100 g
łączna ilość	920 g

Wodę wymieszać z cukrem i KOMPLET Krem Volumex. Ubijać przez 4-5 minut na szybkim biegu, na końcu dodać olej.

5

Dekoracja

Przy pomocy worka do szprycowania z okrągłą tyłką wyszprycować gotowym kremem Volumex wzór na cięcie. Całość posypać kakao.



dobrego upieczesz najilepsze!



Deser tiramisu

KOMPLET Stabilizator do Śmietany Tiramisu z Kawałkami Biskoptów

1

Rolada kakaowa

KOMPLET B+S	100 g
mąka pszenna	150 g
jaja	300 g
woda	100 g
cukier	250 g
kakao	10 g
łączna ilość	910 g

Wszystkie składniki połączyć i ubić na szybkim biegu.

czas ubijania: 8-10 minut

temp. pieczenia: 230 °C

czas pieczenia: ok. 4 minuty

1 rolada to 9 warstw ciasta = 3 desery.

2

Krem tiramisu

KOMPLET Stabilizator Tiramisu z K. Biskoptów	250 g
woda	200 g
śmietana 30% (ubita)	1.000 g
łączna ilość	1.450 g

Śmietanę ubić. Stabilizator wymieszać z wodą. Następnie stopniowo połączyć z ubitą śmietaną.

3

Syrop cukrowy

kawa zaparzona ciśnieniowo	100 g
cukier	45 g
amaretto	50 g
łączna ilość	195 g

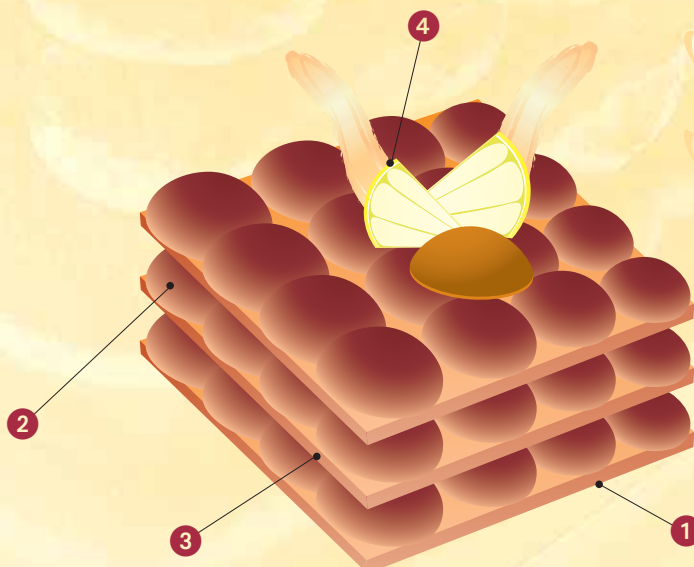
Połączyć składniki.

Biskopt nasączyć. Nanieść krem tiramisu przy pomocy worka z okrągłą tyłką. Ułożyć kolejne warstwy. Schłodzić (ok. 2 godziny).

4

Dekoracja

Cygaretki, pomarańcze, kawa, kakao.





Tort Czarny Las

KOMPLET Stabilizator do Śmietany Owoce Leśne

1

Biskopt makowy 5 szt. Ø 18 cm

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

naważka: 400 g

Wszystkie składniki ubijać przy pomocy szerokiej łopatką przez 3-4 minuty na szybkim biegu. Następnie upiec.

temp. pieczenia: 180 °C

czas pieczenia: ok. 35 minut

2

Krem owoce lasu

KOMPLET Stabilizator Owoce Leśne	250 g
woda	200 g
śmietana 30% (ubita)	1.000 g
łącna ilość	1.450 g

Śmietanę ubić. Stabilizator wymieszać z wodą. Następnie stopniowo połączyć z ubitą śmietaną.

3

Żel truskawkowy

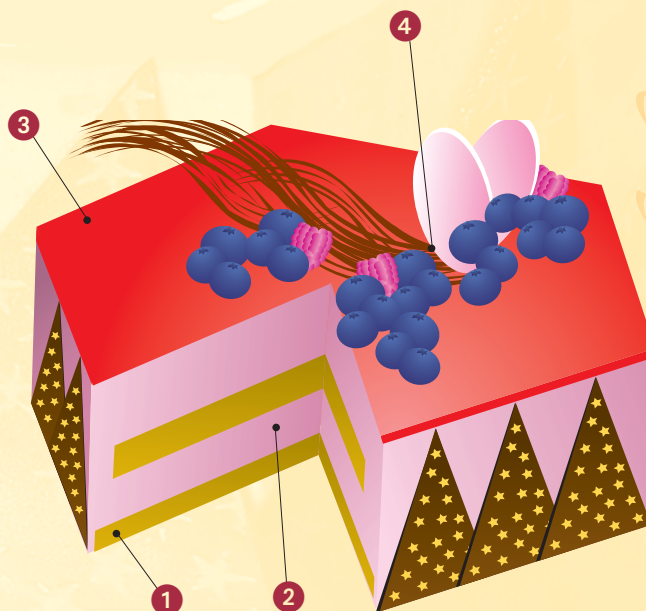
KOMPLET Kiddy Gel Truskawkowy	500 g
woda	250 g
łącna ilość	750 g

Połączyć KOMPLET Kiddy Gel i wodę. Zagotować. Nanieść na schłodzony tort przy pomocy żelownicy lub pędzla.

4

Dekoracja

Ozdoby z czekolady, owoce „leśne”, tj. malina, borówka, jagoda, jeżyna.



dobrego upieczenia i najłepsze!



Deser Owoce Lasu

KOMPLET Stabilizator do Śmietany Owoce Leśne

1

Rolada

KOMPLET B+S	200 g
mąka pszenna	300 g
cukier	500 g
jaja	600 g
woda	200 g
łączna ilość	1.800 g

Wszystkie składniki ubijać przez 8-10 minut na szybkim biegu. Następnie upiec.

temp. pieczenia: 230 °C

czas pieczenia: ok. 4 minuty

2

Krem owoce lasu

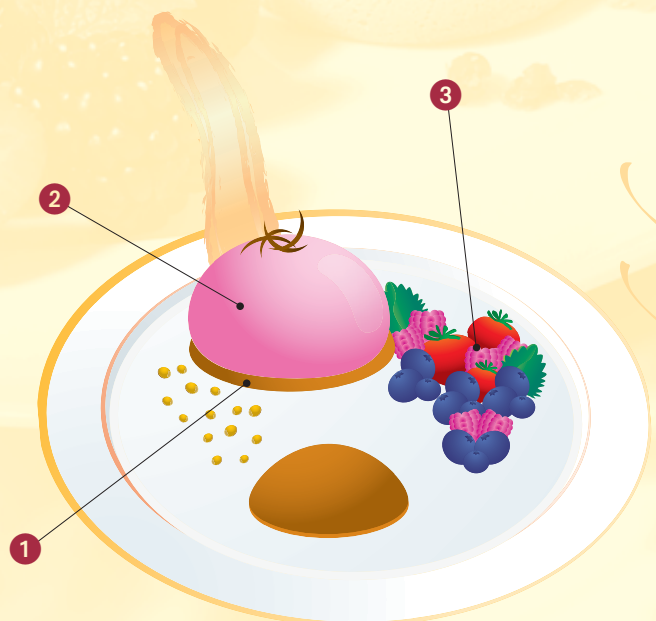
KOMPLET Stabilizator Owoce Leśne	250 g
woda	200 g
śmietana 30% (ubita)	1.000 g
łączna ilość	1.450 g

Śmietanę ubić. Stabilizator wymieszać z wodą. Następnie stopniowo połączyć z ubitą śmietaną. Nałożyć do przygotowanych form i schłodzić (ok. 2 godziny). Dekorować po ochłodzeniu.

3

Dekoracja

Masa cygaretkowa, owoce, biszkopt.



Zdjęcie upieczonego nadzienia!



Tort truskawkowy

KOMPLET Stabilizator do Śmietany Truskawkowy

1

Błat z ciasta kruchego M+S

ok. 8 szt. Ø 17 cm

KOMPLET M+S Ciasto Kruche	1.000 g
margaryna	450 g
jaja	50 g
łącna ilość	1.500 g

Wszystkie składniki wyrobić na jednolitą masę. Rozwałkować na grubość 3-5 mm. Wyciąć krążki Ø17 cm. Następnie upiec.

temp. pieczenia: 220 °C

czas pieczenia: ok. 6 minut

2

Warstwa spodnia

KOMPLET Kiddy Choco (rozpuszczone)

3

Biszkopt Jogosoft

5 szt.

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
olej	400 g
woda	550 g
łącna ilość	1.950 g

Wszystkie składniki wymieszać na jednolitą masę przy pomocy płaskiej łopaty przez 3 minuty. Wlać do okrągłej formy (400 g). Następnie upiec.

temp. pieczenia: 180-190 °C

czas pieczenia: ok. 30 minut

4

Krem truskawkowy

KOMPLET Stabilizator Truskawkowy	200 g
śmietana 30% (ubita)	800 g
woda	100 g
łącna ilość	1.100 g

Śmietanę ubić. Stabilizator wymieszać z wodą. Następnie stopniowo połączyć z ubitą śmietaną.

5

Krem jogurtowy

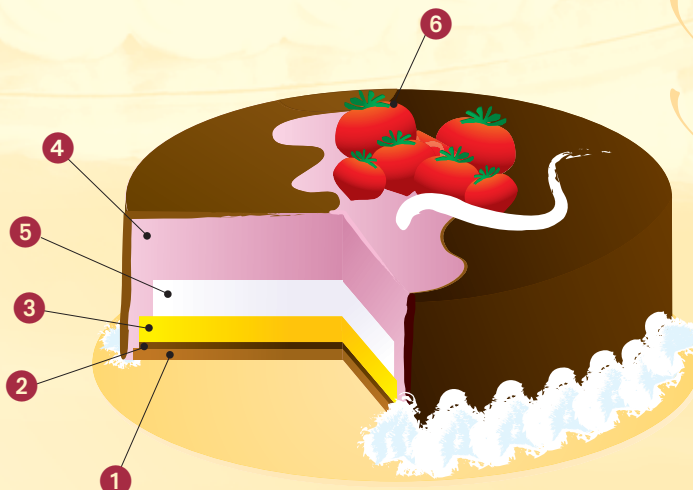
KOMPLET Jogokiss	90 g
śmietana 30% (ubita)	150 g
woda	90 g
łącna ilość	330 g

KOMPLET Jogokiss wymieszać z wodą i ubitą śmietaną.

6

Dekoracja

Tort udekorować KOMPLET Kiddy Choco i KOMPLET Kiddy Noisette. Przybrać świeżymi truskawkami.





Czekoladowa Kula

KOMPLET Stabilizator do Śmietany Neutralny

1

Ciasto czekoladowe 4 szt.

KOMPLET Black Soft	1.000 g
olej	450 g
jaja	200 g
woda	250 g
łączna ilość	1.900 g

Wszystkie składniki wymieszać przy pomocy płaskiej łopatką przez 3 minuty na średnich obrotach. Gotową masę wylać do formy na grubość 1 cm. Następnie upiec.

temp. pieczenia: 180-190 °C
czas pieczenia: ok. 25 minut

2

Wiśnie w żelu.

3

Krem o smaku czekoladowym

KOMPLET Stabilizator Neutralny	100 g
woda	80 g
śmietana 30% (ubita)	500 g
KOMPLET Kiddy Choco	80 g
spirytus	20 g
łączna ilość	780 g

Śmietanę ubić. Stabilizator wymieszać z wodą. Następnie stopniowo połączyć z ubitą śmietaną. Na koniec dodać **KOMPLET Kiddy Choco** (rozpuszone) oraz spirytus i wymieszać całość.

4

Biszkopciki B+S

KOMPLET B+S	300 g
mąka pszenna	380 g
cukier	300 g
jaja	500 g
woda	200 g
łączna ilość	1.680 g

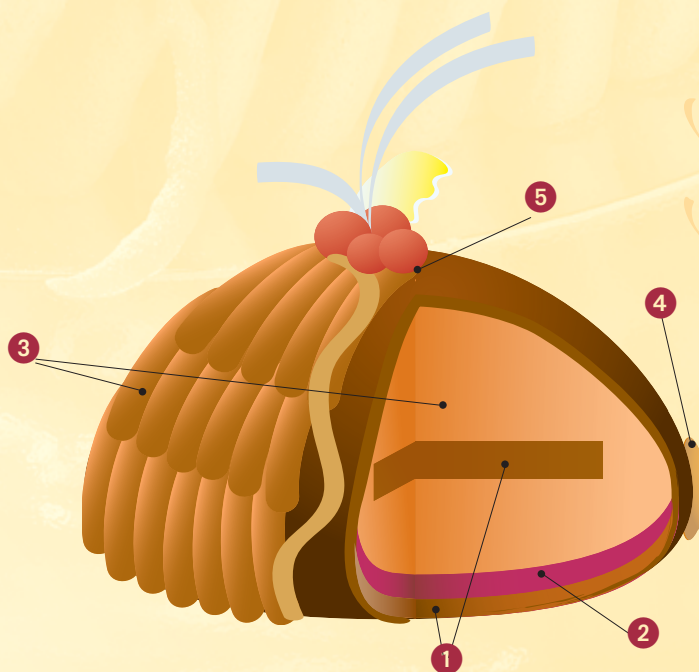
Wszystkie składniki ubijać przez 5 minut na szybkim biegu. Gotową masę wyszprycować na blachę i upiec.

temp. pieczenia: 230 °C
czas pieczenia: ok. 6-8 minut

5

Dekoracja

KOMPLET Kiddy Choco, cygaretki, nitki karmelu, wisienki.



KOMPLET Stabilizatory do Śmietany



Z dobrego upieczesz najlepsze!

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