

# KOMPLET Valbella Soft

100% MIESZANKA DO PRODUKCJI  
DELIKATNYCH CIAST ORZECHOWYCH.



*dobrego upieczenia, najlepsze!*



# KOMPLET Valbella Soft



## Ciasto Valbella Soft receptura podstawowa

<b>KOMPLET Valbella Soft</b>	1.000 g
olej spożywczy	450 g
jaja (całe)	300 g
woda	75 g
łączna ilość	1.825 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie na średnim biegu.

**czas mieszania:** ok. 3 minuty

**KOMPLET Valbella Soft** zawiera duże ilości orzechów, ale przygotowane z niej ciasta są niewiarygodnie lekkie, bardzo soczyste i długo zachowują świeżość.

Tajemnicę mieszanki **KOMPLET Valbella Soft** stanowią naturalne składniki. Czysty orzechowy smak nadają jej specjalnie dobrane orzechy laskowe najwyższej jakości. One też zapewniają doskonały aromat ciast wykonanych z **KOMPLET Valbella Soft**.

Ta soczysta masa orzechowa o wyrazistym smaku może być podstawą wielu wyrafinowanych specjałów cukierniczych.

Staranny dobór składników i ścisła kontrola procesu produkcji gwarantuje Waszym wypiekom oryginalny i niepowtarzalny smak oraz zapewni długotrwałą świeżość.

W połączeniu z naszymi oryginalnymi recepturami **KOMPLET Valbella Soft** stanie się dla Państwa inspiracją i nada Waszym specjałom prawdziwe orzechowy smak!

# Valbella Soft

*Pyszna, lekka  
i cudownie orzechowa!*



## Jagodowy Sen

60 x 40 cm

### Masa orzechowa:

<b>KOMPLET Valbella Soft</b>	1.000 g
olej spożywczy	450 g
jaja (całe)	300 g
woda	75 g
<hr/>	
	1.825 g

### Masa jogurtowa:

<b>KOMPLET Jogosoft</b>	1.000 g
olej spożywczy	400 g
woda	500 g
<hr/>	
	1.900 g

### Warstwa owocowa:

czarne jagody (mrożone)	800 g
-------------------------	-------

### Warstwa wierzchnia:

kruszonka orzechowa z <b>KOMPLET M+S</b> (patrz: receptura podstawowa)	1.000 g
---	---------

### Dekoracja:

<b>KOMPLET Fertigglasur</b>	150 g
<hr/>	
łączna ilość	5.675 g



### Wykonanie:

Przygotować obie masy – składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu. Na blasze rozsmarować równomiernie masę orzechową a na niej jogurtową.

<b>czas mieszania:</b>	ok. 3 minuty
<b>naważka masy:</b>	<b>orzechowa</b> / ok. 1.825 g <b>jogurtowa</b> / ok. 1.900 g

Wierzch posypać zamrożonymi jagodami i kruszonką orzechową. Upiec.

<b>naważka:</b>	<b>jagody</b> / ok. 800 g <b>kruszonka</b> / ok. 1.000 g
<b>temp. pieczenia:</b>	ok. 190 °C
<b>czas pieczenia:</b>	ok. 45-50 minut

Po wystudzeniu wykonać pajęczynkę z **KOMPLET Fertigglasur**. Pokroić wg uznania. Przy podziale na kostki 10 x 6 cm wychodzi 40 kawałków z jednej blachy.

## Wiedeńska kostka wiśniowa

60 x 40 cm

### Masa orzechowa:

<b>KOMPLET Valbella Soft</b>	1.500 g
olej spożywczy	675 g
jaja (całe)	450 g
woda	110 g
<hr/>	
	2.735 g

### Masa czekoladowa:

<b>KOMPLET Blak Soft</b>	500 g
olej spożywczy	225 g
jaja (całe)	100 g
woda	100 g
<hr/>	
	925 g

### Warstwa owocowa:

wiśnie (z kompotu lub mrożone)	600 g
--------------------------------	-------

### Dekoracja:

<b>KOMPLET Kiddy Gel Morelowy</b>	250 g
<b>KOMPLET Kiddy Choco</b>	45 g
<hr/>	
	295 g
<hr/>	
łączna ilość	4.555 g



### Wykonanie:

Przygotować obie masy – składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu. Na blasze rozsmarować równomiernie masę orzechową a na niej czekoladową.

<b>czas mieszania:</b>	ok. 3 minuty
<b>naważka masy:</b>	<b>orzechowa</b> / ok. 2.700 g <b>czekoladowa</b> / ok. 925 g

Na wierzchu rozłożyć równomiernie wiśnie. Upiec.

<b>naważka wiśni:</b>	ok. 600 g
<b>temp. pieczenia:</b>	ok. 190 °C
<b>czas pieczenia:</b>	ok. 45 minut

Przygotować **KOMPLET Kiddy Gel Morelowy**, posmarować nim ciasto po wystudzeniu i wykonać pajęczynkę z **KOMPLET Kiddy Choco**. Pokroić wg uznania. Podział na kostki 10 x 6 cm daje 40 kawałków z jednej blachy.

## Ciastka marchewkowe

Ø 17 cm, wys. 3,5 cm, 9 szt.

### Masa:

<b>KOMPLET Valbella Soft</b>	2.000 g
olej spożywczy	900 g
jaja (całe)	700 g
woda	100 g
mąka pszenna, typ 550	150 g
mąka ziemniaczana	150 g
cynamon	10 g
marchew (świeża, utarta)	600 g
<hr/>	
	4.610 g

### Dekoracja:

marmolada morelowa	135 g
<b>KOMPLET Fertigglasur</b>	225 g
pistacje (siekanie)	90 g
<hr/>	
	450 g

łączna ilość 5.060 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki (z wyjątkiem marchwi) połączyć i ubić na szybkim biegu. Na koniec dodać marchew i szybko wymieszać.

**czas mieszania:** ok. 3 minuty



Masę wylać do papierowych foremek do pieczenia i upiec.

**naważka:** ok. 500 g  
**temp. pieczenia:** ok. 180 °C  
**czas pieczenia:** ok. 40-45 minut

Po wystudzeniu posmarować marmoladą morelową, nałożyć glazurę **KOMPLET Fertigglasur**, posypać siekanymi pistacjami i udekorować w dowolny sposób.

### RADA MISTRZA:

ZAMIAST ŚWIEŻEJ MARCHWI MOŻNA UŻYĆ MROŻONĄ LUB KANDYZOWANĄ (TAKĄ SAMĄ ILOŚĆ). UWAGA: PRZED ZASTOSOWANIEM MROŻONĄ MARCHEW NALEŻY KONIECZNIE ROZMROZIĆ I DOKŁADNIE OSUSZYĆ.

## Kruszonka orzechowa

receptura podstawowa

kruszonka maślana z <b>KOMPLET M+S</b>	400 g
(patrz: receptura podstawowa)	
orzechy laskowe (siekanie)	400 g
cukier (kryształ)	100 g
<hr/>	
łączna ilość	900 g

### Wykonanie:

Wykonać kruszonkę maślaną wg receptury podstawowej i wymieszać na sucho z pozostałymi składnikami.

## Kruszonka maślana

receptura podstawowa

<b>KOMPLET M+S</b>	1.000 g
masło (temp. pokojowa)	500 g
<hr/>	
łączna ilość	1.500 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki masy połączyć i mieszać do chwili osiągnięcia żądanej konsystencji kruszonki.

## Krem pomarańczowy

receptura podstawowa

<b>KOMPLET Krem Karpatka</b>	800 g
woda	2.000 g
pasta pomarańczowa	60 g
(lub esencja pomarańczowa, do smaku)	
<hr/>	
łączna ilość	2.860 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie na szybkim biegu.

**czas mieszania:** ok. 3 minuty



Z dobrego wypieczesz najlepsze!



## Kostka Valencia

60 x 40 cm

<b>Masa orzechowa:</b>	
<b>KOMPLET Valbella Soft</b>	1.700 g
olej spożywczy	760 g
jaja (całe)	510 g
woda	130 g
	<hr/>
	3.100 g

<b>Warstwa owocowa:</b>	
mandarynki	1.100 g

<b>Warstwa kremu:</b>	
krem pomarańczowy z <b>KOMPLET Krem Karpatka</b>	2.860 g
(patrz: receptura podstawowa)	

<b>Dekoracja:</b>	
mandarynki	300 g
<b>KOMPLET Kiddy Gel Morelowy</b>	ok. 50 g
pistacje (siekanie)	100 g
	<hr/>
	ok. 450 g
łącznie ilość	ok. 7.510 g

**Wykonanie:**  
Wszystkie składniki masy połączyć i wyrobić na średnim biegu, a następnie równomiernie rozsmarować na przygotowanej blasze.

<b>czas mieszania:</b>	ok. 3 minuty
<b>naważka:</b>	3.100 g

Na wierzch wyłożyć mandarynki i upiec.

<b>naważka:</b>	1.100 g
<b>temp. pieczenia:</b>	ok. 190 °C
<b>czas pieczenia:</b>	ok. 45 minut

Przygotować krem pomarańczowy, rozsmarować na wystudzonym spodzie, wykonać wzór grzebieniem do śmietany i odstawić do zastygnięcia.

<b>naważka:</b>	2.860 g
-----------------	---------

Na koniec nałożyć kawałki mandarynek, posmarować żelem **KOMPLET Kiddy Gel Morelowy**, posypać siekanymi pistacjami, dowolnie pokroić. Podział na kostki 10 x 6 cm daje 40 kawałków z jednej blachy.

## Szwajcarski deser orzechowy

28 x 11 x 6 cm

<b>Masa orzechowa:</b>	
<b>KOMPLET Valbella Soft</b>	2.400 g
olej spożywczy	1.100 g
jaja (całe)	700 g
woda	200 g
	<hr/>
	4.400 g

<b>Masa czekoladowa:</b>	
<b>KOMPLET Black Soft</b>	1.500 g
olej spożywczy	675 g
jaja (całe)	300 g
woda	300 g
	<hr/>
	2.775 g

<b>Dekoracja:</b>	
<b>KOMPLET Kiddy Noisette</b>	1.000 g
<b>KOMPLET Kiddy Choco</b>	50 g
	<hr/>
	1.050 g
łącznie ilość	8.225 g

**Wykonanie:**  
Wszystkie składniki masy orzechowej wyrobić na średnim biegu i wlać do przygotowanej formy.

<b>czas mieszania:</b>	ok. 3 minuty
<b>naważka:</b>	ok. 425 g

Składniki masy czekoladowej wymieszać na średnim biegu. Za pomocą worka do szprycowania (z otworem ok. Ø 16 mm) wyszprycować szeroki pasek przez środek formy z masą orzechową. Upiec.

<b>czas mieszania:</b>	ok. 3 minuty
<b>naważka:</b>	ok. 275 g
<b>temp. pieczenia:</b>	ok. 190 °C
<b>czas pieczenia:</b>	ok. 55-60 minut

Po wystudzeniu posmarować **KOMPLET Kiddy Noisette**, a wierzch udekorować pasczkami z **KOMPLET Kiddy Choco**.



Z dobrego upieczonego ciasta!

# KOMPLET Valbella Soft

## Kostka Linz

60 x 40 cm

### Masa orzechowa:

<b>KOMPLET Valbella Soft</b>	1.750 g
olej spożywczy	780 g
jaja (całe)	525 g
woda	130 g
cynamon	25 g
goździki	2 g
	3.212 g

### Warstwa wierzchnia:

marmolada borówkowa	400 g
---------------------	-------

### Dekoracja:

<b>KOMPLET Kiddy Gel Morelowy</b>	150 g
łączna ilość	3.762 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki masy ubić na szybkim biegu. Odłożyć ok. 400 g masy do dekoracji, pozostałą część rozsmarować równomiernie na przygotowanej blaszce.

**czas mieszania:** ok. 3 minuty

**naważka:** ok. 2.800 g



Za pomocą łopatki marmoladę borówkową rozsmarować równomiernie na masie podstawowej.

**naważka:** 400 g

Odłożoną masę (ok. 400 g) umieścić w worku do szprycowania z otworem Ø 6 mm i wykonać wzór w formie kratki. Upiec.

**temp. pieczenia:** ok. 190 °C

**czas pieczenia:** ok. 50 minut

Po wystudzeniu ciasto posmarować żelem **KOMPLET Kiddy Gel Morelowy**, pokroić wg uznania. Podział na kostki 10 x 6 cm daje 40 kawałków z jednej blachy.

## Fińska babka orzechowa

### Masa orzechowa:

<b>KOMPLET Valbella Soft</b>	1.000 g
olej spożywczy	450 g
jaja (całe)	300 g
woda	75 g
	1.825 g

### Do posypania formy:

orzechy laskowe (siekane, prażone)	120 g
łączna ilość	1.945 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki masy ubić w maszynie na średnim biegu.

**czas mieszania:** ok. 3 minuty

Wysmarować tłuszczem foremki z kominkiem (pojemność ok. 1,5 l), posypać orzechami laskowymi i napełnić masą. Upiec.



**naważka:** ok. 900 g

**temp. pieczenia:** ok. 190 °C

**czas pieczenia:** ok. 55-60 minut