



Surowce do wyrobów
cukierniczych i piekarniczych

KOMPLET POLSKA Sp. z o.o.

ul. Chlebowa 2, 62-080 Tarnowo Podgórne
tel. (61) 89 67 100, fax (61) 89 67 101
biuro@komplet.pl, www.komplet.com

Nasza specjalność

NADZIENIE MAKOWE

Najwyższej jakości gotowe nadzienie makowe. Z dodatkiem aromatów, gotowe do pieczenia, nadaje się do wszelkiego rodzaju ciast i wypieków. Idealne do obróbki maszynowej w urządzeniach do nakładania nadzienia.

.Opakowanie 10 kg

Przepis podstawowy:		
KOMPLET Nadzienie Makowe	1000 g	
Woda	300 g	
Ilość nadzienia	1300 g	
Wykonanie: Wymieszać na jednolitą masę przez 3 minuty (średnie obroty, gruba trzepaczka). Pozostawić na 10 minut do spęcznienia – gotowe do użycia		
Przepis z dodatkiem okrusz:		
KOMPLET Nadzienie Makowe	1000 g	1000 g
Okruchy	50 g	100 g
Woda	370 g	450 g
Ilość nadzienia	1420 g	1550 g
W PRZYPADKU UŻYCIA NADZIENIA MAKOWEGO KOMPLET DO PRODUKCJI STRUCLI MAKOWEJ ILOŚĆ OKRUCH NALEŻY DOZOWAĆ WEDŁUG WŁASNEGO UZNANIA.		
Przepis z dodatkiem kremu IDEAL		
KOMPLET Nadzienie Makowe	1000 g	
Woda	300 g	
Krem Ideal	600 g	
(gotowy krem w wersji do zapiekania)		
Ilość nadzienia	1900 g	

PROPOZYCJA PODANIA

