

50% mieszanka do wyrobu drobnych wypieków pszennych.



**KOMPLET** *Pobudka!*



50

# KOMPLET *Pobudka!* 50

## Zalety produktu:

- pięćdziesięcioprocentowy koncentrat to możliwość stosowania mąki firmowej
- duża różnorodność receptur
- łatwość i niezawodność przygotowania – ręcznego i maszynowego.

## Zalety wypieku:

- wysoka zawartość substancji balastowych
- wspaniały smak wypieków
- łatwość smarowania wypieków
- długi okres zachowania świeżości.

## Bułeczki na dobry początek dnia!

KOMPLET *Pobudka!* to smaczne, lekkie i puszyste bułeczki, które wyjątkowo długo zachowują świeżość i są bogate w substancje balastowe.

Liczne warianty receptur zadowolą zarówno klientów poszukujących wybornego smaku jak i smakoszy dbających o prawidłowe żywienie.

## Dobre zaopatrzenie już przy śniadaniu!

Drobne wypieki pszenne KOMPLET *Pobudka!* można produkować w wersji tradycyjnej i słodkiej. Bogate mieszanki z zawartością szynki i cebuli, smacznych orzechów laskowych i włoskich, słodkich łezek czekoladowych lub klasyczne bagietki wyczarują uśmiech na twarzy nawet największego śpiocha.

### Średnia zawartość w 100 g paluszków *Pobudka!*

Białko	12,80 g
Węglowodany	35,40 g
– w tym cukier	2,80 g
Tłuszcz	8,20 g
– w tym nasycone kw. tłuszczowe	1,10 g
Substancje balastowe	10,10 g
Sód	0,50 g
Wartość energetyczna	267 kcal/1123 kJ



## Trójkąciki z szynką i cebulą

KOMPLET <i>Pobudka!</i>	5.000 g
mąka pszenna, typ 550	5.000 g
drożdże	400 g
woda	ok. 6.000 g
szynka (kostka, podsmażona)	1.700 g
cebula prażona	1.700 g
łączna ilość	ok. 19.800 g

### Wykonanie:

Ze wszystkich składników (z wyjątkiem szynki w kostce i prażonej cebuli) przygotować ciasto. Pod koniec zagniatania dodać szynkę i cebulę.

<b>czas mieszania:</b> (miesiarka spiralna)	2 minuty na pierwszym + 5 minut na drugim biegu
<b>temp. ciasta:</b>	25 °C
<b>czas gary ciasta:</b>	10 minut
<b>waga jednostkowa:</b>	2.400 g

Po upływie czasu gary ciasta odważyć kawałki ciasta i rozwałkować je na grubość ok. 1 cm. Następnie podzielić na kwadraty o wymiarach 10 x 10 cm. Powstałe kwadraty przeciąć ukośnie. Powierzchnię zwilżyć, udekorować kaszą gryczaną. Trójkąty ułożyć na blasze i odstawić do garowania.

<b>czas gary kawałków ciasta:</b>	ok. 35 minut w temp. 30 °C i wilgotności 75 %
-----------------------------------	---

Po upływie czasu gary piec pod parą.

<b>temp. pieczenia:</b>	jak do wypieku bułek
<b>czas pieczenia:</b>	ok. 16 minut





### Butki Bim-Bam z orzechami laskowymi

KOMPLET Pobudka!	5.000 g
mąka pszenna, typ 550	5.000 g
drożdże	400 g
woda	ok. 6.000 g
orzechy laskowe	2.500 g
łącзна ilość	ok. 19.100 g

#### Wykonanie:

Ze wszystkich składników (z wyjątkiem orzechów laskowych) wyrobić ciasto. Pod koniec zagniatania dodać orzechy.

<b>czas mieszania:</b> (miesiarka spiralna)	2 minuty na pierwszym + 5 minut na drugim biegu
<b>temp. ciasta:</b>	25 °C
<b>czas gary ciasta:</b>	10 minut
<b>waga jednostkowa:</b>	2.300 g (na presę ciasta o rozmiarze 30)

Po odważeniu wyrobić kawałki ciasta nadając im okrągły kształt i odstawić na chwilę do wyrośnięcia.

**czas gary ciasta:** 10 minut

Następnie wycisnąć kwadratowe kawałki ciasta, zwilżyć i obtoczyć w potłuczonych orzechach laskowych. Ułożyć na blachach perforowanych i odstawić do garowania.

<b>czas gary</b>	
<b>kawałków ciasta:</b>	25-35 minut w temp. 30 °C i wilgotności 75 %

Po upływie czasu gary upiec pod parą.

<b>temp. pieczenia:</b>	jak do wypieku bułek
<b>czas pieczenia:</b>	ok. 16 minut



**Zaczynij  
dzień od  
Pobudki!**

### Bagietki Wańki-Wstańki

KOMPLET Pobudka!	5.000 g
mąka pszenna, typ 550	5.000 g
drożdże	400 g
woda	ok. 6.000 g
łączna ilość	ok. 16.400 g

#### Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

<b>czas mieszania:</b> (miesiarka spiralna)	2 minuty na pierwszym + 5 minut na drugim biegu
<b>temp. ciasta:</b>	25 °C
<b>czas gary ciasta:</b>	10 minut
<b>waga jednostkowa:</b>	300 g (na 1 bagietkę o wadze 250 g)

Po odważeniu wyrobić kawałki ciasta nadając im okrągły kształt. Po krótkim czasie garowania uformować w kształt bagietek. Następnie zwilżyć, zanurzyć w mieszance ziaren KOMPLET Ziardekor i ułożyć na stelażu do bagietek lub na podkładach do garowania.

<b>czas gary</b>	
<b>kawałków ciasta:</b>	25-35 minut w temp. 30 °C i wilgotności 75 %

Po upływie czasu gary wykonać lekko ukośne nacięcia i, po chwili garowania, upiec.

<b>temp. pieczenia:</b>	jak do wypieku bułek
<b>czas pieczenia:</b>	26-30 minut



## Czekoladowe bułeczki na dzień dobry

KOMPLET Pobudka	5.000 g
mąka pszenna, typ 550	5.000 g
drożdże	400 g
woda	ok. 6.200 g
KOMPLET Łezki czekoladowe	1.000 g
łączna ilość	ok. 17.600 g

### Wykonanie:

Ze wszystkich składników (z wyjątkiem łezek czekoladowych) wyrobić ciasto. Pod koniec zagniatania dodać KOMPLET Łezki czekoladowe.

<b>czas mieszania:</b> (miesiarka spiralna)	2 minuty na pierwszym + 5 minut na drugim biegu
<b>temp. ciasta:</b>	25 °C
<b>czas gary ciasta:</b>	15 minut
<b>waga jednostkowa:</b>	2.300 g (na presę ciasta o rozmiarze 30)

Po odważeniu wyrobić kawałki ciasta nadając im okrągły kształt presy i odstawić do garowania.

<b>czas gary ciasta:</b>	10 minut
--------------------------	----------

Następnie wycisnąć kawałki ciasta, wyrobić nadając im dowolny kształt, ułożyć na blachach perforowanych i odstawić do garowania.

<b>czas gary kawałków ciasta:</b>	ok. 35 minut w temp. 30 °C i wilgotności 75 %
---------------------------------------	--

Po upływie czasu gary kawałki ciasta obtoczyć w mące, naciąć i upiec pod parą.

<b>temp. pieczenia:</b>	jak do wypieku bułek
<b>czas pieczenia:</b>	16 minut



KOMPLET POLSKA Sp. z o.o.  
ul. Chlebowa 2, 62-080 Tarnowo Podgórne  
Tel. 061/896 71 00, Fax 061/896 71 01

e-mail: [biuro@komplet.pl](mailto:biuro@komplet.pl)



## Orzechowe bułeczki śniadaniowe

KOMPLET Pobudka	5.000 g
mąka pszenna, typ 550	5.000 g
drożdże	400 g
woda	ok. 6.200 g
cynamon (zmielony)	30 g
orzechy włoskie	2.500 g
łączna ilość	ok. 19.130 g

### Wykonanie:

Ze wszystkich składników (z wyjątkiem orzechów włoskich) wyrobić ciasto. Pod koniec zagniatania dodać orzechy.

<b>czas mieszania:</b> (miesiarka spiralna)	2 minuty na pierwszym + 5 minut na drugim biegu
<b>temp. ciasta:</b>	25 °C
<b>czas gary ciasta:</b>	10 minut
<b>waga jednostkowa:</b>	2.300 g (na presę ciasta o rozmiarze 30)

Po odważeniu wyrobić kawałki ciasta nadając im okrągły kształt presy i odstawić na chwilę do wyrośnięcia.

<b>czas gary ciasta:</b>	10 minut
--------------------------	----------

Następnie wycisnąć kwadratowe kawałki ciasta, zwilżyć i obtoczyć w mieszance z potłuczonych orzechów włoskich i nasion słonecznika (w proporcji 1:1). Ułożyć na blachach perforowanych i odstawić do garowania.

<b>czas gary kawałków ciasta:</b>	ok. 35 minut w temp. 30 °C i wilgotności 75 %
---------------------------------------	--

Po upływie czasu gary upiec pod parą.

<b>temp. pieczenia:</b>	jak do wypieku bułek
<b>czas pieczenia:</b>	ok. 16 minut

ABEL + SCHÄFER Völklingen  
Schloßstraße 8-12, 66333 Völklingen  
Tel. 0 68 98/97 26-0, Fax 0 68 98/97 26-97

[www.komplet.com](http://www.komplet.com)