

KOMPLET Krem Ideal

KREM O DELIKATNEJ A JEDNOCZEŚNIE STABILNEJ KONSYSTENCJI, IDEALNY DO NADZIEWANIA RUREK, BABECZEK, EKLERKÓW, TART OWOCOWYCH ITP.

KREM IDEAL MOŻE BYĆ TAKŻE STOSOWANY DO ZAPIEKANIA I ZAMRAŻANIA.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

Nowość
wzbożona
receptura!



KOMPLET Krem Ideal

KREM O DELIKATNEJ A JEDNOCZEŚNIE STABILNEJ KONSYSTENCJI, IDEALNY DO NADZIEWANIA RUREK, BABECZEK, EKLERKÓW, TART OWOCOWYCH ITP. KREM IDEAL MOŻE BYĆ TAKŻE STOSOWANY DO ZAPIEKANIA I ZAMRAŻANIA.



PRZEPIS PODSTAWOWY – KREM Ideal

KOMPLET Krem Ideal	350 – 400 g
zimna woda	1 000 g
łączna ilość	1 350 – 1 400 g

Wykonanie

Krem z wodą dokładnie wymieszać w maszynie do ubijania przez 1 – 2 min. Małe ilości można mieszać ręcznie. Po wymieszaniu na chwilę pozostawić.

1 DROŻDZÓWKI Z KREMEM – KREM Ideal – 30 sztuk

Ciasto drożdżowe

KOMPLET Świeżyńka 20	200 g
mąka pszenna (typ 550)	1 000 g
margaryna	200 g
cukier	150 g
jaja	120 g
drożdże	70 g
woda	400 g
łączna ilość	2 140 g

Wykonanie

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto. Odstawić na ok. 15 min, aby pozostało w spoczynku. Następnie rozwałkować na grubość ok. 1 cm, odstawić na 5 min w celu odprężenia. Z ciasta wykramy krążki o średnicy 9 cm, układamy na blasze piekarniczej, odstawiamy do garowania.

czas zagniatania – 2 min na 1 biegu, 6 min na 2 biegu | temp. ciasta – ok. 25°C
naważka na 1 szt. – ok. 70 g | czas gary drożdżówek – ok. 35 min

Krem do wypieku

KOMPLET Krem Ideal	700 g
woda	2 000 g
łączna ilość	2 700 g

Wykonanie

Składniki połączyć i wyrobić mikserem na średnim biegu. Gotowy krem szprycować na wygarowane drożdżówki (ciasto można posmarować jajkiem z wodą dla uzyskania intensywniejszego koloru po wypieku).

czas mieszania – 2 min | naważka na 1 szt. – ok. 70 g
temp. pieczenia – 190°C | czas pieczenia – ok. 14 min

Jeśli oczekujesz **ideału**



Z dobrego upieczesz najlepsze!

2 BABEČKI KRUCHE Z KREMEM I MALINAMI – KREM Ideal – 30 sztuk

Korpusy kruche

KOMPLET M+S Ciasto kruche	500 g
margaryna 70%	230 g
jaja	30 g
łączna ilość	760 g

Wykonanie

Wszystkie składniki połączyć i wyrobić do uzyskania żądanej konsystencji, gotowe ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm, następnie wyłożyć ciastem foremki do babek. Wypiekać w piecu na złoty kolor. Po ostygnięciu środek wypełniamy marmoladą.

temp. pieczenia – 220°C | czas pieczenia – ok. 10 min

Warstwa owocowa 250 g marmolady wieloowocowej

Krem do wypełnień

KOMPLET Krem Ideal	270 g
mleko 2%	500 g
woda	250 g
łączna ilość	1 020 g

Wykonanie

Wszystkie składniki połączyć i wyrobić w maszynie za pomocą gęstego mieszadła, nanieść na korpus babeczki w postaci rozetki. Dookoła rozetki układamy świeże maliny.

czas mieszania – 2 min | naważka na 1 szt. – ok. 34 g

Dekoracja ok. 400 g świeżych malin

3 RURKI FRANCUSKIE Z KREMEM – KREM Ideal – 20 sztuk

Korpusy z ciasta francuskiego

gotowe ciasto francuskie	500 g
cukier kryształ	100 g
łączna ilość	600 g

Wykonanie

Ciasto rozwałkować na prostokąt 25 x 40 cm i pokroić w paski 25 x 2 cm. Ciasto smarujemy wodą i zawijamy na metalowe formy do wypieku rurek, tak przygotowane korpusy posypujemy cukrem kryształem. Wypiekamy w piecu na złoty kolor.

temp. wypieku – 220°C | czas pieczenia – ok. 20 min

Krem do wypełnień

KOMPLET Krem Ideal	400 g
śmietana 30%	500 g
woda	500 g
łączna ilość	1 400 g

Wykonanie

Wszystkie składniki połączyć i wyrobić w maszynie, gotowym kremem nappełnić korpusy z ciasta francuskiego.

czas mieszania – 2 min | naważka na 1 szt. – ok. 70 g

3



4



5



KOMPLET Krem Ideal

4 EKLERY – KREM Ideal

Ciasto parzone

KOMPLET Brandmix+Ei	250 g
woda 30°C	500 g
olej	50 g

łączna ilość **800 g**

Wykonanie

Wszystkie składniki połączyć i wyrobić mikserem na wolnym biegu. Eklery formować z gotowego ciasta za pomocą worka cukierniczego. Podczas wypieku nie otwierać pieca i luzu.

czas mieszania – 3 min | temp. pieca – 220°C, spadkowa 200°C | czas pieczenia – ok. 25 min

Krem półtłusty

KOMPLET Krem Ideal	270 g
woda	750 g
masło lub margaryna	350 g
cukier puder	50 g

łączna ilość **1 420 g**

Wykonanie

Za pomocą miksera połączyć wodę z kremem Ideal (2 min na średnim biegu). Masło z cukrem napowietrzyć i połączyć z gotowym kremem Ideal, mieszać na średnim biegu do momentu uzyskania gładkiego kremu. Gotowym kremem przełożyć korpusy z ciasta parzonego.

Uwaga – tłuszcz musi mieć zbliżoną temperaturę do kremu Ideal.

Dekoracja 500 g KOMPLET Kiddy Noisette

5 TARTY OWOCOWE – KREM Ideal – 6 sztuk o średnicy 16 cm

Ciasto kruche

KOMPLET M+S Ciasto kruche	500 g
margaryna 70%	230 g
jaja	50 g

łączna ilość **780 g**

Wykonanie

Wszystkie składniki połączyć, wyrobić do uzyskania żądanej konsystencji, gotowe ciasto rozwałkować i nanieść na formy do wypieku tart. Na wierzchu ciasta kruchego rozprowadzić marmoladę.

Warstwa owocowa 480 g marmolady wieloowocowej

Krem do wypełnień

KOMPLET Krem Ideal	530 g
woda	1 500 g

łączna ilość **2 030 g**

Wykonanie

Składniki połączyć i wyrobić mikserem na średnim biegu. Gotowy krem nanieść na warstwę owocową za pomocą rękawa cukierniczego. Tarty wypiekamy w piecu.

temp. pieca – 200°C | czas pieczenia – 25 – 30 min

Dekoracja Wierzch dekorujemy dowolnymi owocami i żelem KOMPLET Kiddy Gel Favourite.



KOMPLET Polska

ul. Chlebowa 2, 62-080 Tarnowo Podgórne
tel.: +48 061 896 71 00, faks: +48 061 896 71 01
biuro@komplet.pl, www.komplet.pl

Z dobrego upieczesz najlepsze!