

KOMPLET Piernik Klasyczny

MIESZANKA DO PRODUKCJI PIERNIKÓW
WAŁKOWANYCH I KROJONYCH



Z dobrą upieczesz najlepsze!



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

KOMPLET Piernik Klasyczny



Pierniki receptura podstawowa

KOMPLET Piernik Klasyczny	1.000 g
mąka pszenna, typ 550	1.000 g
miód lub miód sztuczny	500 g
woda	300 g
olej roślinny	200 g
łącznie ilość	3.000 g



Podstawowe zalety mieszanki:

- powtarzalna jakość produkcji,
- ekonomiczne dozowanie mieszanki w recepturze (50% do mąki pszennej),
- krótki czas leżakowania (60 minut),
- zawiera naturalny karmel w proszku i przyprawy piernikowe,
- duży przyrost podczas wypieku,
- mieszanka zgodna z trendem CL.

Wykonanie:

Wodę, miód i olej wymieszać, połączyć z **KOMPLET Piernik Klasyczny** i dokładnie wyrobić. Pod koniec wyrabiania dodać mąkę i mieszać jak najkrócej. Gotowe ciasto odstawić do spęcznienia. Wałkować i formować w dowolne kształty. Upiec.

czas mieszania:	2 minuty
czas mieszania z mąką:	1 minuta
czas leżakowania:	60 minut
temperatura pieczenia:	220°C
czas pieczenia:	około 7 minut

Gotowe korpusy udekorować dowolnie pomadą lub czekoladą.

receptura dla Cierpliwych

KOMPLET Piernik Klasyczny	1.000 g
mąka pszenna, typ 550	1.000 g
miód lub miód sztuczny	600 g
woda	400 g
olej roślinny	200 g
łącznie ilość	3.200 g

Wykonanie:

Wodę, miód i olej wymieszać z **KOMPLET Piernik Klasyczny**. Na końcu dodać mąkę i krótko mieszać. Gotowe ciasto odstawić do leżakowania. Po okresie leżakowania ciasto wałkować dowolnie formować i piec.

czas mieszania:	2 minuty
czas mieszania z mąką:	1 minuta
czas leżakowania:	48 godzin
temperatura pieczenia:	220°C
czas pieczenia:	około 7 minut



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

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

dobrego wypieczesz najlepsze!