

Sernik Black & White (60 x 40 cm)

| | |
|-------------------------------------|--------|
| masa Seromix (receptura podstawowa) | 6680 g |
| spód biszkoptowy czekoladowy | 900 g |
| kruszonka czekoladowa | 400 g |
| łączna ilość | 7980 g |

Spód biszkoptowy czekoladowy:

| | |
|-----------------|-------|
| KOMPLET B+S | 140 g |
| mąka pszenna | 160 g |
| cukier | 200 g |
| jaja | 300 g |
| woda | 100 g |
| kakao | 30 g |
| woda (do kakao) | 60 g |
| | 990 g |

Kakao rozrobić ze wskazaną ilością wody. Wszystkie pozostałe składniki ubić w maszynie na szybkim biegu. Pod koniec ubijania dodać rozrobione kakao i delikatnie wymieszać. Powstałą czekoladową masę biszkoptową wylać do blachy 60/40 i rozsmarować. Następnie upiec.

| | |
|------------------|------------------------------|
| czas ubijania: | ok. 8 minut na szybkim biegu |
| temp. pieczenia: | 190 °C |
| czas pieczenia: | ok. 10 minut |

Kruszonka czekoladowa:

| | |
|---------------------------|--------|
| masło lub margaryna | 500 g |
| KOMPLET M+S Ciasto kruche | 1000 g |
| kakao | 90 g |
| | 1590 g |

Wykonanie:

Masę serową z przepisu podstawowego wyłożyć na blachę z wcześniej upieczonym czekoladowym spodem biszkoptowym. Równomiernie rozsmarować. Górę sernika posypać kruszonką czekoladową. Następnie upiec. 10 minut przed końcem pieczenia otworzyć komin.

| | |
|------------------|--------------|
| temp. pieczenia: | ok. 190 °C |
| czas pieczenia: | ok. 70 minut |

*Sernikowy przysmak
czarne
na białym*



Torty serowe wysokość 5 cm

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Ø 26 cm: | |
| masa Seromix (receptura podstawowa) | 2000 g |
| spód biszkoptowy | 170 g |
| łączna ilość | 2170 g |

Wykonanie:

Do tortownicy wlać ciasto biszkoptowe i zapiec na złoty kolor. Po wystygnięciu wyłożyć równomiernie masę serową i upiec.

| | |
|------------------|-------------------|
| temp. pieczenia: | ok. 180 - 190 °C |
| czas pieczenia: | ok. 50 - 60 minut |

*Bardzo dobrze
trzyma karbę!*



Nadzienie serowe do ciast drożdżowych, francuskich, półfrancuskich itp.

| | |
|-----------------|--------------|
| KOMPLET Seromix | 1000 g |
| twaróg chudy | 3000 g |
| olej | 500 g |
| woda | 500 g |
| esencja | (wg uznania) |
| łączna ilość | ok. 5000 g |

Wykonanie:

Olej, wodę i KOMPLET Seromix wymieszać na jednolitą masę. Następnie połączyć w maszynie z twarogiem. W przypadku twarogu schłodzonego należy użyć ciepłej wody by utrzymać właściwą temperaturę nadzienia.

| | |
|------------------|--|
| temp. nadzienia: | ok. 20 °C |
| czas mieszania: | ok. 3 - 4 minuty na średnich obrotach |



Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET POLSKA Sp. z o.o. ul. Chlebowa 2, 62-080 Tarnowo Podgórne
tel. 061/896 71 00, fax 061/896 71 01, biuro@komplet.pl, www.komplet.com

Skoncentrowana mieszanka do produkcji serników i serowych wypełnień.



KOMPLET Seromix

Wyborny smak twarózkę. Tradycyjny sernik w nowym wcieleniu!



KOMPLET Seromix

Wyborny smak tradycyjnego sernika w rewelacyjnie niskiej cenie!

Zalety produktu:

- niezwykle korzystna kalkulacja cenowa
- różnorodne możliwości zastosowania
- łatwe i racjonalne przygotowanie
- do stosowania w maszynach dozujących
- możliwość zamrażania
- długotrwała świeżość

Dzięki KOMPLET Seromix otrzymacie Państwo soczystą, puszystą, lekką i cudownie delikatną masę serową o wyrazistym smaku.

KOMPLET Seromix stanowi podstawę wielu wyrafinowanych specjałów cukierniczych.



| Receptura podstawowa 60 x 40 cm | |
|------------------------------------|--------|
| KOMPLET Seromix | 1000 g |
| twaróg chudy 5% tł. (20 °C) | 3340 g |
| olej | 1000 g |
| jaja | 400 g |
| woda | 930 g |
| esencja cytrynowa | 10 g |
| łącзна ilość | 6680 g |

Wykonanie:
Olej, jaja, wodę i KOMPLET Seromix łączymy w jednolitą masę. Następnie dodajemy twaróg i mieszamy w maszynie na średnich obrotach.

czas ubijania: ok. 4 minuty

Uwaga: Temperatura masy serowej powinna wynosić około 20 °C. W przypadku schłodzonego twarogu należy użyć ciepłej wody.

| Spód biszkoptowy | |
|------------------|-------|
| KOMPLET B+S | 130 g |
| mąka pszenna | 170 g |
| cukier | 200 g |
| jaja | 300 g |
| woda | 100 g |
| łącзна ilość | 900 g |

Wykonanie:
Wszystkie składniki ubić w maszynie na szybkim biegu. Następnie masę biszkoptową wyłożyć na blachę 60/40 z wysokim brzegiem i odpiec na złoty kolor.

czas pieczenia: ok. 10 minut
temp. pieczenia: 190 °C

| Kruszonka | |
|---------------------------|--------|
| masło lub margaryna | 500 g |
| KOMPLET M+S Ciasto kruche | 1000 g |
| esencja waniliowa | 5 g |
| łącзна ilość | 1505 g |

| Kruszonka | |
|---------------------------|--------|
| masło lub margaryna | 500 g |
| KOMPLET M+S Ciasto kruche | 1000 g |
| esencja waniliowa | 5 g |
| łącзна ilość | 1505 g |

| Sernik z brzoskwiniami i kruszonką 60 x 40 cm | |
|--|--------|
| masa Seromix (receptura podstawowa) | 6680 g |
| spód biszkoptowy | 900 g |
| brzoskwinie (kostka) | 700 g |
| kruszonka | 400 g |
| łącзна ilość | 8680 g |

Wykonanie:
Masę serową z przepisu podstawowego wymieszać z brzoskwiniami i wyłożyć do blachy z wcześniej upieczonym spodem biszkoptowym. Równomiernie rozprowadzić i posypać kruszonką. Następnie upiec. 10 minut przed końcem pieczenia otworzyć komin.

temp. pieczenia: ok. 190 °C
czas pieczenia: ok. 70 minut

| Sernik Łaciata Krowka 60 x 40 cm | |
|-------------------------------------|--------|
| masa Seromix biała | 3680 g |
| masa Seromix czekoladowa | 3100 g |
| spód biszkoptowy | 900 g |
| łącзна ilość | 7680 g |

Masa Seromix czekoladowa:
masa Seromix (receptura podstawowa) 3000 g
KOMPLET Kiddy Choco 100 g
3100 g

Wykonanie:
Masę serową rozważyć na dwie części. Jedną część połączyć z KOMPLET Kiddy Choco. Na blachę z wcześniej upieczonym spodem biszkoptowym wyszprycować masę serową – białą na przemian z czekoladową – aż do wypełnienia całej blachy. Następnie upiec. 10 minut przed końcem pieczenia otworzyć komin. Po wypieczeniu i wystygnięciu pożełować KOMPLET Kiddy Gelem Neutralnym.

temp. pieczenia: ok. 190 °C
czas pieczenia: ok. 70 minut

| Sernik z owocami w żelu 60 x 40 cm | |
|---------------------------------------|--------|
| masa Seromix (receptura podstawowa) | 6680 g |
| spód biszkoptowy | 900 g |
| KOMPLET Kiddy Fruit czarna wiśnia | 400 g |
| KOMPLET Kiddy Fruit morelowy | 400 g |
| łącзна ilość | 8380 g |

Wykonanie:
Okolo 2/3 masy Seromix wyłożyć na blachę z wcześniej upieczonym spodem biszkoptowym i równomiernie rozsmarować. Pozostałą masę wyszprycować w kratkę za pomocą worka z tyłką gwiazdką Ø13. Następnie kratkę wypełnić KOMPLET Kiddy Fruitem morelowym na przemian z KOMPLET Kiddy Fruitem czarna wiśnia. Całość upiec. 10 minut przed końcem pieczenia otworzyć komin. Po wystygnięciu sernik pożełować KOMPLET Kiddy Gelem Neutralnym.

temp. pieczenia: 190 °C
czas pieczenia: ok. 70 minut



| Sernik kokosowy 60 x 40 cm | |
|-------------------------------------|--------|
| masa Seromix (receptura podstawowa) | 6680 g |
| spód biszkoptowy | 900 g |
| masa Cocomix | 700 g |
| marmolada wieloowocowa | 150 g |
| wiórki kokosowe | 100 g |
| łącзна ilość | 8530 g |

Masa Cocomix:
KOMPLET Cocomix 500 g
woda (ok. 25 °C) 200 g
700 g

KOMPLET Cocomix wymieszać z wodą i odstawić na ok. 10 minut.

czas mieszania: ok. 3 minuty

Wykonanie:
Na wypieczony spód biszkoptowy nanieść ciekłą warstwę marmolady wieloowocowej, a następnie masę Cocomix wyszprycować w podłużne paski. Całość zapiec ok. 10 minut. Następnie wyłożyć masę Seromix i równo rozsmarować na całej powierzchni blachy. Na koniec całość posypać wiórkami kokosowymi i upiec. 10 minut przed końcem pieczenia otworzyć komin.

temp. pieczenia: ok. 190 °C
czas pieczenia: ok. 70 minut

| Masa Cocomix: | |
|------------------|-------|
| KOMPLET Cocomix | 500 g |
| woda (ok. 25 °C) | 200 g |
| | 700 g |

KOMPLET Cocomix wymieszać z wodą i odstawić na ok. 10 minut.

czas mieszania: ok. 3 minuty

Wykonanie:
Na wypieczony spód biszkoptowy nanieść ciekłą warstwę marmolady wieloowocowej, a następnie masę Cocomix wyszprycować w podłużne paski. Całość zapiec ok. 10 minut. Następnie wyłożyć masę Seromix i równo rozsmarować na całej powierzchni blachy. Na koniec całość posypać wiórkami kokosowymi i upiec. 10 minut przed końcem pieczenia otworzyć komin.

temp. pieczenia: ok. 190 °C
czas pieczenia: ok. 70 minut

