



## KOMPLET M+S ciasto kruche

Do wypieku smakowitości z ciasta  
kruchego i maślano - kruchego.



# KOMPLET M+S ciasto kruche

Do wypieku smakowitości z ciasta kruchego i maślano - kruchego.

## Ciasto kruche

### Przepis podstawowy 1

KOMPLET M + S	1.000 g
Margaryna	450 g
jaja	50 g
razem	1.500 g

### Przepis 2

KOMPLET M + S	1.000 g
margaryna	350 g
jaja	50 g
woda	50 g
razem	1.450 g

### Przepis 3

KOMPLET M + S	1.000 g
margaryna	400 g
jaja	100 g
woda	50 g
razem	1.550 g

### Przepis 4

KOMPLET M + S	1.000 g
margaryna	300 g
mleko lub woda	150 g
razem	1.450 g

### Przygotowanie:

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie, następnie przygotować ciasto tak jak zwykle.

## Przepis na kruszonkę

### Przepis 1

KOMPLET M + S	1.000 g
margaryna	500 g
razem	1.500 g

### Przepis 2

KOMPLET M + S	1.000 g
margaryna	450 g
razem	1.450 g

### Przepis 3

KOMPLET M + S	1.000 g
masło	500 g
razem	1.500 g

### Przygotowanie:

Wszystkie składniki wymieszać w miksarce do osiągnięcia pożądanej konsystencji.

## Ciasteczka „Płomienne serca“

<b>KOMPLET M + S</b>	1.000 g
margaryna - miękka	550 g
jaja	200 g
aromat waniliowy	wg uznania
aromat cytrynowy	wg uznania
razem	1.750 g

### Przygotowanie:

Stablerowaną margarynę krótko ubijać z jajami, wymieszać przez 2-3 min. z 1/3 KOMPLET M + S (nie spieniać), następnie dodać resztę KOMPLET M + S.

<b>temp. pieczenia:</b>	ok. 200 °C
<b>czas pieczenia:</b>	ok. 12 - 15 minut

### Uwaga!

Do ciasteczek można zastosować dodatkowo kakao lub cynamon.

## Placek krucho-serowy

<b>KOMPLET M + S</b>	1.000 g
proszek do pieczenia	25 g
twaróg	400 g
margaryna (miękka)	200 g
jaja	200 g
sól	10 g
rodzynki	200 g
razem	2.035 g

### Przygotowanie:

Proszek do pieczenia wymieszać z KOMPLET M + S. Pozostałe składniki razem wymieszać na ciasto. Na końcu dodać rodzynki. Ciasto podzielić na części po ok. 500 g i włożyć do formy. Przed wypiečeniem lekko przesmarować tłuszczem.

<b>temp. pieczenia:</b>	190 °C
<b>czas pieczenia:</b>	ok. 40 minut

### Uwaga!

Piec przy zamkniętej klapie kominowej. Po wypieczeniu przesmarować tłuszczem i posypać pudrem dekoracyjnym KOMPLET Neuschnee.

## Piaskowiec pogański

<b>KOMPLET M + S</b>	1.000 g
masło lub margaryna	500 g
jaja	50 g
cukier	100 g
razem	1.650 g

### Przygotowanie:

KOMPLET M + S wymieszać dokładnie z pozostałymi składnikami. Następnie uformować wałek z ciasta o średnicy 3,5 cm i wychłodzić. Po wystygnięciu posmarować jajkiem, obtoczyć w cukrze i pokroić w kawałki

<b>temp. pieczenia:</b>	220 °C
<b>czas pieczenia:</b>	ok. 10 minut

## Herbatniki karbowane

<b>KOMPLET M + S</b>	1.000 g
masło lub margaryna	450 g
orzechy posiekane	50 g
jaja	50 g
wanilia, cytryna	5 g
razem	1.555 g

Wszystkie składniki wyrobić do jednolitej konsystencji i przygotować wałek z ciasta według przepisu. Dowolnie dekorować i pokroić.

<b>temp. pieczenia:</b>	ok. 200 °C
<b>czas pieczenia:</b>	ok. 12 minut

## Półksiężyc migdałowy (półksiężyc orzechowy)

<b>KOMPLET M + S</b>	1.500 g
masło lub margaryna	750 g
migdały - surowe lub orzechy - siekane	300 g
jaja	50 g
wanilia	5 g
razem	2.605 g

### Przygotowanie:

Wszystkie składniki wyrobić na ciasto i rozwałkować na grubość 6 mm. Wykroić półksiężyce szerokości ok. 5-6 mm. Po wypieczeniu udekorować kuweturą.

<b>temp. pieczenia:</b>	ok. 200 °C - 220 °C
<b>czas pieczenia:</b>	ok. 15 minut

## Tort orleański

<b>KOMPLET M + S</b>	700 g
masło lub margaryna	400 g
migdały posiekane	100 g
wanilia, cytryna	3 g
kruszonka maślana	250 g
marmolada morelowa	300 g
migdały siekane i przyrumienione	50 g
razem	1.803 g

### Przygotowanie:

Wszystkie składniki wyrobić na jednolitą masę. Z tego rozwałkować 5 spodów o średnicy 26 cm. Spód posypać kruszonką i zapiec. Spód z kruszonką pokroić na 16 części. Pozostałe 4 spody posmarować marmoladą, na końcu nałożyć spód z kruszonką. Brzegi wykończyć marmoladą i migdałem na końcu posypać pudrem. KOMPLET Neuschnee.

<b>temp. pieczenia:</b>	210 °C
<b>czas pieczenia:</b>	ok. 15 minut
<b>wydajność:</b>	1 tort = 16 kawałków

## Ciasto przeznaczone do maszyn formujących

### Spekulatius

<b>KOMPLET M + S</b>	1000 g
cukier	150 g
masło lub margaryna	350 g
jaja	50 g
woda	50 g
przyprawy	ok.10 g
razem	1610 g

### Specjał migdałowy

<b>KOMPLET M + S</b>	1000 g
cukier	150 g
masło lub margaryna	350 g
jaja	50 g
migdały - drobno starte	100 g
woda	65 g
przyprawy	ok.10 g
razem	1725 g

### Rogalik waniliowy

<b>KOMPLET M + S</b>	1.000 g
masło lub margaryna	500 g
orzechy-drobno posiekane i prażone	200 g
jaja	50 g
wanilia	do smaku
razem	1.750 g

### Keks

<b>KOMPLET M + S</b>	1.000 g
masło lub margaryna	400 g
mleko	50 g
wanilia	do smaku
razem	1.450 g

#### Przygotowanie:

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie. Po krótkim leżakowaniu ciasto może być przerobione w maszynie do formowania. Zaleca się jednak odstawić ciasto w chłodne miejsce. Przed przystąpieniem do produkcji jeszcze raz krótko przerobić.

## Łezki kakaowo-cynamonowe

<b>KOMPLET M + S</b>	1.000 g
masło lub margaryna (miękką)	500 g
cukier	100 g
kakao	50 g
cynamon	15 g
jaja	150 g
woda	150 g
razem:	1.965 g

#### Przygotowanie:

1/3 KOMPLET M + S dokładnie wymieszać ze składnikami, następnie dodać pozostałą masę. Przy pomocy worka do szprycowania uformować kształt łezek.

Po wypieczeniu czubek zanurzyć w kuwerturze.

**temp. pieczenia:** ok. 200 °C

**czas pieczenia:** ok. 14 minut

### Wyciskane (serduszka, gwiazdki, itd.)

#### Przepis 1

<b>KOMPLET M + S</b>	1.000 g
masło lub margaryna	400 g
marcepan lub percepan	250 g
jaja	50 g
wanilia, cytryna	5 g
razem	1.705 g

#### Przepis 2

<b>KOMPLET M + S</b>	1.000 g
masło lub margaryna	350 g
jaja	50 g
mleko	50 g
wanilia, cytryna	5 g
razem	1.455 g

#### Przygotowanie:

Ze wszystkich składników przygotować ciasto kruche. Dla przepisu 1 (praca z maszyną) wcześniej przygotować marcepan z jajami. Ciasto rozwałkować na ok. 3 mm i odstawić. Po upieczeniu można przyozdobić kuwerturą.

**temp. pieczenia:** ok 200 °C

**czas pieczenia:** ok. 13 minut

**KOMPLET POLSKA Sp. z o.o.**

ul. Chlebową 2, 62-080 Tarnowo Podgórne  
Tel. 061/89 67 100, Fax 061/89 67 101

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



**KOMPLET BERLIN GmbH**

Nunsdorfer Ring 18, 12277 Berlin  
Tel. 0 30772 39 72-0, Fax: 0 30772 39 72-99

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