

KOMPLET Nadzienie Migdałowe



Tornillo
75 sztuk po około 134 g

Ciasto:	
KOMPLET Gourmet Królewskie 30	900 g
mąka pszenna, typ 550	2.100 g
masło (zimne)	240 g
drożdże	150 g
jaja	180 g
woda	1.200 g
	4.770 g

Tłuszcz do przekładania:	
margaryna do ciasta francuskiego	900 g

Warstwa migdałowa:	
KOMPLET Nadzienie migdałowe	2000 g
woda	800 g
jaja	400 g
	3.200 g

Do posypania:	
rodzynki sułtańskie	1200 g

Glazura żelowa:	
żel z KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite	850 g
(patrz: receptura podstawowa)	
KOMPLET Magic Fondant	1.400 g

Do posypania:	
migdały w płatkach	300 g
łącna ilość	12.620 g

Wykonanie:
Wyrobić ciasto ze wszystkich składników i odstawić do spoczynku.

czas zagniatania:	około 2 minuty – 1. bieg
(miesiarka spiralna)	około 3 minuty – 2. bieg

temperatura ciasta:	około 24 °C
czas spoczynku:	około 10 minut

Ciasto wałkować z tłuszczem 3 x 3 (metoda ciast półfrancuskich), odstawić do spoczynku, a następnie rozwałkować.

naważka:	
– ciasto:	około 4.770 g
– tłuszcz:	około 900 g
czas spoczynku:	około 30 minut
gr. x dt. x szer.:	0,3 x 225 x 5 cm

Wszystkie składniki nadzienia wymieszać przy pomocy gęstego mieszadła na średnich obrotach i zostawić do spęcznienia.

czas mieszania:	około 3 minuty
czas pęcznienia:	około 10 minut

Po upływie czasu pęcznienia nałożyć masę na ciasto i rozsmarować.

naważka:	
– nadzienie:	około 3.200 g
– rodzynki sułtańskie	około 1.200 g

Ciasto rozwałkować i odstawić do odprężenia. Następnie pokroić na kawałki o grubości 3 cm, ułożyć na blasze, odstawić do wyrośnięcia i upiec.

czas gary uformowanego ciasta:	35-40 minut
temperatura pieczenia:	200°C- 210°C
czas pieczenia:	15-17 minut

Po ostygnięciu pozełować polewą morelową **KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite**. Na koniec posypać płatkami migdałów.

Polewa morelowa receptura podstawowa

KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite	1.000 g
woda	500 g
łącna ilość	1.500 g

Wykonanie:
KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite wymieszać z wodą i podgrzewać do pełnego rozpuszczenia. Nie dopuścić do zagotowania. Polewę wykorzystać w dowolny sposób.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

Tartoletki migdałowe 26 sztuk po 120 g, Ø8,5 cm



KOMPLET M + S Ciasto Kruche	728 g
Nadzienie:	
KOMPLET Nadzienie Migdałowe	1.000 g
jaja	200 g
mąka pszenna, typ 550	100 g
masło (rozpuszczone)	150 g
woda	400 g
	1.850 g

Masa serowa:	
KOMPLET Gourmet Ciasto Serowe	520 g
(patrz: receptura podstawowa)	

Dekoracja:	
gotowy żel z KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite	130 g
(patrz: receptura podstawowa)	
łącna ilość	3.228 g

Wykonanie:
Wszystkie składniki nadzienia migdałowego wymieszać i pozostawić do spęcznienia na około 10 minut. Następnie za pomocą rękawa o średnicy 12 mm wypełnić masą tartoletki.

naważka nadzienia migdałowego:	około 70 g
---------------------------------------	------------

Ciasto serowe receptura podstawowa, 60 x 20 cm

KOMPLET Gourmet Ciasto Serowe	1.000 g
twaróg chudy	1.400 g
olej roślinny	200 g
jaja	350 g
woda	1.100 g
łącna ilość	4.050 g

Wszystkie składniki masy serowej połączyć i wymieszać na średnim biegu przy pomocy delikatnej trzepaczki przez około 3 minuty.

Przygotować **KOMPLET Gourmet Ciasto Serowe** według receptury podstawowej, rozsmarować na nadzieniu migdałowym i upiec.

naważka:	około 20 g
temperatura pieczenia:	około 190°C
czas pieczenia:	20 minut

Po wystygnięciu pozełować przygotowanym **KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite** (patrz: receptura podstawowa).

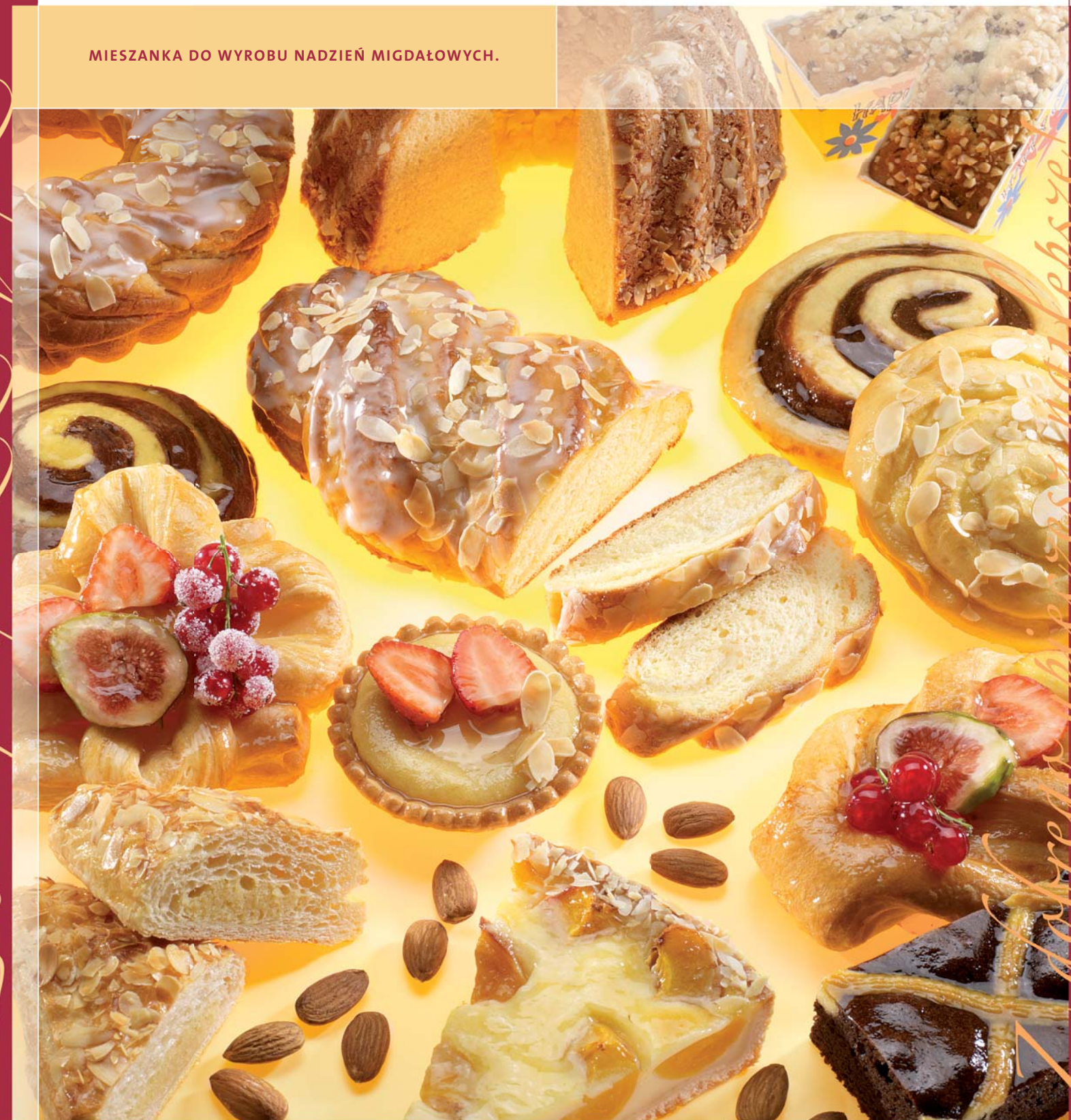
RADA MISTRZA:
KRUCHE KORPUSY MOŻNA UDEKOROWAĆ OWOCAMI PRZED LUB PO PIECZENIU.

Polewa morelowa receptura podstawowa

KOMPLET Kiddy Gel Favourite Morelowy	1.000 g
woda	500 g
łącna ilość	1.500 g

Wykonanie:
KOMPLET Kiddy Gel Favourite Morelowy wymieszać z wodą i podgrzać do pełnego rozpuszczenia. Nie dopuścić do zagotowania. Polewę wykorzystać w dowolny sposób.

MIESZANKA DO WYROBU NADZIEŃ MIGDAŁOWYCH.



Z dobrego upieczesz najlepsze!

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 Podgórze
tel. +4861/8967100 · fax +4861/8967101
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl

09/2016



KOMPLET Nadzienie Migdałowe

MIESZANKA DO WYROBU NADZIEŃ MIGDAŁOWYCH.

KOMPLET Nadzienie Migdałowe

Nadzienie migdałowe z wysokiej jakości selekcyonowanych słodkich migdałów.

- Łatwe w obróbce i ekonomiczne w produkcji.
- Nadaje się do zapiekania i zamrażania.
- Łatwe do rozsmarowywania i nadawania kształtu.
- Dobrze łączy się z innymi masami.
- Utrzymuje stabilną strukturę podczas wypieku.
- Charakteryzuje się subtelnym, zharmonizowanym smakiem migdałowym.
- Nadaje się do wielu zastosowań, np.: jako nadzienie ciast drożdżowych, do wzbogacania i aromatyzowania ciast piaskowych i biszkoptowych.

Receptura podstawowa

KOMPLET Nadzienie Migdałowe	1.000 g
woda	600 g
łącznie ilość	1.600 g

Przygotowanie:

Wymieszać dokładnie wszystkie składniki i pozostawić do spęcznienia na 10 minut. Następnie wykorzystać w dowolny sposób.



Receptura podstawowa do ciast półfrancuskich itp.

KOMPLET Nadzienie Migdałowe	1.000 g
woda	400 g
jaja	200 g
łącznie ilość	1.600 g

Przygotowanie:

Wymieszać dokładnie wszystkie składniki i pozostawić do spęcznienia na 10 minut. Następnie wykorzystać w dowolny sposób.

Babka piaskowa migdałowa 3 sztuki po 820 g

Masa:	
KOMPLET Soft Sand	1.000 g
jaja	450 g
olej roślinny	400 g
woda	250 g
KOMPLET Nadzienie Migdałowe	250 g
aromat migdałowy	15 g
łącznie ilość	2.365 g

Do posypania formy:	
migdały (płatki)	100 g
łącznie ilość	2.465 g

Przygotowanie:

Wszystkie składniki ubić przy pomocy gęstego mieszadła na szybkim biegu.

czas ubijania: około 3 minuty

Formy do wypieku okrągłych babek o średnicy 18 cm, wysokości 9 cm (pojemność około 1,5 l), natłuścić i posypać migdałami, a następnie wypełnić masą i upiec.

naważka: około 820 g
temperatura pieczenia: około 190°C
czas pieczenia: 50-55 minut



Happy Cake migdałowe 20 sztuk po 90 g

Masa:	
KOMPLET Soft Sand	715 g
jaja	320 g
olej roślinny	285 g
woda	180 g
KOMPLET Nadzienie Migdałowe	180 g
aromat migdałowy	10 g
łącznie ilość	1.690 g

Do dodania:	
migdały (krojone)	85 g
wiórki dekoracyjne ciemne	85 g
łącznie ilość	1.860 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ubić przy pomocy gęstego mieszadła na szybkim biegu. Pod koniec dodać krojone migdały i wiórki dekoracyjne.

czas ubijania: około 3 minuty

Ustawić na blasze papierowe foremki, wypełnić je masą i wypiec.

naważka: około 90 g na sztukę
temperatura pieczenia: około 180°C
czas pieczenia: 25-28 minut



Migdałowe ciastka z kremem

Korpusy migdałowe:	
KOMPLET Nadzienie Migdałowe	1.000 g
cukier	100 g
woda	400 g
jaja	200 g
łącznie ilość	1.700 g

Krem o smaku czekoladowym:	
KOMPLET Kiddy Choco	300 g
margaryna kremowa	300 g
spirytus	60 g
łącznie ilość	660 g

Dekoracja:	
KOMPLET Kiddy Choco	400 g
olej roślinny	100 g
łącznie ilość	500 g
łącznie ilość	2.860 g

Składniki korpusów połączyć i wymieszać, odstawić do spęcznienia. Następnie wyszprycować za pomocą okrągłego zdobnika w podkółki na papierze do wypieku. Upiec.

czas mieszania: 3 minuty
czas spoczynku: 15 minut
temperatura pieczenia: 210°C
czas pieczenia: 12-15 minut

Margarynę napowietrzyć i połączyć z rozpuszczonym **KOMPLET Kiddy Choco**. Pod koniec dodać spirytus. Gotowym kremem przełożyć dwa korpusy migdałowe. Ciastka schłodzić i udekorować **KOMPLET Kiddy Choco** rozpuszczonym z olejem.

Pychotki migdałowe

Korpusy migdałowe:	
KOMPLET Nadzienie Migdałowe	1.000 g
białko	600 g
cukier	400 g
łącznie ilość	2.000 g

Krem typu bita śmietana:	
KOMPLET Krem Volu lub Piruet	250 g
woda (18°C)	500 g
łącznie ilość	750 g

Dekoracja:	
KOMPLET Neuschnee	200 g
łącznie ilość	2.950 g

Białko napowietrzyć z cukrem i delikatnie wymieszać z nadzieniem migdałowym. Gotową masę wyszprycować w postaci rozetek (wielkość dowolna) na papier do pieczenia. Tak uformowane ciastka upiec.

temperatura pieczenia: 170°C
czas pieczenia: około 15 minut

Składniki kremu połączyć i napowietrzyć. Gotowym kremem przełożyć korpusy migdałowe.

czas napowietrzania: 5 minut

Schłodzone ciastka udekorować **KOMPLET Neuschnee**.



Z dobrego wypieczesz najlepsze!