

KOMPLET Soft-Sand



Ciasto z owocami

KOMPLET Soft-Sand	1.000 g
KOMPLET Saftbinder	35 g
jaja	450 g
olej roślinny	350 g
woda	100 g
skórka pomarańczowa/cytrynowa	150 g
rodzynki	450 g
owoce kandyzowane	1.000 g
łącznie ilość	3.535 g

Przygotowanie:

KOMPLET Saftbinder wymieszać na sucho z mieszanką KOMPLET Soft-Sand, dodać pozostałe składniki (oprócz owoców), ubić w maszynie do jednolitej konsystencji. Na końcu dodać owoce. Ciasto wlać do formy.

czas ubijania: około 3 minuty

temperatura pieczenia: około 170°C

czas pieczenia: około 60 minut

Gotowe ciasto dekorować według uznania np. cukrem dekoracyjnym KOMPLET Neuschnee, kuwercurą czy KOMPLET Kiddy Gelem itp.

Placki z kruszonką, owocami i kremem

KOMPLET Soft-Sand	1.000 g
KOMPLET Krem Patissiere (w proszku)	100 g
jaja	450 g
olej roślinny	350 g
woda	150 g
łącznie ilość	2.050 g

Pozostałe składniki: kruszonkę maslaną, owoce, KOMPLET Krem Patissiere dodawać według uznania.

Przygotowanie:

KOMPLET Krem Patissiere wymieszać z KOMPLET Soft-Sand, dodać resztę składników i ubić w maszynie na jednolitą masę. Wlać do okrągłych lub prostokątnych foremek aluminiowych. Położyć owoce, wyszprycować krem, posypać kruszonką.

Naważka: foremka aluminiowa Ø18 cm 250 g masy
foremka aluminiowa 12x26 cm 300 g masy

czas ubijania: około 3 minuty

temperatura pieczenia: 180-190°C

czas pieczenia: około 25 minut

Po wypieczeniu posypać cukrem dekoracyjnym KOMPLET Neuschnee lub nabłyszczyc KOMPLET Kiddy Gelem.

Wiśnie z rumem (placek 60x40 cm)

KOMPLET Soft-Sand	2.000 g
jaja	900 g
olej roślinny	800 g
woda	100 g
rum	150 g
wiórki czekoladowe	200 g
wiśnie (z lekkiego syropu)	200 g
łącznie ilość	4.350 g

Przygotowanie:

Wszystkie składniki (oprócz wiórków czekoladowych) ubić w maszynie do jednolitej konsystencji. Dodać wiórki czekoladowe. Blachę wyłożyć cienką warstwą z kruchego ciasta. Wylać ciasto i położyć na wierzch wiśnie.

Po wypieczeniu posypać cukrem dekoracyjnym KOMPLET Neuschnee.

czas ubijania: około 3 minuty

temperatura pieczenia: około 180°C

czas pieczenia: około 45 minut (blacha 60x40 cm)

Babka Diabelskie koła

KOMPLET Soft-Sand	2.000 g
jaja	1.000 g
olej roślinny	800 g
woda	400 g
kakao	60 g
migdały (siekanie)	300 g
marcepan	300 g
cynamon	10 g
płatki migdałowe do posypania	
łącznie ilość	4.870 g

Przygotowanie:

Marcepan wyrobić z częścią wody, pozostałe składniki ubić w maszynie na szybkim biegu.

Formy posmarować tłuszczem, posypać płatkami migdałowymi, wlać ciasto.

czas ubijania: około 3 minuty

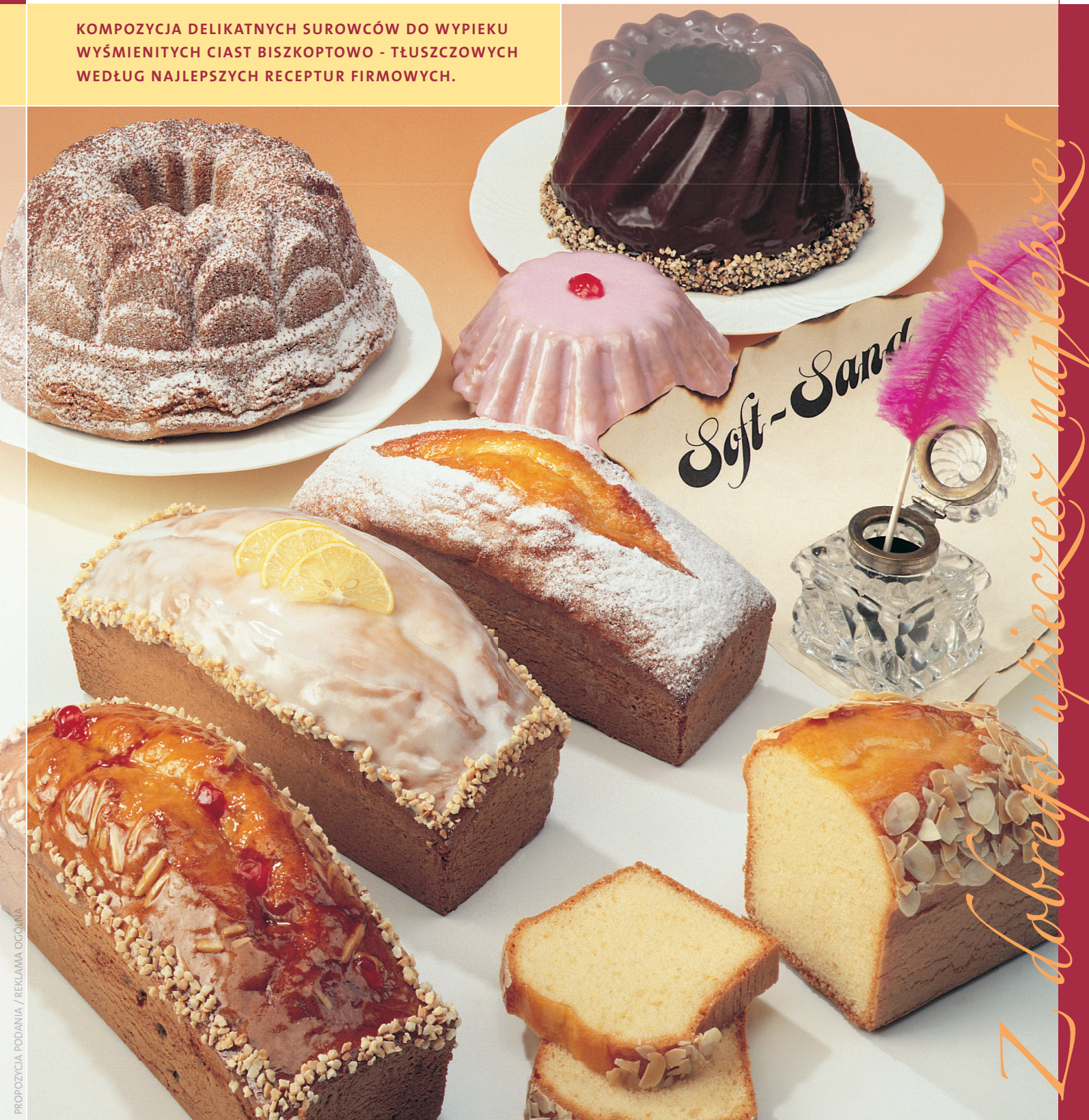
temperatura pieczenia: około 180°C

czas pieczenia: odpowiednio wg naważki

Po wystygnięciu nabłyszczyc KOMPLET Kiddy Gelem lub posypać cukrem dekoracyjnym KOMPLET Neuschnee.

KOMPLET Soft-Sand

KOMPOZYCJA DELIKATNYCH SUROWCÓW DO WYPIEKU
WYŚMIENITYCH CIAST BISZKOPTOWO - TŁUSZCZOWYCH
WEDŁUG NAJLEPSZYCH RECEPTUR FIRMOWYCH.



KOMPLET Soft-Sand



Babka piaskowa

KOMPLET Soft-Sand	1.000 g
jaja	450 g
olej roślinny	400 g
woda	100 g
aromaty (wedle uznania)	
łączna ilość	1.950 g

Babka piaskowa maślana

KOMPLET Soft-Sand	1.000 g
jaja	450 g
masło	400 g
aromaty (wedle uznania)	
łączna ilość	1.850 g

Przygotowanie:
Wszystkie składniki wymieszać w maszynie. Formę napęlić ciastem i zapiec. Przy małych babkach konieczne jest nacięcie (po 15 minutach).

czas ubijania:	około 3 minuty
temperatura pieczenia:	170-180°C
czas pieczenia:	około 45 minut dla 500 g

Gotowe ciasto dekorować według uznania np. pudrem dekoracyjnym **KOMPLET Neuschenee**, kuwerturą czy **KOMPLET Kiddy Gelem** itp.

Ciasto marmurkowe

KOMPLET Soft-Sand	1.000 g
olej roślinny	400 g
jaja	450 g
woda	100 g
do mniej niż połowy ciasta:	
kakao	35 g
cukier	35 g
woda	35 g
łączna ilość	2.055 g

Gotowe ciasto połączyć kuwerturą lub polewą czekoladową.



Ciasto orzechowe

KOMPLET Soft-Sand	1.000 g
jaja	450 g
olej roślinny	400 g
woda	150 g
orzechy (siekanne)	150 g
wiórki czekoladowe	50 g
łączna ilość	2.200 g

Przygotowanie:
Składniki (poza orzechami i wiórkami czekoladowymi) wymieszać w maszynie. Pod koniec dodać orzechy i wiórki czekoladowe. Napęlić foremki ciastem.

czas ubijania:	około 3 minuty
temperatura pieczenia:	170-180°C
czas pieczenia:	około 40 minut dla 500 g

Babka o smaku cytrynowym

KOMPLET Soft-Sand	1.000 g
jaja	450 g
olej roślinny	400 g
woda	100 g
aromat cytrynowy	25 g
łączna ilość	1.975 g

Przygotowanie:
Składniki wymieszać w maszynie i napęlić foremki ciastem.

czas ubijania:	około 3 minuty
temperatura pieczenia:	170-180 °C
czas pieczenia:	około 40 minut dla 500 g

Babka piaskowa z przyprawami korzennymi

KOMPLET Soft-Sand	2.000 g
jaja	900 g
olej roślinny	800 g
woda	250 g
cynamon	20 g
goździki	2 g
gałka muszkatałowa	6 g
orzechy (siekanne)	100 g
łączna ilość	4.078 g

Przygotowanie:
Wszystkie składniki wymieszać razem na szybkim biegu. Wylać ciasto do foremki.

czas ubijania:	około 3 minuty
temperatura pieczenia:	170-180°C
czas pieczenia:	około 40-50 minut dla 500 g

Placek kakaowy z morelami

KOMPLET Soft-Sand	1.250 g
jaja	550 g
olej roślinny	500 g
woda	200 g
kakao	50 g
cukier	50 g
migdały (siekanne)	200 g
morele	około 1.650 g
łączna ilość	około 4.450 g

Przygotowanie:
Wszystkie składniki (oprócz moreli) ubić w maszynie. Blachę o wymiarach 60x40 cm wyłożyć cienką warstwą ciasta kruchego (około 1.100 g), wylać ciasto kakaowe i ułożyć morele.
czas ubijania: około 3 minuty
temperatura pieczenia: około 180°C
czas pieczenia: około 35 minut
Nałożyć cienką warstwę **KOMPLET Kiddy Gel**, następnie posypać płatkami migdałowymi.

Ciasto z czerwonym winem

KOMPLET Soft-Sand	1.000 g
jaja	450 g
olej roślinny	400 g
wino (czerwone)	150 g
orzechy (siekanne, prażone)	100 g
wiórki czekoladowe	100 g
łączna ilość	2.200 g

Przygotowanie:
Wszystkie składniki (oprócz orzechów i wiórków czekoladowych) wymieszać w maszynie na jednolitą masę. Dodać orzechy i wiórki czekoladowe. Piec w różnych formach.
czas ubijania: około 3 minuty
temperatura pieczenia: około 170-180°C
czas pieczenia: około 35 minut przy 500 g
Gotowe ciasto pokryć różową glazurą i posypać siekanymi orzechami.

Serowy Rodon

KOMPLET Soft-Sand	1.000 g
jaja	450 g
olej roślinny	300 g
twaróg	200 g
aromat cytrynowy	10 g
łączna ilość	1.960 g

Przygotowanie:
Wszystkie składniki wymieszać w maszynie, powstałą masę wylać do dowolnej formy. Czas mieszania, temperatury i czas pieczenia, tak jak w przepisie na ciasto z czerwonym winem. Po wypieczeniu ciasto posypać cukrem gronowym **KOMPLET Neuschnee**.

Placek korzenny

KOMPLET Soft-Sand	1.000 g
jaja	450 g
olej roślinny	400 g
woda	125 g
kakao	15 g
cynamon	10 g
goździki	3 g
orzechy (siekanne)	125 g
wiórki czekoladowe	50 g
skórka cytrynowa/pomarańczowa	100 g
łączna ilość	2.278 g

Przygotowanie:
Wszystkie składniki (oprócz orzechów, wiórków czekoladowych i skórki pomarańczowej) ubić na jednolitą masę w maszynie. Na koniec dodać resztę składników. Blachę (60x40 cm) wyłożyć cienką warstwą ciasta kruchego (około 1.100 g). Posmarować konfiturą, wylać ciasto i upiec.

czas ubijania:	około 3 minuty
temperatura pieczenia:	około 200°C
czas pieczenia:	około 20 minut

Wypieczone ciasto można nablyszczyc **KOMPLET Kiddy Gelem**, posypać cukrem dekoracyjnym **KOMPLET Neuschenee**, obciągnąć kuwerturą czekoladową lub glazurą orzechową.

Ciasto mokka

KOMPLET Soft-Sand	1.000 g
jaja	900 g
olej roślinny	800 g
woda	100 g
rum	100 g
kawa rozpuszczalna	30 g
kakao	10 g
łączna ilość	2.940 g

Przygotowanie:
Wszystkie składniki wymieszać w maszynie. Ciasto wlać do dowolnej formy.

czas ubijania:	około 3 minuty
temperatura pieczenia:	około 180°C
czas pieczenia:	około 50 minut przy 500 g

Po wypieczeniu ciasta udekorować foundantem mokka oraz ziarenkami kawy.

Z dobrego upieczesz najlepsze!