

# KOMPLET Krem Karmelowy

MIESZANKA DO PRODUKCJI KREMU KARMELOWEGO,  
Z ZASTOSOWANIEM NA ZIMNO I DO WYPIEKU.



*Zdobro w pieczywo najlepsze!*



# KOMPLET Krem Karmelowy

## Zalety produktu:

- produkt zawiera karmel,
- wyraźny smak karmelu,
- krem do zapiekania i na zimno do aplikacji w ciastach deserowych,
- delikatna struktura po wypieku, długo zachowuje delikatną konsystencję (nie robi się gumowy),
- doskonale łączy się z innymi kremami np. **KOMPLET Krem Volu**,
- powtarzalna produkcja.



## Receptura podstawowa

<b>KOMPLET Krem Karmelowy</b>	400-450 g
woda	1.000 g
łączna ilość	1.400-1.450 g

### Wykonanie:

Składniki wyrobić za pomocą gęstego mieszadła.

czas mieszania: 2 minuty

### RADA MISTRZA:

GOTOWY KREM PO WYMIESZANIU POSIADA MOCNIEJSZĄ STRUKTURĘ, W DALSZYM ETAPIE OBRÓBKIE NA ZIMNO LUB NA GORĄCO KONSYSTENCJA STAJE SIĘ DELIKATNIEJSZA.





## CzekoBella z kremem karmelowym

forma 40 x 60 cm

### Ciasto czekoladowe:

<b>KOMPLET CzekoBella Soft</b>	1.500 g
olej roślinny	750 g
jaja	750 g
mąka pszenna typ 550	150 g

3.150 g

### Krem Karmelowy:

<b>KOMPLET Krem Karmelowy</b>	530 g
mleko 2%	750 g
woda	750 g

2.030 g

### Warstwa owocowa:

<b>KOMPLET Saftbinder</b>	20 g
porzeczki czerwone (mrożone)	250 g
porzeczki czarne (mrożone)	250 g

520 g

### Kruszonka:

<b>KOMPLET Ciasto Półkruche</b>	500 g
olej roślinny	150 g
jaja	100 g

750 g

łącznie ilość	6.450 g
---------------	---------

### Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i za pomocą płaskiego mieszadła wyrobić na wolnym biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na spód formy.

**czas mieszania:** 4 minuty

Składniki kremu połączyć i za pomocą gęstego mieszadła wyrobić na średnim biegu miksera. Za pomocą rekawa cukierniczego nanieść na ciasto krem w postaci kratki.

**czas mieszania:** 2 minuty

Owoce obtoczyć w **KOMPLET Saftbinder** i ułożyć na wierzch ciasta z kremem.

Składniki połączyć i wyrobić do konsystencji kruszonki, rozsypać na wierzch owoców i wypieć.

**temperatura pieczenia:** 190°C

**czas pieczenia:** 70 minut

## Karpatka karmelowo-wiśniowa

forma 40 x 60 cm

Ciasto parzone – 2 blaty 40x60 cm:

<b>KOMPLET Ciasto Parzone</b>	750 g
olej roślinny	300 g
woda	1.250 g
	2.300 g

Kruszonka:

<b>KOMPLET Ciasto Półkruche</b>	1.000 g
olej roślinny	300 g
jaja	200 g
	1.500 g

Krem Karmelowy:

<b>KOMPLET Krem Karmelowy</b>	700 g
<b>KOMPLET Krem Volu</b>	300 g
woda 18°C	2.000 g
	3.000 g

Warstwa owocowa:

<b>KOMPLET Stabilizator Neutralny</b>	150 g
<b>KOMPLET Pregel 7</b>	100 g
wiśnie (z lekkiego syropu + sok)	2.000 g
woda	400 g
	2.650 g

Dekoracja:

<b>KOMPLET Kiddy Weiss</b>	150 g
----------------------------	-------

łącznie ilość	9.600 g
---------------	---------

**Wykonanie:**

Składniki ciasta parzonego połączyć i za pomocą płaskiego mieszadła wyrobić na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na dwa papiery.

**czas mieszania:** 3 minuty

Składniki kruszonki połączyć i za pomocą płaskiego mieszadła wyrobić na średnim biegu miksera do uzyskania konsystencji kruszonki. Gotową kruszonkę rozsypać na wierzch ciasta parzonego, całość wypieć.

**temperatura pieczenia:** 190°C

**czas pieczenia:** 35-40 minut

Składniki kremu połączyć i ubić na szybkim biegu miksera za pomocą gęstego mieszadła. Gotowy krem rozsmarować na ostudzony blat z ciasta parzonego.

**czas mieszania:** 5 minut

Składniki warstwy owocowej połączyć i wymieszać. Gotową warstwę owocową rozsmarować na wierzch kremu. Przykryć drugim blatem z ciasta parzonego. Ciasto udekorować w postaci pasków z **KOMPLET Kiddy Weiss**.

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

# KOMPLET Krem Karmelowy

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



## Tarta gruszkowo-karmelowa

6 sztuk, Ø 20 cm, wysokość 2,5 cm

### Ciasto kruche:

<b>KOMPLET Ciasto Półkruche</b>	1.000 g
margaryna 80%	450 g
jaja	50 g
	1.500 g

### Krem karmelowy:

<b>KOMPLET Krem Karmelowy</b>	700 g
woda	1.700 g
	2.400 g

### Krem gruszkowy:

<b>KOMPLET Stabilizator Gruszkowy</b>	140 g
woda	160 g
śmietanka 30%	700 g
gruszki (z lekkiego syropu)	900 g
	1.900 g

### Dekoracja - żel:

<b>KOMPLET Glanz Klar 20</b>	10 g
woda 100°C	500 g
cukier	120 g
elementy czekoladowe	według uznania
	630 g

łącznie ilość

6.430 g

### Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i za pomocą płaskiego mieszadła wyrobić do konsystencji ciasta kruchego. Gotowe ciasto rozwałkować i nanieść do form.

**naważka:** 250 g na sztukę

Składniki kremu połączyć i za pomocą gęstego mieszadła wyrobić na średnim biegu miksera. Za pomocą rękawa cukierniczego krem wyszprycować do form z ciastem i wypiec.

**czas mieszania:** 2 minuty

**naważka kremu:** 400 g na sztukę

**temperatura pieczenia:** 190°C

**czas pieczenia:** 35-40 minut

**KOMPLET Stabilizator Gruszkowy** wymieszać z wodą i dodać do ubitej śmietanki. Gotowy krem nanieść na wierzch ostudzonych tart. Gruszki pokroić i poukładać na wierzchu tart. Ciasto schłodzić.

Składniki żelu połączyć i lekko ostudzić. Gorącym żelem pokryć wierzchy tart.

Dekorować dowolnymi elementami czekoladowymi.



## Karmelowe grzebienie

42 sztuki

### Ciasto francuskie:

<b>KOMPLET Ciasto Francuskie</b>	1.000 g
woda	520 g
margaryna 70%	60 g
ocet lub spirytus spożywczy	20 g
margaryna puff pastry	800 g
	2.400 g

### Krem Karmelowy:

<b>KOMPLET Krem Karmelowy</b>	800 g
woda	2.000 g
	2.800 g

### Dekoracja:

<b>KOMPLET Glanz Klar 20</b> (gotowy żel)	500 g
mandarynki	1.700 g
cukier dekoracyjny	130 g
	2.330 g
łącznie ilość	7.530 g

### Wykonanie:

Składniki ciasta, oprócz margaryny puff pastry, połączyć i wyrobić w miksarce spiralnej lub przy użyciu haka. Ciasto odstawić do spoczynku na 15 minut, następnie wałkować z margaryną puff pastry metodą 4x4 zachowując 20 minutowe odstępy między wałkowaniem. Gotowe ciasto rozwałkować na blat (50x90 cm) i pokroić na prostokąty 8x12 cm, brzegi naciąć, a środek przydusić. Uformowane ciastka przełożyć na papier do pieczenia.

**czas mieszania:** 3 minuty – 1. bieg  
5 minut – 2. bieg

Składniku kremu połączyć i ubić na średnim biegu miksera za pomocą gęstego mieszadła. Gotowy krem szprycować na środek ciasta francuskiego. Brzegi ciasta przesmarować rozmażonym jajkiem z wodą i posypać cukrem dekoracyjnym do pieczenia. Przygotowane ciastka wypiec.

**czas mieszania:** 2 minuty  
**temperatura pieczenia:** 230°C spadająca do 200°C  
**czas pieczenia:** 20-25 minut

Mandarynki ułożyć na ostudzonych ciastkach i udekorować gorącym żelem.

Z dobrego upieczesz najłepsze!