

# KOMPLET Rumba Soft

*Ciemne ciasta o doskonałym czekoladowym smaku!*

100% MIESZANKA DO PRODUKCJI KAKAOWYCH,  
CIEMNYCH CIAST O SMAKU CZEKOLADOWYM.



*Zabrego upieczesz najlepsze!*



# KOMPLET Rumba Soft

*Ciemne ciasta o doskonałym czekoladowym smaku!*

## Zalety mieszanki:

- różnorodność zastosowań,
- surowe ciasto bardzo płynne,
- ciasta po wypieku można zamrażać,
- wilgotny miękisz o równomierniej porowatości,
- gotowe wyroby o pysznym, pełnym, kakaowo-czekoladowym smaku.

## Ciasto brownie

receptura podstawowa, forma 60 x 20 cm

### Ciasto:

<b>KOMPLET Rumba Soft</b>	1.000 g
jaja	300 g
olej roślinny	350 g
woda	200 g
	<hr/>
	1.850 g

### Dekoracja:

<b>KOMPLET Kiddy Choco</b>	200 g
łącznie ilość	<hr/>
	2.050 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i wymieszać na szybkim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Następnie rozsmarować na blachę 60x20 cm i upiec.

<b>czas mieszania:</b>	około 3 minut
<b>naważka ciasta:</b>	około 1.850 g / 1 blacha
<b>temperatura pieczenia:</b>	około 180-190°C
<b>czas pieczenia:</b>	około 35 minut

Po wystudzeniu dekorować **KOMPLET Kiddy Choco**.

<b>Naważka dekoracji</b>	
<b>KOMPLET Kiddy Choco:</b>	około 200 g

### RADA MISTRZA:

RECEPTURA TA IDEALNIE NADAJE SIĘ DO PIECZENIA W FORMIE KOMINOWEJ.  
NAWAŻKA DLA FORMY 1150 ml: OKOŁO 500 g,  
CZAS PIECZENIA: 45 MINUT W TEMPERATURZE 190°C.





*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

# KOMPLET Rumba Soft

*Ciemne ciasta o doskonałym czekoladowym smaku!*

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



## Rumba Egzotyczne Trio

forma 60 x 20 cm

### Ciasto:

<b>KOMPLET Rumba Soft</b>	500 g
jaja	150 g
olej roślinny	170 g
woda	100 g
	920 g

### Krem kokosowy:

<b>KOMPLET Krem Gourmet Royal</b>	400 g
<b>KOMPLET Cocomix</b>	100 g
woda (18°C)	1.000 g
	1.500 g

### Krem mandarynkowy:

<b>KOMPLET Krem Gourmet Royal</b>	280 g
woda (18°C)	700 g
mandarynki z lekkiego syropu	40 g
pasta mandarynkowa	20 g
	1.040 g

### Dekoracja:

wiórki kokosowe (prażone)	50 g
łącna ilość	3.510 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta połączyć i wymieszać na szybkim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła, rozsmarować na blachę 60x20 cm i upiec.

<b>czas mieszania:</b>	około 3 minut
<b>naważka ciasta:</b>	około 920 g / 1 blacha
<b>temperatura pieczenia:</b>	około 180-190°C
<b>czas pieczenia:</b>	około 30-35 minut

Wszystkie składniki kremu kokosowego połączyć i ubić na szybkim biegu miksera za pomocą gęstego mieszadła. Nałożyć i równo rozsmarować na wystudzony spód ciasta.

<b>czas ubijania:</b>	około 3 minut
<b>naważka kremu kokosowego:</b>	około 1.500 g / 1 blacha

Wszystkie składniki kremu mandarynkowego połączyć i ubić na szybkim biegu miksera za pomocą gęstego mieszadła. Nałożyć i równo rozsmarować na krem kokosowy.

<b>czas ubijania:</b>	około 3 minut
-----------------------	---------------

**naważka kremu mandarynkowego:** około 1.040 g / 1 blacha

Całość posypać prażonymi wiórkami kokosowymi.





## Miłosna Rumba

forma 60 x 20 cm

### Ciasto:

<b>KOMPLET Rumba Soft</b>	500 g
jaja	150 g
olej roślinny	170 g
woda	100 g
	920 g

### Krem:

<b>KOMPLET Krem Gourmet Royal</b>	400 g
<b>KOMPLET Kiddy Choco</b>	200 g
woda (18°C)	1.000 g
	1.600 g

### Dekoracja:

płatki czekoladowe	100 g
łącna ilość	2.620 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta połączyć i wymieszać na szybkim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Następnie rozsmarować na blachę 60x20 cm i upiec.

<b>czas mieszania:</b>	około 3 minut
<b>naważka ciasta:</b>	około 920 g / 1 blacha
<b>temperatura pieczenia:</b>	około 180-190°C
<b>czas pieczenia:</b>	około 25-30 minut

Wszystkie składniki kremu, oprócz **KOMPLET Kiddy Choco**, połączyć i ubić na szybkim biegu miksera za pomocą gęstego mieszadła. **KOMPLET Kiddy Choco** rozpuścić i delikatnie połączyć z ubitym kremem. Krem nałożyć na ostudzony blat i równomiernie rozprowadzić.

<b>czas ubijania:</b>	około 3 minut
<b>naważka kremu:</b>	około 1.600 g

Udekorować płatkami z ciemnej czekolady.

<b>naważka dekoracji:</b>	około 100 g
---------------------------	-------------

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

# KOMPLET Rumba Soft

*Ciemne ciasta o doskonałym czekoladowym smaku!*

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

## Kostka Czerwona Rumba

forma 60 x 20 cm

### Masa:

<b>KOMPLET Rumba Soft</b>	500 g
jaja	150 g
olej roślinny	175 g
woda	100 g
	925 g

### Krem:

<b>KOMPLET Krem Gourmet Royal</b>	450 g
woda	500 g
jogurt naturalny	600 g
	1.550 g

### Owoce:

<b>KOMPLET Saftbinder</b>	15 g
czerwone porzeczki (mrożone)	800 g
	815 g

### Dekoracja:

<b>KOMPLET Kiddy Gel Truskawkowy</b>	600 g
(patrz: receptura podstawowa)	
łącna ilość	3.890 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki masy ubić na szybkim biegu przy pomocy płaskiego mieszadła i rozprowadzić równomiernie na blachę 60x20 cm i upiec.

czas ubijania:	około 3 minut
temperatura pieczenia:	około 190°C
czas pieczenia:	około 25-30 minut

Wszystkie składniki kremu ubić na szybkim biegu przy pomocy gęstego mieszadła i równomiernie rozsmarować na spodzie.

czas ubijania:	około 3 minut
warstwa kremu:	około 1.550 g / 1 blacha

Następnie posypać porzeczkami wymieszanymi z **KOMPLET Saftbinder** i zalać gorącym żelem truskawkowym.

warstwa owocowa:	około 815 g / 1 blacha
żel:	około 600 g / 1 blacha

## KOMPLET Kiddy Gel Truskawkowy

receptura podstawowa

<b>KOMPLET Kiddy Gel Truskawkowy</b>	1.000 g
woda	500 g
łącna ilość	1.500 g

### Wykonanie:

**KOMPLET Kiddy Gel Truskawkowy** połączyć z wodą i krótko zagotować. Po lekkim wystudzeniu nanieść na porzeczki.



## Ciasto maślane W-Z

forma 60 x 20 cm

### Błat ciemny:

<b>KOMPLET Rumba Soft</b>	1.000 g
jaja	300 g
olej roślinny	350 g
woda	200 g
	1.850 g

### Krem:

<b>KOMPLET Krem Gourmet Royal</b>	350 g
woda	750 g
masło (miękkie)	250 g
	1.350 g

### Dekoracja:

<b>KOMPLET Kiddy Weiss</b>	300 g
wiórki dekoracyjne (z ciemnej czekolady)	50 g
wiórki dekoracyjne (z białej czekolady)	50 g
	400 g
łącznie ilość	3.600 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta ubić na szybkim biegu przy pomocy płaskiego mieszadła i rozprowadzić równomiernie na blachę 60x20 cm i upiec.

<b>czas ubijania:</b>	około 3 minut
<b>naważka ciasta:</b>	około 1.850 g
<b>temperatura pieczenia:</b>	około 180-190°C
<b>czas pieczenia:</b>	około 35 minut

Po ostudzeniu ciasto przekroić na dwa blaty 60x20 cm.

Wszystkie składniki kremu ubić na szybkim biegu przy pomocy gęstego mieszadła.

<b>czas ubijania:</b>	około 4 minut
<b>naważka kremu:</b>	około 1.350 g / 1 blacha

Równomiernie rozsmarować warstwę kremu na jednym przekrojonym blacie i przykryć go drugim blatem.

Wierzch ciasta posmarować polewą **KOMPLET Kiddy Weiss** i udekorować wiórkami dekoracyjnymi.

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

# KOMPLET Rumba Soft

*Ciemne ciasta o doskonałym czekoladowym smaku!*

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



## Batoniki orzechowo-kukurydziane forma 60 x 20 cm

Ciemny blat, 60 x 20 cm:

<b>KOMPLET Rumba Soft</b>	1.000 g
jaja	300 g
olej roślinny	350 g
woda	200 g
	1.850 g

Warstwa orzechowa:

<b>KOMPLET Kiddy Noisette</b>	400 g
olej roślinny	40 g
płatki kukurydziane	100 g
	540 g

Polewa:

<b>KOMPLET Kiddy Choco</b>	1.000 g
----------------------------	---------

Dekoracja:

płatki z białej czekolady	30 g
łącna ilość	3.420 g

**Wykonanie:**

Wszystkie składniki blatu ubić na szybkim biegu przy pomocy płaskiego mieszadła i rozprowadzić równomiernie na blachę 60x20 cm i upiec.

<b>czas mieszania:</b>	3 minuty
<b>naważka ciasta:</b>	1.850 g / 1 blacha
<b>temperatura pieczenia:</b>	około 180-190°C
<b>czas pieczenia:</b>	około 35-40 minut

Po wystudzeniu z blatu należy skroić skórkę i równomiernie rozsmarować na wierzchu **KOMPLET Kiddy Noisette** wymieszany z olejem. Posypać płatkami kukurydzianymi. Odstawić do schłodzenia. Schłodzone ciasto pokroić na kawałki (np. 10x5,5 cm). Pojedyncze batoniki oblać rozpuszczonym **KOMPLET Kiddy Choco** i udekorować płatkami z białej czekolady.

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