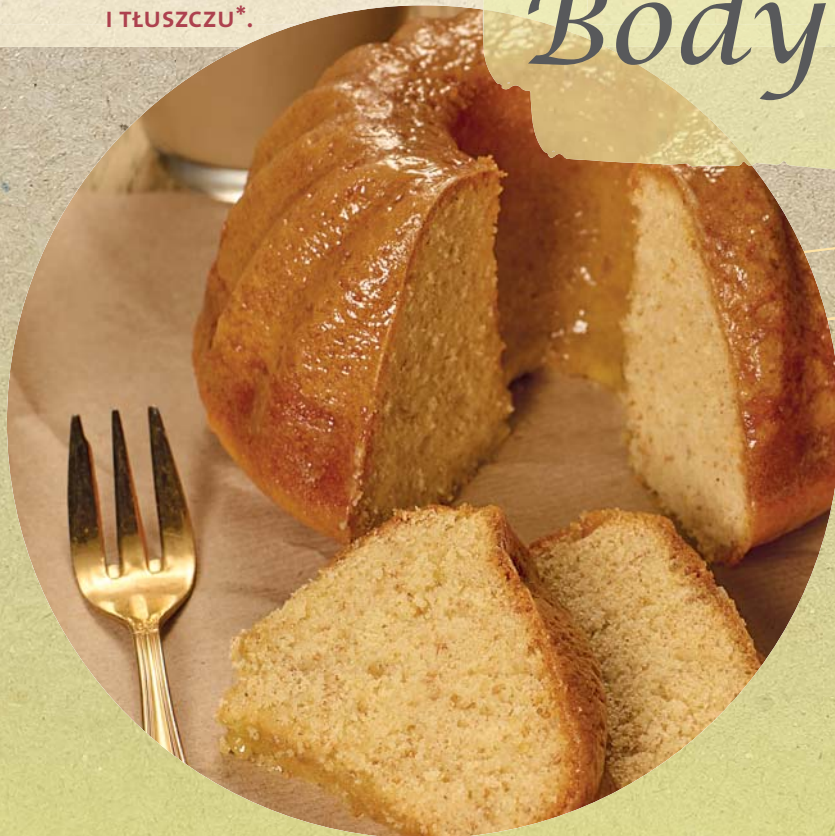


KOMPLET Body & Soul Cake

Jedz smacznie i świadomie.

MIESZANKA DO WYROBU CIAST
O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI
CUKRÓW, SOLI
I TŁUSZCZU*.

Body & Soul



- cukry
- tłuszcz
- sól

Powiązane z KOMPLET Body & Soul Cake.

**Bądź na czasie
z KOMPLET!**

Linia produktów **KOMPLET Body & Soul**, promująca odżywianie z wykorzystaniem najlepszych składników w połączeniu z wyjątkowym smakiem, jest skierowana do klientów, którzy przykładają szczególną wagę do diety i walorów smakowych.

Zalety produktu: KOMPLET Body & Soul Cake

- Wpisuje się w aktualny trend związany ze świadomym odżywianiem.
- Unikalna propozycja sprzedaży - wyróżniająca się na tle konkurencji.
- O obniżonej zawartości cukrów i tłuszczu.
- Łatwe w przygotowaniu.
- Pozyskanie nowych grup docelowych klientów.

W praktyce

Nasze receptury charakteryzują się w praktyce racjonalnym i niezawodnym sposobem przygotowania.

Masa idealnie nadaje się także do wyrobu stabilnych spodów, a ciasta charakteryzują się delikatną strukturą i wilgotnym mięksiszem.

Produkty na bazie **KOMPLET Body&Soul** nadają się do bezpośredniego przygotowania i do zamrażania.

REKLAMA OGÓLNA / PROPOZYCJA PODANIA

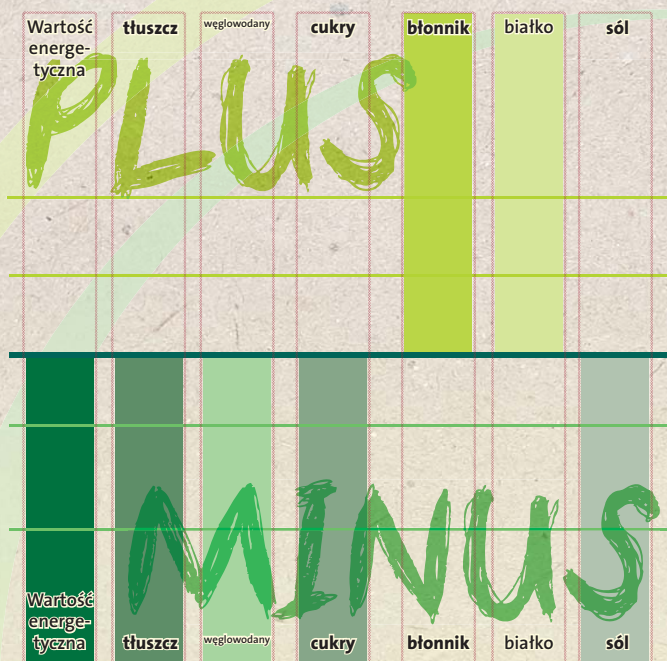
* tylko w przypadku przestrzegania receptur KOMPLET



Z dobrego upieczenia najlepszy!

KOMPLET Body & Soul Cake

Jedz smacznie i świadomie.



Wartość odżywcza na 100 g ciasta wg receptury podstawowej

wartość energetyczna	1449 kJ/ 346 kcal
tłuszcz	17,1 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	2,2 g
węglowodany	36,3 g
w tym cukry	13,8 g
błonnik	13,1 g
białko	5,3 g
sól	0,38 g

Dzięki zastosowaniu **KOMPLET Body & Soul Cake** otrzymają Państwo produkt o obniżonej zawartości cukrów, soli i tłuszczu oraz o wysokiej zawartości błonnika.

O obniżonej zawartości tłuszczu: oznacza zmniejszenie udziału tłuszczu o minimum 30 % w stosunku do porównywalnego produktu.

O obniżonej zawartości cukrów: oznacza zmniejszenie udziału cukrów o minimum 30 % w stosunku do porównywalnego produktu. Podanie tych informacji jest dopuszczalne wyłącznie pod warunkiem, że wartość energetyczna tak oznakowanego produktu jest taka sama lub niższa niż wartość energetyczna porównywalnego produktu.

Wysoka zawartość błonnika: produkt zawiera co najmniej 6 g błonnika na 100 g lub co najmniej 3 g błonnika na 100 kcal.

O obniżonej zawartości soli: oznacza zmniejszenie zawartości sodu lub odpowiedniej zawartości soli o minimum 25 % w stosunku do porównywalnego produktu.

Możliwe etykietowanie:

- Z dodatkiem proszku do pieczenia niezawierającego fosforanów.
- O obniżonej zawartości cukrów.
- O obniżonej zawartości tłuszczu.
- O obniżonej zawartości soli.
- Wysoka zawartość błonnika.
- Składniki wysokiej jakości.
- Z dodatkiem mąki razowej.

Nasza sekretna wskazówka:

Do wyrobu ciast z nadzieniem lub warstwą kremową polecamy nasz **KOMPLET Body & Soul Krem!** Są Państwo zainteresowani? Zapraszamy do kontaktu z naszym doradcą technologicznym.

Body & Soul

Z dobrego upieczesz najlepsze!

Babka piaskowa

KOMPLET Body & Soul Cake

Body & Soul

REKLAMA OGÓLNA / PROPOZYCJA PODANIA

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać na szybkim biegu przy pomocy płaskiego mieszadła.

czas mieszania: około 3 minuty

Ciasto równomiernie rozłożyć do przygotowanych form.

naważka ciasta: 960 g / 1 forma

temperatura pieczenia: 170-180°C

czas pieczenia: 60-65 minut

Po ostygnięciu posmarować **KOMPLET Kiddy Gel Morelowy**.

naważka dekoracji: 50 g żelu / 1 forma

Polewa żelowa z KOMPLET Kiddy Gel Morelowy

KOMPLET Kiddy Gel Morelowy	1.000 g
woda	500 g
łączna ilość	1.500 g

Wykonanie:

KOMPLET Kiddy Gel Morelowy wymieszać z wodą i podgrzewać do całkowitego rozpuszczenia, nie doprowadzić do zagotowania. Dekorować babki bezpośrednio po przygotowaniu.

Receptura na babkę foremkową z pęknięciem 400 g, 5 sztuk

Ciasto:

KOMPLET Body & Soul Cake	1.000 g
mąka pszenna, typ 550	100 g
jaja	500 g
olej roślinny	240 g
woda	190 g
łączna ilość	2.030 g

naważka ciasta: 400 g
temperatura pieczenia: 180-190°C
czas pieczenia: 55-60 minut

Receptura na formę z kominem

1,5 l, 2 sztuki

Ciasto:

KOMPLET Body & Soul Cake	1.000 g
jaja	500 g
olej roślinny	240 g
woda	190 g
	1.930 g

Dekoracja - polewa żelowa:

KOMPLET Kiddy Gel Morelowy (patrz receptura podstawowa)	100 g
łączna ilość	2.030 g

Babka marmurkowa

KOMPLET Body & Soul Cake

REKLAMA OGÓLNA / PROPOZYCJA PODANIA



Receptura na formę z kominem

1,5 l, 2 sztuki

Ciasto:

KOMPLET Body & Soul Cake	1.000 g
jaja	500 g
olej roślinny	240 g
woda	190 g
	1.930 g

Dodatek do ciasta:

kakao	35 g
cukier	15 g
woda	35 g
	85 g

Dekoracja:

KOMPLET Neuschnee	24 g
łącznie ilość	2.039 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać na szybkim biegu przy pomocy płaskiego mieszadła.

czas napowietrzania: około 3 minuty

Półowę ciasta (około 965 g) wymieszać z kakao, wodą i cukrem. Nakładać jasne i ciemne ciasto na przemian do formy.

naważka ciasta: 480 g / 1 sztuka

naważka ciasta: 520 g / 1 sztuka

temperatura pieczenia: 170-180°C

czas pieczenia: 60-65 minut

Po ostygnięciu udekorować pudrem **KOMPLET Neuschnee**.

naważka
KOMPLET Neuschnee: 12 g / 1 sztuka

Z dobrego upieczesz najlepsze!

Babka kakaowa

KOMPLET Body & Soul Cake

Body & Soul

REKLAMA OGÓLNA / PROPOZYCJA PODANIA



Receptura na formę z kominem

1,5 l, 2 sztuki

Ciasto:

KOMPLET Body & Soul Cake	1.000 g
kakao	70 g
cukier	30 g
jaja	500 g
olej roślinny	240 g
woda	260 g
	2.100 g

Dekoracja:

KOMPLET Kiddy Choco	220 g
łącznie ilość	2.320 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać na szybkim biegu przy pomocy płaskiego mieszadła.

czas mieszania: 3 minuty

Masę równomiernie rozłożyć do przygotowanych form.

naważka ciasta: 1.050 g / 1 sztuka

temperatura pieczenia: 170-180°C

czas pieczenia: 60-65 minut

Po ostygnięciu babki oblać rozpuszczonym **KOMPLET Kiddy Choco**.

Naważka
KOMPLET Kiddy Choco: 110 g / 1 sztuka

Ciasto migdałowe z jabłkami

KOMPLET Body & Soul Cake

REKLAMA OGÓLNA / PROPOZYCJA PODANIA

Receptura na formę KOMPLET Lotus-Vario

5 sztuk

Ciasto:

KOMPLET Body & Soul Cake	1.000 g
jaja	500 g
olej roślinny	240 g
woda	190 g
	1.930 g

Warstwa owoców:

kawałki jabłek (z lekkiego syropu)	600 g
------------------------------------	-------

Do posypania:

migdały (płatki)	50 g
migdały (słupki)	50 g
cynamon (mielony)	1 g
łącznie ilość	2.631 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać na szybkim biegu przy pomocy płaskiego mieszadła i rozłożyć równomiernie do foremek **KOMPLET Lotus-Vario**.

czas mieszania:	3 minuty
naważka ciasta:	385 g / 1 sztuka

Wyłożyć równą warstwę jabłek; zmieszać migdały z cynamonem, posypać ciasto i upiec.

naważka jabłek:	120 g / 1 forma
naważka migdałów/cynamonu:	20 g / 1 forma
temperatura pieczenia:	180-190°C
czas pieczenia:	45-50 minut

RADA MISTRZA

Receptura na jedną formę 60 x 20 cm

naważka ciasta:	1800 g
kawałki jabłek (z lekkiego syropu)	500 g
migdały/cynamon	80 g
łącznie ilość	2.380 g
temperatura pieczenia:	180-190°C
czas pieczenia:	50-55 minut

dobrodo ubieczesz najlepsze!

*Kostki malinowo-porzeczkowe
z kremem twarogowym*

KOMPLET Body & Soul Cake



Body & Soul

Receptura na 1 blachę 60 x 20 cm

Ciasto:

KOMPLET Body & Soul Cake	1.000 g
jaja	500 g
olej roślinny	240 g
woda	190 g
	1.930 g

Warstwa owocowa:

maliny (mrożone)	400 g
czerwone porzeczki (mrożone)	200 g
	600 g

Warstwa kremu:

Krem z KOMPLET Body & Soul Krem (patrz receptura podstawowa)	400 g
--	-------

Dekoracja:

kruszonka maślana z KOMPLET Body & Soul Cake	150 g
migdały (płatki)	90 g
	240 g
łącznie ilość	3.170 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać przy pomocy płaskiego mieszadła. Ciasto równomiernie rozsmarować na blachę (60x20 cm).

naważka ciasta:	1.650 g / 1 blacha
czas mieszania:	3 minuty

Krem twarogowy i maślaną kruszonkę wyrobić wg receptury podstawowej. Krem twarogowy nakładać w formie kropek na wierzch ciasta.

naważka kremu twarogowego:	400 g / 1 blacha
---------------------------------------	------------------

Mrożone maliny i czerwone porzeczki równomiernie rozłożyć na ciasto, posypać maślaną kruszonką oraz migdałami w płatkach i upiec.

temperatura pieczenia:	180-190°C
czas pieczenia:	65-70 minut

naważka warstwy owocowej:

maliny (mrożone)	400 g / 1 blacha
czerwone porzeczki (mrożone)	200 g / 1 blacha

naważka dekoracji

maślana kruszonka:	150 g / 1 blacha
migdały w płatkach:	90 g / 1 blacha

Receptura podstawowa maślana kruszonka KOMPLET Body & Soul Cake

Kruszonka:

KOMPLET Body & Soul Cake	500 g
mąka pszenna, typ 550	550 g
masło (zimne)	400 g
woda	100 g
łącznie ilość	1.550 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki wymieszać do uzyskania żądanej konsystencji kruszonki.

Krem twarogowy z KOMPLET Body & Soul Krem

Ciasto:

KOMPLET Body & Soul Krem	400 g
ser twarogowy	700 g
woda	700 g
łącznie ilość	1.800 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ubić na szybkim biegu przy pomocy gęstego mieszadła.

czas napowietrzania:	3 minuty
-----------------------------	----------

Z dobrego upieczenia najlepsze!

Ciasto z wiśniami i kruszonką

KOMPLET Body & Soul Cake



Body & Soul

Maślana kruszonka z KOMPLET Body & Soul Cake

Kruszonka:

KOMPLET Body & Soul Cake	500 g
mąka pszenna, typ 550	550 g
masło (zimne)	400 g
woda	100 g
łączna ilość	1.550 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki wymieszać do uzyskania żądanej konsystencji kruszonki.

Receptura na ciasto z wiśniami i kruszonką w foremce KOMPLET Lotus-Vario

5 sztuk

Ciasto:

KOMPLET Body & Soul Cake	1.000 g
jaja	500 g
olej roślinny	240 g
woda	190 g
łączna ilość	1.930 g

Warstwa owoców:

wiśnie (z lekkiego syropu)	600 g
----------------------------	-------

Dekoracja:

maślana kruszonka z KOMPLET Body & Soul Cake	400 g
łączna ilość	2.930 g

Receptura na jedną formę 60 x 20 cm

naważka masy:	1.800 g
wiśnie (z puszeki)	500 g
maślana kruszonka z KOMPLET Body & Soul Cake	250 g
łączna ilość	2.550 g

temperatura pieczenia:	180-190°C
czas pieczenia:	50-55 minut

Kostki jagodowe z kefirem

KOMPLET Body & Soul Cake



Body & Soul

Receptura na 1 blachę 60 x 20 cm

Ciasto:	
KOMPLET Body & Soul Cake	750 g
jaja	380 g
olej roślinny	180 g
woda	140 g
	1.450 g
Warstwa owocowa:	
jagody (mrożone)	200 g
Warstwa kremu:	
krem kefirowy z KOMPLET Body & Soul Krem oraz KOMPLET Krem Volu (patrz receptura podstawowa)	750 g
Dekoracja:	
Warstwa owocowa:	
jagody (mrożone)	500 g
Polewa żelowa:	
KOMPLET Kiddy Gel Truskawkowy	270 g
woda	130 g
	400 g
łączna ilość	3.300 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać na szybkim biegu przy pomocy płaskiego mieszadła. Ciasto równomiernie rozsmarować na przygotowaną blachę (60x20 cm), posypać jagodami i upiec.

czas mieszania:	3 minuty
naważka ciasta:	1.440 g / 1 blacha
naważka jagód:	200 g / 1 blacha
temperatura pieczenia:	180-190°C
czas pieczenia:	40-45 minut

Składniki kremu ubić na szybkim biegu przy pomocy gęstego mieszadła i rozsmarować równomiernie na ostudzonym cieście z jagodami.

czas napowietrzania:	3 minuty
naważka kremu:	750 g / 1 blacha

Następnie posypać jagodami i posmarować polewą żelową.

naważka warstwy owoców:	500 g / 1 blacha
naważka polewy żelowej:	400 g / 1 blacha

Po zastygnięciu podzielić na kawałki i pokroić (np. przy podziale na 10x6 cm z jednej blachy uzyskuje się 20 kostek).

Krem kefirowy z KOMPLET Body & Soul Krem i KOMPLET Krem Volu

Krem:	
KOMPLET Body & Soul Krem	300 g
KOMPLET Krem Volu	200 g
kefir	200 g
woda	800 g
łączna ilość	1.500 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ubić na szybkim biegu przy pomocy gęstego mieszadła.

czas napowietrzania:	3 minuty
-----------------------------	----------

Z dobrego upieczesz najlepsze!

Muffinki czekoladowo-bananowe

KOMPLET Body & Soul Cake

Body & Soul

Receptura na babeczki 21 sztuk

Ciasto - I etap:

KOMPLET Body & Soul Cake	1.000 g
kakao	70 g
cukier	30 g
olej roślinny	240 g
banany (świeże)	250 g
pasta bananowa	50 g
	1.640 g

Ciasto - II etap:

KOMPLET Łezki Czekoladowe	100 g
jaja	500 g
woda	260 g
	860 g

Dekoracja:

polewa żelowa z KOMPLET Kiddy Gel Morelowy	63 g
(patrz receptura podstawowa dla receptury na babkę piaskową)	
cukier dekoracyjny rafinowany	42 g
KOMPLET Łezki Czekoladowe	63 g
	168 g

łączna ilość	2.668 g
--------------	---------

Wykonanie:

Etap I - wszystkie składniki ciasta wymieszać korzystając z płaskiego mieszadła i powoli wyrobić na gładkie ciasto.

czas mieszania: około 1 minuty

Etap II - dodać jaja i wodę, a następnie ubić na szybkim biegu.

czas napowietrzania: około 3 minuty

Dodać **KOMPLET Łezki Czekoladowe** i zamieszać. Następnie workiem cukierniczym nakładać masę do foremek **KOMPLET Sun Muffin Tulipan**.

naważka ciasta: 120 g / 1 sztuka

temperatura pieczenia

piec wielopoziomowy: 200-210°C

piec z wysuwającym wózkiem: 160-170°C

czas pieczenia: 25-30 minut

Po ostudzeniu posmarować żelową polewą **KOMPLET Kiddy Gel Morelowy**, udekorować ozdobnym cukrem i **KOMPLET Łezki Czekoladowe**.

naważka morelowej polewy żelowej

z **KOMPLET Kiddy Gel Morelowy:** 3 g / 1 sztuka

cukier dekoracyjny rafinowany: 2 g / 1 sztuka

KOMPLET Łezki Czekoladowe: 3 g / 1 sztuka

Muffinki bananowe

KOMPLET Body & Soul Cake



Receptura na babeczki 20 sztuk

Ciasto - I etap:	
KOMPLET Body & Soul Cake	1.000 g
banany (świeże)	300 g
	1.300 g
Ciasto - II etap:	
jaja	500 g
woda	190 g
olej roślinny	240 g
pasta bananowa	50 g
KOMPLET Łezki Czekoladowe	120 g
	1.100 g
Dekoracja:	
KOMPLET Kiddy Weiss	250 g
wiórki czekoladowe (różowe)	20 g
	270 g
łącznie ilość	2.670 g

Zdobro da upieczesz najlepsze!

Muffinki bananowe

KOMPLET Body & Soul Cake

Wykonanie:

Etap I - **KOMPLET Body & Soul Cake** wymieszać z bananami przy pomocy płaskiego mieszadła i powoli wyrabiać do jednolitej konsystencji.

czas mieszania: 1 minuta

Dodać pozostałe składniki z wyjątkiem **KOMPLET łezki Czekoladowe**. Całość ubić na szybkim biegu przy pomocy płaskiego mieszadła.

czas napowietrzania: 3 minuty

Etap II - dodać **KOMPLET łezki Czekoladowe**, zamieszać. Następnie workiem cukierniczym nakładać masę do foremek **KOMPLET Sun Muffin Tulipan**.

naważka ciasta: 120 g / 1 sztuka

temperatura pieczenia

piec wielopoziomowy: 200-210°C

piec z wysuwany wózkiem: 160-170°C

czas pieczenia: 25-30 minut

Po ostudzeniu udekorować **KOMPLET Kiddy Weiss** i różowymi wiórkami czekoladowymi.

naważka:

KOMPLET Kiddy Weiss: 12,5 g / 1 sztuka

różowe wiórki czekoladowe: 1 g / 1 sztuka



REKLAMA OGÓLNA / PROPOZYCJA PODANIA

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