

KOMPLET Latino

KOMPLET Latino



Smakowity Sad

forma 40 x 60 cm

Błat kruchy:	
KOMPLET Półkrucho Black	1.200 g
margaryna 80 %	500 g
jaja	100 g
	1.800 g
Warstwa owocowa:	
KOMPLET Saftbinder	70 g
wiśnie	500 g
agrest	500 g
porzeczki czarne	500 g
porzeczki czerwone	500 g
	2.070 g
Ciasto biszkoptowo – tłuszczowe:	
KOMPLET Latino	1.300 g
olej roślinny	600 g
jaja	700 g
	2.600 g
Dekoracja:	
KOMPLET Neuschnee	100 g
migdały w płatkach	150 g
	250 g
łączna ilość	6.720 g

Wykonanie:

Składniki blatu kruchego wymieszać do konsystencji kruszonki. Kruszonkę rozsypać na spód formy i lekko przydusić.

KOMPLET Saftbinder w ilości 30 g rozsypać bezpośrednio na blat kruchy, w pozostałej ilości obtoczyć owoce. Owoce rozłożyć równomiernie na blat kruchy. Składniki ciasta biszkoptowo-tłuszczowego połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Ciasto rozprowadzić na wierzch owoców, posypać płatkami migdałowymi i wypiec.

czas mieszania: 3 minuty
temperatura wypieku: 190 °C spadająca do 180 °C
czas wypieku: 60 - 70 minut

Ostudzone ciasto udekorować pudrem **KOMPLET Neuschnee**.



Tort Tiramisu z musem malinowym

8 sztuk, Ø 18 cm

Rant biszkoptowy Ø 16 cm:	
KOMPLET Latino	1.000 g
olej roślinny	550 g
jaja	500 g
	2.050 g
Mus malinowy o smaku czekoladowym:	
KOMPLET Baza Dark	600 g
pulpa malinowa (bez pestek)	800 g
woda	400 g
śmietanka 30 %	200 g
	2.000 g
Krem Tiramisu:	
KOMPLET Stabilizator Tiramisu	400 g
woda	500 g
śmietanka 30 %	2.000 g
	2.900 g
Polewa karmelowa – kawowa:	
KOMPLET Baza Karmelowa	400 g
woda 80 °C	400 g
syrop glukozowy lub miód sztuczny	400 g
kawa rozpuszczalna	30 g
	1.230 g
łączna ilość	8.180 g

Wykonanie:

Składniki rantu biszkoptowego połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozłożyć do form i wypiec. Ostudzone biszkopty przekroić na dwa blaty.

czas mieszania: 3 minuty
temperatura wypieku: 190 °C
czas wypieku: 20 minut

Pulpę malinową wymieszać z wodą i **KOMPLET Bazą Dark**. Pod koniec dodać płynną śmietankę. Gęstniejącą masę rozlać pomiędzy dwa blaty biszkoptowe. Po ostudzeniu ciasto wykroić z form Ø 16 cm i przełożyć do większych Ø 18 cm.

KOMPLET Stabilizator Tiramisu wymieszać z wodą, następnie z ubitą śmietanką. Gotowym kremem wypełnić formy Ø 18 cm z biszkoptem i musem malinowym, a z części wykonać na wierzchu wzór za pomocą worka cukierniczego z okrągłym zdobnikiem. Torty schłodzić. Kawę rozpuścić w ciepłej wodzie i wymieszać z **KOMPLET Bazą Karmelową**, pod koniec dodać syrop glukozowy, masę ostudzić. Schłodzone torty oblać polewą i udekorować dowolnymi elementami czekoladowymi i owocami.

MIESZANKA DO WYPIEKU CIAST I BABEK O SUBTELNYM, BISZKOPTOWYM SMAKU.



Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
tel. +4898/9726-0 · fax +4898/9726-97
www.komplet.com



KOMPLET Polska
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórze
tel. +4861/8967100 · fax +4861/8967101
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl



KOMPLET Latino

KOMPLET Latino:

- łatwa i powtarzalna produkcja,
- wilgotne, puszyste ciasto o dużym przyroście podczas wypieku,
- delikatna i równomierna porowatość miękiszu,
- subtelny, biszkoptowy smak,
- szerokie zastosowanie do wypieku babek, ciast z owocami oraz jako blaty do ciast deserowych.



Receptura podstawowa na babki i blaty do ciast deserowych

KOMPLET Latino	1.000 g
jaja	500 g
olej roślinny	500 g
łączna ilość	2.000 g

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto nałożyć do form lub rozsmarować w postaci blatu na papier do wypieku.

naważka blatu: 1.500 g

Babki prostokątne naciąć skrobką z olejem roślinnym i wypiec.

czas mieszania: 3 – 4 minuty

temperatura wypieku: 190 °C

czas wypieku: 40 minut

babki 400 g
blaty 40 x 60 cm 15 minut

Truskawkowy Przekładaniec

forma 40 x 60 cm

Blaty (z sztuki 40 x 60 cm):

KOMPLET Latino	1.100 g
olej roślinny	550 g
jaja	550 g
łączna ilość	2.200 g

Żelka truskawkowa:

KOMPLET Saftbinder	160 g
KOMPLET Stabilizator Truskawkowy	300 g
truskawki	1.000 g
woda	1.000 g
cukier	140 g
łączna ilość	2.600 g

Krem jogurtowy:

KOMPLET Stabilizator Jogokiss	500 g
KOMPLET Krem Volu	300 g
woda 18 °C	600 g
mleko 2 % (30 °C)	500 g
łączna ilość	1.900 g

Dekoracja:

KOMPLET Glanz Klar 20 (gotowy żel)	600 g
owoce (truskawki i borówki)	600 g
łączna ilość	1.200 g

łączna ilość	7.900 g
---------------------	----------------

Wykonanie:

Składniki blatów połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na dwa papiery do pieczenia i wypiec. Z ostudzonych blatów skroić zapieczoną skórkę.

czas mieszania: 3 minuty

temperatura wypieku: 200 °C

czas wypieku: 10 minut

Truskawki zmielić i wymieszać z wodą. Pozostałe składniki żelki wymieszać i dodać do masy truskawkowej.

KOMPLET Krem Volu ubić z wodą gęstym mieszadłem na szybkim biegu miksera. Mleko wymieszać z **KOMPLET Stabilizatorem Jogokiss** i dodać do ubitego **KOMPLET Kremu Volu**. Przygotowany krem jogurtowy w ilości 950 g rozsmarować na blat biszkoptowy, na krem rozsmarować żelkę truskawkową. Ułożyć drugi blat biszkoptowy i powtórzyć przekładaniec kremem i żelką. Ciasto schłodzić.

Na wierzchu ciasta ułożyć owoce i udekorować gorącym żelem wykonanym z produktu **KOMPLET Glanz Klar 20**.

Owocowe Latino z sezamem

forma 40 x 60 cm

Ciasto:

KOMPLET Latino	1.400 g
KOMPLET Krem Ideal	150 g
olej roślinny	700 g
jaja	750 g
łączna ilość	3.000 g

Warstwa owocowa:

KOMPLET Saftbinder	70 g
mieszanka owoców	1.500 g
łączna ilość	1.570 g

Kruszonka maślana z sezamem:

KOMPLET Ciasto Półkrucho	300 g
masło	200 g
jaja	100 g
nasiona sezamu	150 g
łączna ilość	750 g

łączna ilość	5.320 g
---------------------	----------------

Wykonanie:

Składniki ciasta biszkoptowo-tłuszczowego połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem na wolnym biegu miksera. Gotowe ciasto rozprowadzić na spód formy.

czas mieszania: 3 minuty

KOMPLET Saftbinder w ilości 40 g rozsypać na wierzchu ciasta, w pozostałej ilości obtoczyć owoce. Owoce rozłożyć równomiernie na ciasto.

Wszystkie składniki kruszonki wymieszać do żądanej konsystencji. Gotową kruszonkę rozsypać na wierzchu owoców i wypiec.

temperatura wypieku: 190 °C spadająca do 180 °C
czas wypieku: 60 minut



Z dobrej jakości składników