

KOMPLET Toffi Soft

KOMPLET Toffi Soft



Krucze Toffi z kremem i bakaliami

Forma 40 x 60 cm

Ciasto kruche toffi: 3 blaty, 40 x 60 cm	
KOMPLET Toffi Soft	1.750 g
margaryna 80 %	550 g
mąka pszenna typ 550	450 g
jaja	250 g
	3.000 g
Krem:	
KOMPLET Krem Ideal	800 g
woda	2.000 g
cukier puder	100 g
margaryna 80 % (kremowa)	500 g
masło	300 g
	3.700 g
Warstwa nadzienia owocowego:	
nadzienie owocowe (twarde)	200 g
Warstwa karmelowa z bakaliami:	
KOMPLET Baza Karmelowa	500 g
KOMPLET Stabilizator Pomarańczowy	100 g
woda (100 °C)	500 g
śmietanka 30 %	500 g
rodzynki (namoczone)	250 g
skórka pomarańczowa kandyzowana	100 g
płatki migdałowe (prażone)	150 g
	2.100 g
łącznie ilość	9.000 g

Wykonanie:

Składniki ciasta kruchego połączyć i za pomocą płaskiego mieszadła wyrobić do konsystencji ciasta kruchego. Gotowe ciasto rozwałkować na trzy blaty, nakłuć i wypiec.

temperatura wypieku: 190 °C
czas wypieku: 12 minut

KOMPLET Krem Ideal wymieszać z wodą, następnie połączyć z napowietrzoną margaryną, masłem i cukrem pudrem. Gotowym kremem przełożyć trzy blaty kruche.

Nadzienie owocowe rozsmarować na wierzchu ciasta kruchego.

KOMPLET Bazę Karmelową, KOMPLET Stabilizator Pomarańczowy wymieszać z wodą i śmietanką. Dodać bakalie, masę wylać na wierzchu ciasta.



Ciasto Toffi z serem i porzeczkami

Forma 40 x 60 cm

Ciasto o smaku toffi:	
KOMPLET Toffi Soft	1.500 g
KOMPLET Saftbinder	80 g
olej roślinny	600 g
woda	200 g
jaja	600 g
	2.980 g
Masa serowa:	
KOMPLET Gourmet Ciasto Serowe	400 g
ser twaróg	550 g
woda	150 g
olej roślinny	100 g
jaja	100 g
	1.300 g
Warstwa porzeczkowa:	
KOMPLET Saftbinder	30 g
porzeczki czerwone	500 g
płatki migdałowe	200 g
	730 g
łącznie ilość	5.010 g

Wykonanie:

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

czas mieszania: 3 minuty

Składniki masy serowej wymieszać gęstym mieszadłem. Gotową masę nanieść punktowo na surowe ciasto o smaku toffi.

Porzeczki wymieszać z **KOMPLET Saftbinder** i rozłożyć równomiernie na wierzchu ciasta, następnie posypać płatkami migdałowymi. Całość wypiec.

temperatura wypieku: 180 °C
czas wypieku: 45 minut

100 % MIESZANKA DO PRODUKCJI CIAST
BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWYCH O SMAKU TOFFI.



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

02/2022



Z dobrego wypiekesz najlepsze!

Z dobrego wypiekesz najlepsze!

Z dobrego wypiekesz najlepsze!

KOMPLET Toffi Soft

Gruszkowe toffi z orzechami

10 sztuk, Ø 18 cm

Błaty biszkoptowe o smaku toffi: 2 blaty, 40 x 60 cm

KOMPLET Toffi Soft	1.300 g
olej roślinny	500 g
woda	250 g
jaja	550 g
	2.600 g

Masa orzechowa:

KOMPLET Kiddy Noisette	850 g
orzechy prażone (dowolne)	300 g
mleko 2 %	350 g
	1.500 g

Warstwa owocowa:

gruszki z lekkiego syropu	1.000 g
	1.000 g

Krem gruszkowy:

KOMPLET Stabilizator Gruszkowy	400 g
woda	500 g
śmietanka 30 %	2.000 g
	2.900 g

Polewa:

KOMPLET Baza Mleczna	380 g
woda (60 °C)	620 g
barwnik spożywczy zielony	według uznania
	1.000 g

łącznie ilość	9.000 g
---------------	---------

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i za pomocą płaskiego mieszadła wyrobić na średnim biegu miksera. Rozsmarować na dwóch papierach do wypieku i wypiec. Z ostudzonych blatów należy skroić zapieczoną skórkę. Z blatu wykroić paski 3 cm x 55 cm, z pozostałych blatów wykroić krążki 10 sztuk Ø 15 cm. Boki foremek do tortów wyłożyć folią, następnie paskami ciasta toffi, na spód formy ułożyć krążki ciasta.

czas mieszania:	3 minuty
temperatura wypieku:	190 °C
czas wypieku:	14 minut

KOMPLET Kiddy Noisette podgrzać z mlekiem i wymieszać, następnie dodać orzechy. Masę ostudzić i rozprowadzić na dolny blat toffi.

KOMPLET Stabilizator Gruszkowy wymieszać z wodą i śmietanką. Gotowym kremem i pokrojonymi gruszkami wypełnić formy z ciastem toffi i masą orzechową.

KOMPLET Bazę Mleczną wymieszać z wodą i ostudzić. 100 g polewy wymieszać z zielonym barwnikiem. Gęstniejącą polewę wylać na wierzch tortu, następnie rozlać polewę zieloną i delikatnie wymieszać w celu uzyskania efektu mozaiki. Wierzch tortu udekorować według uznania kawałkami gruszek, orzechami i elementami czekoladowymi.

Tiramisu-toffi z wiśniami

Forma 40 x 60 cm

Ciasto o smaku toffi: 2 blaty, 40 x 60 cm

KOMPLET Toffi Soft	1.300 g
olej roślinny	500 g
woda	250 g
jaja	550 g
	2.600 g

Warstwa wiśniowa:

KOMPLET Stabilizator Neutralny	150 g
KOMPLET Saftbinder	100 g
wiśnie z lekkiego syropu + sok	2.000 g
likier Amaretto	300 g
	2.550 g

Krem Tiramisu:

KOMPLET Stabilizator o Smaku Tiramisu	400 g
woda	400 g
śmietanka 30 %	2.000 g
	2.800 g

Mozaika mleczna:

KOMPLET Baza Mleczna	350 g
woda (60 °C)	550 g
pastka kawowa	10 g
barwnik spożywczy czerwony	według uznania
	910 g

łącznie ilość	8.860 g
---------------	---------

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i za pomocą płaskiego mieszadła wyrobić na średnim biegu miksera. Rozsmarować na dwóch papierach do pieczenia i wypiec. Z ostudzonych blatów należy skroić zapieczoną skórkę.

czas mieszania:	3 minuty
temperatura wypieku:	190 °C
czas wypieku:	14 minut

Składniki warstwy wiśniowej wymieszać. Masę rozsmarować na wierzch wypieczonego blatu toffi.

KOMPLET Stabilizator o Smaku Tiramisu wymieszać z wodą, następnie z ubitą śmietaną. Połowę kremu rozsmarować na warstwę wiśni i przykryć drugim blatem toffi, resztę kremu rozsmarować na wierzchu. Opcjonalnie blaty toffi można nakropić syropem cukrowym.

KOMPLET Bazę Mleczną wymieszać z wodą i ostudzić. 200 g masy wymieszać z pastką kawową, 50 g z barwnikiem czerwonym. Gęstniejącą polewę wylać na wierzch kostki, następnie rozlać masę kawową i czerwoną delikatnie mieszając w celu uzyskania efektu mozaiki.

Z dobrego wypieku jest najlepsze!