

KOMPLET Ciasto Sezamowe

100 % MIESZANKA DO PRODUKCJI SEZAMOWYCH
CIAST BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWYCH.



Z dodatku upieczesz najlepsze!



KOMPLET Ciasto Sezamowe

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

Kostka sezamowo-karmelowa

forma 40 x 60 cm

Ciasto sezamowe:

KOMPLET Ciasto Sezamowe	1.500 g
KOMPLET Saftbinder	50 g
olej roślinny	600 g
woda	150 g
jaja	600 g
	2.900 g

Warstwa owocowa:

KOMPLET Saftbinder	50 g
porzeczki czerwone	400 g
porzeczki czarne	400 g
	850 g

Krem karmelowy:

KOMPLET Baza Karmelowa	350 g
KOMPLET Krem Volu White	300 g
spirytus rektyfikowany	50 g
woda 18 °C	1.000 g
	1.700 g

Ciemna warstwa ze słonecznikiem:

KOMPLET Baza Dark	200 g
woda	200 g
śmietanka 30 %	200 g
nasiona słonecznika (prażone)	300 g
	900 g

łączna ilość 6.350 g

Wykonanie:

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

czas mieszania: 3 minuty

Połowę **KOMPLET Saftbinder** rozsypać na wierzch ciasta sezamowego, pozostałą ilość wymieszać z mrożonymi owocami i rozłożyć na wierzch ciasta. Całość wypiec.

temperatura wypieku: 180 °C

czas wypieku: 40 minut

Składniki kremu, oprócz spirytusu, wymieszać i schłodzić przez godzinę w lodówce. Następnie ubić na szybkim biegu miksera gęstym mieszadłem. Pod koniec ubijania dodać spirytus. Krem rozsmarować na wierzch schłodzonego ciasta sezamowego z porzeczkami.

czas ubijania: 1 minuta

Wodę wymieszać ze śmietanką i podgrzać do 60 °C, następnie połączyć z **KOMPLET Bazą Dark**, ostudzić i wymieszać z nasionami słonecznika. Masę rozprowadzić równomiernie na wierzch kremu karmelowego.

Ciasto sezamowo-maślane z jabłkami

Ciasto sezamowe:

KOMPLET Ciasto Sezamowe	1.500 g
olej roślinny	600 g
woda	150 g
jaja	600 g
	2.850 g

Nadzenie maślano-sezamowe:

KOMPLET Ciasto Sezamowe	200 g
masło	270 g
cukier	130 g
	600 g

Warstwa jabłek:

jabłka (prażone, kostka)	1.000 g
--------------------------	---------

Dekoracja:

KOMPLET Neuschnee	100 g
nasiona sezamu (prażone)	100 g
migdały (słupki)	150 g

	350 g
łącznie ilość	4.800 g

Wykonanie:

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

czas mieszania: 3 minuty

Składniki nadzienia maślano-sezamowego wymieszać i wyszprycować punktowo na surowe ciasto sezamowe.

Jabłka nanieść za pomocą worka cukierniczego pomiędzy nadzienie maślano-sezamowe.

Wierzch jabłek posypać nasionami sezamu i migdałami. Ciasto wypiec. Ostudzone ciasto udekorować **KOMPLET Neuschnee**.

temperatura wypieku: 180 °C

czas wypieku: 45 minut

Z dobrego wypieku jest najlepszy!

KOMPLET Ciasto Sezamowe



Tort Sezamowa Perła

10 sztuk, Ø 15 cm, wysokość 5 cm

Biszkopty sezamowe: 10 form, Ø 14 cm

KOMPLET Ciasto Sezamowe	1.250 g
olej roślinny	380 g
woda	120 g
jaja	600 g

2.350 g

Nadzienie malinowe:

KOMPLET Stabilizator Neutralny	120 g
maliny (w żelu)	1.200 g
woda 100 °C	180 g

1.500 g

Krem śmietankowo-mleczny:

KOMPLET Baza Mleczna	700 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	150 g
woda	800 g
likier np. Krupnik	300 g
ser mascarpone	500 g
śmietanka 30 %	1.350 g

3.800 g

Mleczna polewa:

KOMPLET Baza Mleczna	500 g
syrop glukozowy	300 g
woda 60 °C	800 g

1.600 g

Dekoracja:

KOMPLET Kiddy Weiss	250 g
nasiona sezamu (prażone)	250 g
maliny	200 g
nasiona sezamu (prażone)	50 g
cukrowe perełki	według uznania
barwnik srebrny perłowy	według uznania

750 g

łącznie ilość 10.000 g

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto nałożyć do formy i wypiec. Ostudzone biszkopty wyrównać i przekroić na trzy warstwy.

naważka:	230 g / 1 forma
czas mieszania:	3 minuty
temperatura wypieku:	180 °C
czas wypieku:	30 minut

KOMPLET Stabilizator Neutralny wymieszać z wodą i malinami w żelu. Gotową masą przełożyć dwa blaty biszkoptu sezamowego w formach Ø 14 cm.

naważka: 150 g


Śmietankę ubić i wymieszać z serkiem mascarpone. **KOMPLET Bazę Mleczną** i **KOMPLET Stabilizator Neutralny** wymieszać z wodą i likierem. Następnie dodać ubitą masę śmietanową. Gotowym kremem za pomocą worka cukierniczego wypełnić formy Ø 15 cm z biszkoptem i nadzieniem malinowym. Na wierzch nałożyć trzecią warstwę biszkoptu i wyrównać kremem.

Wodę wymieszać z **KOMPLET Bazą Mleczną**, następnie z syropem. Polewę ostudzić i gęstniejącą oblać schłodzone torty. Opcjonalnie część polewy można zabarwić na czerwono i nanieść na białą polewę w postaci nieregularnego wzoru.

KOMPLET Kiddy Weiss rozpuścić i wymieszać z sezamem, masę rozsmarować na papierze i schłodzić. Udekorować srebrnym barwnikiem. Boki tortu obłożyć połamanymi w nierównomierne kawałki dekoracjami z **Kiddy Weiss**. Na wierzchu ułożyć maliny, perełki cukrowe i nasiona sezamu prażonego.

KOMPLET Ciasto Sezamowe





Sezamowe batony z bakaliami w czekoladzie

KOMPLET forma do makowca

Ciasto sezamowe z bakaliami:

KOMPLET Ciasto Sezamowe	1.100 g
olej roślinny	440 g
woda	100 g
jaja	450 g
rodzynki (namoczone)	350 g
skórka pomarańczowa (kandyzowana)	100 g

2.540 g

Warstwa owocowa:

nadzienie morelowe (gęste)	500 g
----------------------------	-------

Ganasz czekoladowy:

KOMPLET Łezki Czekoladowe	600 g
śmietanka 30 %	400 g

1.000 g

Dekoracja:

KOMPLET Kiddy Noisette	50 g
nasiona sezamu (prażone)	150 g

200 g

łącznie ilość 4.240 g

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera. Pod koniec mieszania dodać bakalie. Ciasto rozłożyć do natłuszczonej **KOMPLET formy do makowców** i wypiec.

czas mieszania:	3 minuty
naważka:	500 g / 1 sztuka
temperatura wypieku:	180 °C
czas wypieku:	35-45 minut

Nadzienie owocowe podgrzać do uzyskania luźniejszej konsystencji i rozsmarować na wierzch ostudzonych batonów.

Śmietankę zagotować i połączyć z **KOMPLET łezkami Czekoladowymi**. Luźnym ganaszem oblać schłodzone batony.

Boki batonów posypać nasionami sezamu. Wierzch udekorować rozpuszczonym **KOMPLET Kiddy Noisette**.

KOMPLET Ciasto Sezamowe



Sezamowe muffiny z florentynką

Ciasto sezamowe: 24 papiloty (tulipany)

KOMPLET Ciasto Sezamowe	1.350 g
olej roślinny	520 g
woda	130 g
jaja	650 g
	2.650 g

Warstwa florentynkowa:

KOMPLET Floremix	100 g
nasiona sezamu	50 g
nasiona słonecznika	50 g
olej roślinny	10 g
	210 g

Łączna ilość 2.860 g

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

Wykonanie:

Składniki ciasta sezamowego połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozłożyć do papilotów.

czas mieszania: 3 minuty
naważka: 110 g / 1 sztuka

Składniki warstwy florentynkowej wymieszać i rozsytać na wierzch ciasta sezamowego. Muffiny wypiec.

naważka: 8 g / 1 sztuka
temperatura wypieku: 200 °C spadająca na 180 °C
czas wypieku: 35 minut

Z dobrego upieczenia najlepsze!