

KOMPLET Ciasto Ucierane

100 % MIESZANKA DO WYPIEKU CIAST
BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWYCH Z OWOCAMI.



Z dobrego upieczesz najlepsze!



KOMPLET Ciasto Ucierane

Zalety mieszanki:

- Różnorodność zastosowań.
- Dobrze utrzymuje owoce na powierzchni.
- Delikatny miękisz.
- Łatwe i szybkie wykonanie.
- Powtarzalna jakość.

Babka ucierana

receptura podstawowa

KOMPLET Ciasto Ucierane	1.000 g
olej roślinny	500 g
jaja	400 g
woda	200 g
cukier waniliowy	75 g
cukier	75 g
	2.250 g

Wykonanie:

Składniki połączyć i wymieszać płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto nałożyć do foremek i wypiec.

czas mieszania:	3 minuty
temperatura wypieku:	180-190 °C
czas wypieku:	35-45 minut

Muffiny z kawałkami czekolady i kremem

papilotki tulipany 24 sztuki



Ciasto:

KOMPLET Ciasto Ucierane	1.400 g
KOMPLET Łezki Czekoladowe	200 g
jaja	400 g
olej roślinny	550 g
woda	400 g
migdały prażone (słupki)	150 g

3.100 g

Krem:

KOMPLET Krem Aierkoniac	200 g
woda (18 °C)	250 g
mleko 2 %	250 g

700 g

Dekoracja:

KOMPLET Neuschnee	50 g
--------------------------	------

Wykonanie:

Składniki oprócz **KOMPLET Łezek Czekoladowych** i migdałów, połączyć i wymieszać płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera przez 3 minuty. Pod koniec mieszania dodać **KOMPLET Łezki Czekoladowe**. Gotowym ciastem napelnić papilotki do muffin. Wierzch posypać migdałowymi słupkami i wypieć.

naważka: 120 g / 1 sztuka

temperatura wypieku: 180 °C

czas wypieku: 35-40 minut

Składniki kremu wymieszać gęstym mieszadłem na średnim biegu miksera. Gotowym kremem nadziać ostudzone muffiny.

czas mieszania: 3 minuty

naważka: 29 g / 1 sztuka

Muffiny posypać pudrem dekoracyjnym **KOMPLET Neuschnee**.

Z dobrego wypieczesz najliepsze!

Ciasto ucierane z rabarbarem

forma 40 x 30 cm



Ciasto:	
KOMPLET Ciasto Ucierane	1000 g
olej roślinny	400 g
jaja	300 g
woda	200 g
	1.900 g
Warstwa rabarbaru:	
rabarbar (mrożony)	600 g
Kruszonka:	
mąka pszenna typ 550	150 g
masło/margaryna	100 g
cukier	50 g
	200 g
Dekoracja:	
KOMPLET Neuschnee	100 g

Wszystkie składniki ciasta, oprócz rabarbaru połączyć na średnim biegu miksera przy użyciu płaskiego mieszadła. Masę wyłożyć do form 40 x 30 cm. Na wierzch rozłożyć rabarbar, posypać kruszonką i wypiec.

czas miesienia: 3 minuty
temperatura wypieku: 180 °C
czas wypieku: 45-60 minut

Po wypieku posypać pudrem dekoracyjnym **KOMPLET Neuschnee**.

Ciasto ucierane z masą orzechowo-karmelową i gruszkami

forma 40 x 60 cm



Ciasto:	
KOMPLET Ciasto Ucierane	1.500 g
olej roślinny	600 g
jaja	450 g
woda	300 g
cukier waniliowy	100 g

	2.950 g
Masa orzechowo-karmelowa:	
KOMPLET Baza Karmelowa	400 g
woda (100 °C)	1.000 g
kasza manna	200 g
orzechy włoskie (siekane)	400 g
olej roślinny	50 g
gruszki (kostka)	1.200 g

	3.250 g
Kruszonka:	
mąka pszenna typ 550	405 g
masło/margaryna	270 g
cukier	135 g

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i mieszać 3 minuty na średnich obrotach miksera płaskim mieszadłem. Ciasto wyłożyć do formy 40 x 60 cm i wyrównać.

Wodę zagotować, zaparzyć kaszkę mannę i wymieszać z **KOMPLET Bazą Karmelową**. Odstawić do spęcznienia na 4 minuty. Do spęczniałej kaszki dodać prażone, siekane orzechy włoskie i olej, całość wymieszać.

Tak powstałą masę wycisnąć w formie kratki na wierzch ciasta za pomocą rękawa cukierniczego. Na całości równomiernie rozłożyć kawałki gruszek. Całość posypać kruszonką i wypiec.

temperatura wypieku: 180-190 °C

czas wypieku: 55-65 minut

Z dobrą upieczesz na lepsze!

forma 40 x 60 cm



Błat:	
KOMPLET Ciasto Ucierane	900 g
olej roślinny	440 g
jaja	180 g
woda	180 g
cukier	70 g
cukier waniliowy	70 g
	1.840 g
Żelka owocowa:	
maliny	200 g
porzeczki czerwone	200 g
porzeczki czarne	200 g
żelatyna (sucha)	16 g
woda	100 g
	716 g
Krem jogurtowy:	
śmietanka	1.100 g
woda (zimna, przegotowana)	330 g
KOMPLET Stabilizator Jogokiss	330 g
	1.760 g
Glazura mleczna:	
KOMPLET Baza Mleczna	150 g
syrop glukozowy	150 g
woda (100 °C)	180 g
	480 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki blatu połączyć, wymieszać przy użyciu płaskiego mieszadła, podzielić na dwie blachy 40 x 60 cm i wypiec.

czas mieszania: 3 minuty

temperatura wypieku: 180 °C

czas wypieku: 15-20 minut

Owoce zagotować z wodą, zblendować, następnie dodać żelatynę i wymieszać.

Śmietankę ubić na 3/4. **KOMPLET Stabilizator Jogokiss** wymieszać z wodą i połączyć ze śmietanką do otrzymania jednolitej konsystencji.

Wodę połączyć z **KOMPLET Bazą Mleczną**, dodać syrop glukozowy.

Krem podzielić na cztery części. Rozsmarować na blacie jedną część i schłodzić. Wylać połowę żelki, wyrównać i schłodzić. Następnie wyłożyć kolejną warstwę kremu i przykryć drugim blatem. Całość powtórzyć nakładając kolejne warstwy kremu i żelki.

Na koniec ciasto schłodzić, na wierzch wylać glazurę mleczną. Udekorować wg własnego uznania np. suszonymi płatkami kwiatów, świeżymi lub liofilizowanymi owocami.

Tort Agrestowa Pokusa

rant Ø 19 cm



Błat:	
KOMPLET Ciasto Ucierane	450 g
olej roślinny	220 g
jaja	180 g
woda	90 g
cukier	35 g
cukier waniliowy	35 g
	1.010 g
Warstwa owocowa:	
agrest (mrożony)	200 g
żelatyna (sucha)	12 g
	212 g
Krem pomarańczowy:	
śmietanka	340 g
KOMPLET Stabilizator Pomarańczowy	70 g
woda (zimna, przegotowana)	85 g
	495 g
Glazura:	
KOMPLET Baza Dark	750 g
woda (100 °C)	900 g
syrop glukozowy	750 g
	2.400 g

Wykonanie:

Składniki blatu połączyć, wymieszać przy użyciu płaskiego mieszadła, wyłożyć na blachę 30 x 20 cm i wypiec.

czas mieszania: 3 minuty

temperatura wypieku: 180 °C

czas wypieku: 15–20 minut

Agrest zagotować, zblendować, dodać żelatynę. Śmietankę ubić. **KOMPLET Stabilizator Pomarańczowy** wymieszać z wodą i połączyć ze śmietanką.

Wodę zagotować, wymieszać z **KOMPLET Baza Dark** oraz syropem glukozowym, schłodzić do 24 °C.

Z ciasta wykroić blat o średnicy 19 cm. Rant metalowy wyłożyć folią rantową. Na blat, wyłożyć warstwę owocową, następnie wyszprycować krem pomarańczowy i wyrównać. Całość schłodzić. Tort oblać glazurą i udekorować według uznania.

Zabreda ubiecces, najilepsze!

foremka 15 x 7 x 5,5 cm



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA GÓDZIA

Ciasto:

KOMPLET Ciasto Ucierane

olej roślinny	2.000 g
jaja	900 g
woda	600 g
mieszanka keksowa	300 g
rodzynki	1.500 g
skórka cytrynowa (kandyzowana)	200 g
	100 g
	5.600 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki, oprócz bakalii, połączyć i wymieszać płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera.

czas mieszania: 3 minuty

Pod koniec mieszenia dodać bakalie. Ciasto przełożyć do papierowych foremek do 3/4 wysokości, naciąć skrobką wzdłuż i wypieć.

temperatura wypieku: 175 °C

czas wypieku: 50 minut

Z dobrego upleciesz najlepsze!