

Pistacjowy kwartet...

KOMPLET ma pistacjowy smak!



KOMPLET

Pistacjowe Soft

Krem Budyń o Smaku Pistacjowym

Kiddy Pistacja

Stabilizator o Smaku Pistacjowym



Z dobrocią upieczesz najlepsze!

KOMPLET *Pistacjowy kwartet*



KOMPLET Pistacjowe Soft

- Mieszanka zawiera pistacje,
- Doskonale łączy się z owocami i kremami,
- Możliwość wypiekania blatów, drobnych ciasteczek,
- Wilgotny miękisz o ładnym, zielonym kolorze i równomiernej porowatości,
- Nadaje się do wypieku ciast z owocami świeżymi i mrożonymi.



KOMPLET Krem Budyń o Smaku Pistacjowym

- Łatwość wykonania i powtarzalna produkcja,
- Krem do zapiekania i przyrządzania na zimno,
- Doskonale łączy się z innymi kremami np.: KOMPLET Krem Volu,
- Ładny, pistacjowy kolor,
- Doskonale nadaje się do wypełnień ciastek typu drożdżówki, ptysie, eklery czy pączki.



KOMPLET Kiddy Pistacja

- Gotowa polewa do nadziewania produktów lub aromatyzowania kremów,
- Nie zawiera lecytyny sojowej, nie zawiera tłuszczów utwardzonych / częściowo utwardzonych,
- Certyfikowana pod kątem składników palmowych – RSPO-SG,
- Łatwa do rozsmarowywania w temperaturze pokojowej, nadaje się do podgrzania w kuchenke mikrofalowej,
- W połączeniu z olejem roślinnym idealna jako polewa do ciast deserowych, nie pęka podczas krojenia.



KOMPLET Stabilizator o Smaku Pistacjowym

- Powtarzalna jakość produkcji,
- Wyjątkowy smak i aromat pistacjowy!
- Ładny, pistacjowy kolor,
- Delikatna, kremowa struktura, stabilna po schłodzeniu dzięki zawartości żelatyny.



Babka pistacjowa



Ciasto pistacjowe:

KOMPLET Pistacjowe Soft	1.000 g
jaja	450 g
olej roślinny	350 g
woda	200 g

Polewa:

KOMPLET Kiddy Pistacja	700 g
twardy surogat czekoladowy biały lub utwardzony tłuszcz	300 g

	1.000 g
łącznie ilość	3.000 g

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera.

Gotowe ciasto nałożyć do formy i wypiec. Babki prostokątne naciąć wzdłuż przed pieczeniem.

naważka na babkę forma prostokątna:

300 g

naważka na babkę forma kominowa 1 L:

450 g

temperatura pieczenia: 180 °C

czas pieczenia:

35 minut (dla naważki 300 g)

40 minut (dla naważki 450 g)

Składniki polewy podgrzać do temperatury 50 °C i połączyć. Gotową polewą udekorować ostudzone babki, opcjonalnie posypać pistacjami.

**POLEWA PISTACJOWA JEST STABILNA
W TEMPERATURZE POKOJOWEJ!**

Z dodatkiem uzbiegiesz najilebsze

Ciasto pistacjowe z owocami i kremem

forma 40 x 60 cm



Ciasto pistacjowe:

KOMPLET Pistacjowe Soft	1.600 g
jaja	650 g
olej roślinny	550 g
woda	250 g
mąka pszenna typ 550	150 g
	3.200 g

Krem o smaku pistacjowym:

KOMPLET Krem Budyń o Smaku Pistacjowym	300 g
mleko 2 %	850 g
	1.150 g

Warstwa owocowa:

porzeczki czerwone (mrożone)	550 g
KOMPLET Saftbinder	15 g
	565 g

Kruszonka pistacjowa:

KOMPLET Pistacjowe Soft	300 g
margaryna 70 % lub masło	100 g
	400 g

łączna ilość 5.315 g

Wykonanie:

Składniki ciasta pistacjowego połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na spód formy.

Składniki kremu połączyć i wyrobić gęstym mieszadłem na średnim biegu miksera. Gotowy krem nanieść przy pomocy worka cukierniczego na ciasto pistacjowe w postaci wałków zachowując 3 cm odstęp pomiędzy.

czas mieszania: 2 minuty

Porzeczki czerwone wymieszać z **KOMPLET Saftbinder** i rozłożyć równomiernie pomiędzy pasmami kremu.

Składniki kruszonki połączyć i wyrobić do pożądanej konsystencji, pistacjową kruszonkę rozsypać na wierzch ciasta i wypiec.

temperatura pieczenia: 180 °C

czas pieczenia: 40-50 minut

Muffiny nadziewane kremem pistacjowym

18 sztuk



Ciasto pistacjowe:

KOMPLET Pistacjowe Soft	1.000 g
jaja	450 g
olej roślinny	350 g
woda	200 g
	2.000 g

Krem pistacjowy do nadziewania muffin:

KOMPLET Krem Budyń o Smaku Pistacjowym	350 g
KOMPLET Kiddy Pistacja	200 g
mleko 2 %	1.000 g

1.550 g

łącznie ilość 3.550 g

Wykonanie:

Składniki ciasta pistacjowego połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera.

Gotowe ciasto nanieść do papilotek.

naważka: 110 g

temperatura pieczenia: 180 °C

czas pieczenia: 30-35 minut (dla muffinek)

Mleko wymieszać z **KOMPLET Krem Budyń o Smaku Pistacjowym**, następnie dodać **KOMPLET Kiddy Pistację**. Gotowym kremem nadziać i udekorować ostudzone muffiny pistacjowe. Wierzch udekorować owocami.

czas mieszania kremu: 2 minuty

naważka kremu: 50 g/ 1 sztuka

Z dobrego uśmiechu jest najlepsze!

Tarta z kremem pistacjowym

10 sztuk Ø 20 cm / h 1,5 cm

Ciasto kruche (10 sztuk Ø 20 cm):

KOMPLET Ciasto Kruche 50	550 g
jaja	50 g
margaryna 80 %	650 g
mąka pszenna typ 550	800 g
	2.050 g

Krem pistacjowy (do zapieku):

mleko 2 %	2.100 g
KOMPLET Krem Budyń o Smaku Pistacjowym	600 g
KOMPLET Kiddy Pistacja	800 g
	3.500 g

Żelka marakuja z brzoskwinia:

KOMPLET Stabilizator Marakuja-Brzoskwinia	200 g
KOMPLET Saftbinder	150 g
woda	1.600 g
cukier	150 g
	2.100 g

Krem pistacjowy:

KOMPLET Krem Volu White	250 g
KOMPLET Kiddy Pistacja	400 g
woda 18 °C	500 g
serek mascarpone	500 g
	1.650 g

łączna ilość 9.300 g

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić do żądanej konsystencji. Gotowe ciasto rozwałkować i nanieść do formy od tart.

naważka ciasta: 200 g / 1 sztuka

Składniki kremu pistacjowego wymieszać i nałożyć na surowe ciasto kruche, wypiec.

naważka kremu: 350 g / 1 sztuka

temperatura pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: 20-25 minut

Składniki żelki wymieszać i ostudzić, następnie wylać na wierzch ostudzonych tart.

naważka żelki: 250 g / 1 sztuka

KOMPLET Krem Volu White wymieszać z wodą i odstawić do spęcznienia w lodówce na 30 minut. Następnie wymieszać z serem mascarpone i **KOMPLET Kiddy Pistacją**, ubić na szybkim biegu miksera przez 20 sekund. Gotowy krem nanieść w dowolny sposób na warstwę ostudzonej tarty.

naważka kremu: 140 g / 1 sztuka

Dekorować elementami czekoladowymi i cząstkami liofilizowanej brzoskwini.





Z dobrego upieczesz najlepsze!

Rogale lub Rollsy z nadzieniem pistacjowym

Rogale 70 sztuk lub Rollsy 48 sztuk



Ciasto drożdżowe:

KOMPLET Drożdżowe 10	200 g
mąka pszenna typ 550	2.000 g
cukier	350 g
masło lub margaryna	240 g
drożdże	120 g
mleko	1.000 g
tłuszcz do wałkowania	1.000 g
	4.910 g

Nadzenie:

KOMPLET Kiddy Pistacja	2.800 g
-------------------------------	---------

Polewa pistacjowa:

KOMPLET Kiddy Pistacja	700 g
utwardzony biały surogat czekoladowy	300 g
	1.000 g

łącna ilość	8.710 g
-------------	---------

Wykonanie:

Składniki ciasta drożdżowego, oprócz tłuszczu, połączyć i wyrobić.

czas mieszania: 4 minuty – wolne obroty
3 minuty – szybkie obroty

temperatura ciasta: 24 °C

Ciasto schłodzić w lodówce przez 1 godzinę.

Następnie przewałkować z tłuszczem i złożyć na 4 warstwy, schłodzić w lodówce. Ponownie rozwałkować i złożyć na 3 warstwy. Po kolejnym spoczynku w lodówce gotowe ciasto rozwałkować na grubość 0,5 cm. Formować w dowolny sposób rogalce oraz rollsy w ringach Ø 10 cm.

naważka ciasta

rogale:	70 g / 1 sztuka
rollsy:	100 g / 1 sztuka

Odstawić do wyrośnięcia i wypiec, przed wypiekiem przesmarować rozmażonym jajkiem.

temperatura pieczenia:	210 °C
czas pieczenia:	22 minuty

Ostudzone ciastka nadziać **KOMPLET Kiddy Pistacją**.

sugerowana naważka: 40 g / 1 sztuka

Składniki polewy rozpuścić i połączyć. Wierzch udekorować polewą pistacjową i posypać prażonymi pistacjami.

Rogale z kremem pistacjowym i owocami

70 sztuk



Ciasto drożdżowe:

KOMPLET Drożdżowe 10	200 g
mąka pszenna typ 550	2.000 g
cukier	350 g
masło lub margaryna	240 g
drożdże	120 g
mleko	1.000 g
tłuszcz do wałkowania	1.000 g
	4.910 g

Krem pistacjowy:

mleko 2 %	2.500 g
KOMPLET Krem Budyń o Smaku Pistacjowym	700 g
KOMPLET Kiddy Pistacja	1.000 g
	4.200 g
łącznie ilość	9.110 g

Wykonanie:

Składniki ciasta drożdżowego, oprócz tłuszczu, połączyć i wyrobić.

czas mieszania:	4 minuty – wolne obroty 3 minuty – szybkie obroty
temperatura ciasta:	24 °C

Ciasto schłodzić w lodówce przez 1 godzinę.

Następnie przewałkować z tłuszczem i złożyć na 4 warstwy, schłodzić w lodówce. Ponownie rozwałkować i złożyć na 3 warstwy. Po kolejnym spoczynku w lodówce gotowe ciasto rozwałkować na grubość 0,5 cm i uformować w dowolny sposób rogalie. Odstawić do wyrośnięcia, następnie wypiec z zaparowaniem.

naważka ciasta:	70 g / 1 sztuka
temperatura pieczenia:	200 °C
czas pieczenia:	22 minuty

Rogale można przesmarować przed wypiekiem rozmażanym jajkiem.

Składniki kremu połączyć i wymieszać gęstym mieszadłem.

czas mieszania:	2 minuty
------------------------	----------

Ostudzone rogalie naciąć na górze i wypełnić kremem. Dekorować świeżymi owocami według uznania. Wierzch posypać pudrem **KOMPLET Neuschnee**.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

Tarta pistacjowa z nutą pomarańczy

10 sztuk Ø 20 cm / h 1,5 cm

Ciasto kruche (10 sztuk Ø 20 cm):

KOMPLET Ciasto Kruche 50	550 g
jaja	50 g
margaryna 80 %	650 g
mąka pszenna typ 550	800 g
	2.050 g

Warstwa nadzienia pomarańczowego:

nadzienie pomarańczowe (termostabilne)	200 g
--	-------

Warstwa pistacjowa:

migdały (prażone, kostka)	200 g
pistacje (prażone, krojone)	200 g
KOMPLET Kiddy Pistacja	2.000 g
	2.400 g

Krem pistacjowy:

KOMPLET Krem Volu White	250 g
KOMPLET Kiddy Pistacja	400 g
woda 18 °C	250 g
serek mascarpone	500 g
	1.400 g

łączna ilość	6.050 g
--------------	---------

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić do żądanej konsystencji. Gotowe ciasto rozwałkować i nanieść do okrągłych form.

naważka: 200 g / 1 sztuka

Nadzienie rozsmarować na surowym cieście kruchym.

naważka nadzienia: 20 g / 1 sztuka

KOMPLET Kiddy Pistację wymieszać z migdałami i pistacjami. Warstwę pistacjową rozsmarować na wierzchu nadzienia pomarańczowego. Całość wypiec.

naważka

warstwy pistacjowej: 240 g / 1 sztuka

temperatura pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: 20-25 minut

KOMPLET Krem Volu White wymieszać z wodą i odstawić do spęcznienia w lodówce na 30 minut. Następnie wymieszać z serkiem mascarpone i **KOMPLET Kiddy Pistacją**, ubić na szybkim biegu miksera przez 20 sekund. Gotowy krem nanieść w dowolny sposób na wierzch ostudzonej tarty.

naważka kremu: 140 g

Udekorować elementami czekoladowymi i skórką z pomarańczy oraz pistacjami.





Zdobra upieczesz najlepsze!

Kostka Mleczna Pistacja

forma 40 x 60 cm



Błat pistacjowy (3 sztuki 40 x 60 cm):

KOMPLET Pistacjowe Soft	1.500 g
jaja	1.200 g
olej roślinny	300 g
woda	150 g
	3.150 g

Pianka mleczna:

KOMPLET Baza Mleczna	1000 g
woda (60 °C)	1000 g
śmietanka 30 %	1000 g
	3.000 g

Krem o smaku pistacjowym:

KOMPLET Krem Budyń o Smaku Pistacjowym	600 g
woda (18 °C)	1.700 g
KOMPLET Krem Volu	200 g
	2.500 g

Polewa pistacjowa:

KOMPLET Kiddy Pistacja	200 g
KOMPLET Stabilizator o Smaku Pistacjowym	50 g
mleko 2 %	150 g
	400 g

łączna ilość	9.050 g
--------------	---------

Wykonanie:

Składniki blatu połączyć i wyrobić gęstym mieszadłem na szybkim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na 3 papiery do pieczenia i wypiec. Z ostudzonych blatów skroić zapieczoną skórkę.

temperatura pieczenia: 250 °C

czas pieczenia: 5-7 minut

KOMPLET Bazę Mleczną wymieszać z wodą i ostudzić, następnie dodać ubitą śmietanę. Gotowym kremem przełożyć blaty pistacjowe.

Składniki kremu o smaku pistacjowym połączyć i wyrobić gęstym mieszadłem na szybkim biegu miksera. Gotowy krem rozsmarować równomiernie na wierzch ciasta w ilości 800 g, pozostałą ilość kremu nanieść punktowo za pomocą worka cukierniczego z okrągłym zdobnikiem. Ciasto schłodzić.

Mleko zagotować i wymieszać z **KOMPLET Stabilizatorem Pistacjowym** oraz z **KOMPLET Kiddy Pistacją**. Masę ostudzić i wylać nierównomiernie na wierzch schłodzonego ciasta. Udekorować pistacjami.

naważka pistacje: 50 g

Rolada Pistacjowy Ukośnik

10 sztuk 25 cm / 2 sztuki forma do makowca KOMPLET



Błat pistacjowy (3 sztuki 40 x 60 cm):

KOMPLET Pistacjowe Soft	1.500 g
jaja	1.200 g
olej roślinny	300 g
woda	150 g
	3.150 g

Krem śmietankowy marakuja-brzoskwinia:

śmietanka 30 %	400 g
KOMPLET Stabilizator Marakuja-Brzoskwinia	80 g
woda	100 g
	580 g

Krem o smaku pistacjowym:

KOMPLET Stabilizator o Smaku Pistacjowym	100 g
woda	125 g
śmietanka 30 %	500 g
	725 g

Polewa:

KOMPLET Kiddy Pistacja	800 g
olej roślinny	80 g
	880 g

łącznie ilość 5.335 g

Wykonanie:

Składniki blatu pistacjowego połączyć i wyrobić gęstym mieszadłem na szybkim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na 3 papiery do pieczenia i wypiec. Z ostudzonych blatów skroić zapieczoną skórkę. Ostudzonymi blatami wyłożyć formy do makowców.

temperatura pieczenia: 250 °C

czas pieczenia: 5-7 minut

Wodę wymieszać z **KOMPLET Stabilizatorem Marakuja-Brzoskwinia**, a następnie z ubitą śmietanką. Gotowym kremem wypełnić do połowy formy z ciastem pistacjowym nadając skośny kształt.

Wodę wymieszać z **KOMPLET Stabilizatorem o Smaku Pistacjowym**, następnie z ubitą śmietanką. Gotowym kremem wypełnić formy z ciastem pistacjowym i kremem śmietankowym marakuja-brzoskwinia. Wierzch przykryć paskiem ciasta pistacjowego. Całość schłodzić.

Składniki polewy podgrzać do 50 °C i wymieszać. Gotową polewą oblać schłodzone rolady. Boki rolady udekorować prażoną kostką pistacjową.

Z dobrą... ubieciesz najłebk... ze!

Pistacjowy sernik na zimno

10 sztuk foremka owalna KOMPLET

Ciemny blat (forma 40 x 60 cm):

KOMPLET Black Cake	600 g
jaja	300 g
woda	50 g
olej roślinny	350 g
	1.300 g

Pistacjowy blat (forma 40 x 60 cm):

KOMPLET Pistacjowe Soft	500 g
jaja	400 g
woda	50 g
olej roślinny	100 g
	1.050 g

Warstwa prażynki pistacjowej:

KOMPLET Kiddy Pistacja	1.080 g
olej roślinny	120 g
prażynki	270 g
	1.470 g

Żelka malinowa:

maliny	300 g
woda	150 g
cukier	40 g
KOMPLET Saftbinder	40 g
KOMPLET Stabilizator Malinowy	30 g
	560 g

Masa serowa o smaku pistacjowym:

KOMPLET Stabilizator o Smaku Pistacjowym	270 g
KOMPLET Stabilizator Twarożkowy	100 g
woda (40 °C)	670 g
twaróg mielony	670 g
śmietanka 30 %	670 g
cukier	130 g
	2.510 g

Polewa o smaku pistacjowym:

KOMPLET Stabilizator o Smaku Pistacjowym	100 g
KOMPLET Baza Mleczna	900 g
woda (100 °C)	1000 g
syrop glukozowy	800 g
	2.800 g
łącna ilość	9.690 g

Wykonanie:

Składniki blatu połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera do pożądanej konsystencji. Gotowe ciasto rozsmarować na papier do wypieku i wypiec.

temperatura pieczenia: 190 °C
czas pieczenia: 15-20 minut

Z ostudzonego blatu skroić zapieczoną skórkę. Następnie wykroić 10 owalnych blatów według wymiaru foremki **KOMPLET**.

Składniki blatu pistacjowego połączyć i wyrobić gęstym mieszadłem na szybkim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na papier do wypieku i wypiec.

temperatura pieczenia: 250 °C
czas pieczenia: 5-7 minut

Z ostudzonego blatu skroić zapieczoną skórkę. Następnie wykroić 10 owalnych blatów według wymiaru foremki **KOMPLET**.

KOMPLET Kiddy Pistację podgrzać i wymieszać z olejem następnie połączyć z prażynkami. Gotową masę rozsmarować pomiędzy blaty owalne ciemne i pistacjowe.

naważka: 140 g / 1 sztuka





Maliny zagotować z wodą, następnie dodać suche składniki. Masę ostudzić i nanieść w postaci wałków na blat pistacjowy w owalnej formie.

KOMPLET Stabilizatory wymieszać z wodą, następnie z twarogiem i cukrem, na koniec dodać ubitą śmietanę. Gotową masę rozlać do foremek.

naważka masy serowej: 250 g / 1 sztuka

Serniki schłodzić.

KOMPLET Bazę Mleczną i KOMPLET Stabilizator o Smaku Pistacjowym wymieszać z wodą, następnie dodać syrop glukozowy. Masę ostudzić, gęstniejącą polewą oblać schłodzone serniki pistacjowe. Boki udekorować dowolną posypką.

Zakładamy, że wybierzesz najlepsze!

Monoporcja pistacjowa

24 sztuki 120 g



Ciastka kruche migdałowe:

KOMPLET Ciasto Kruche 50	250 g
mąka pszenna typ 550	350 g
masło	250 g
migdały drobno mielone	50 g
jaja	40 g
	940 g

Krem pistacjowy:

śmietanka 30 %	1.200 g
KOMPLET Kiddy Pistacja	500 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	170 g
mleko 2 %	300 g
żelka marakuja (gotowa)	400 g
	2.570 g

Dekoracja:

KOMPLET Kiddy Pistacja	800 g
zamsz cukierniczy - zielony	50 g
	850 g
łączna ilość	4.360 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciastka kruchego połączyć. Wywałkować na grubość około 3 mm i wyciąć 24 okrągłe ciastka na podstawę oraz 24 sztuki ciasteczek w kształcie kwiatka. Ciastka przełożyć na blachę wyłożoną matą silikonową do pieczenia i wypieć.

czas pieczenia: około 7 minut małe ciasteczka
około 12 minut duże, okrągłe ciastka

temperatura pieczenia: 190 °C

KOMPLET Stabilizator Neutralny rozpuścić w mleku i zagotować, następnie ostudzić, dodać **KOMPLET Kiddy Pistację** i całość wymieszać z ubitą śmietaną. Powstałym kremem wypełnić foremki, następnie nanieść żelkę marakuja. Foremki umieścić na około 2 godziny w lodówce, a następnie zamrozić.

Zamrożone monoporcje wyjąć z foremek i udekorować połowę ciastek polewą z **KOMPLET Kiddy Pistacja**, a połowę zielonym zamszem. Na wierzchu każdej monoporcji ułożyć kruche migdałowe ciastko w kształcie kwiatka.

Kostka pistacjowa z pomarańczą

40 x 60 cm



Błat czekoladowy:

KOMPLET Czekoladowe Soft	750 g
olej roślinny	450 g
jaja	380 g
woda	80 g
	1.660 g

Błat pistacjowy:

KOMPLET Pistacjowe Soft	500 g
jaja	400 g
olej roślinny	100 g
woda	50 g
	1.050 g

Żelka pomarańczowa:

nadzienie pomarańczowe	800 g
KOMPLET Stabilizator Pomarańczowy	200 g
woda	200 g
	1.200 g

Krem śmietankowy:

śmietanka 30 %	2000 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny Optima	400 g
woda (ciepła)	500 g
	2.900 g

Polewa:

KOMLET Kiddy Pistacja	500 g
orzeszki pistacjowe	30 g
	530 g

łącznie ilość 7.340 g

Wykonanie:

Składniki blatu czekoladowego połączyć i wymieszać gęstym mieszadłem na szybkim biegu miksera. Ciasto przełożyć na papier do pieczenia i wypiec.

temperatura wypieku: 190 °C

czas wypieku: 15 minut

Składniki blatu pistacjowego połączyć i wymieszać gęstym mieszadłem na szybkim biegu miksera. Ciasto przełożyć na papier do pieczenia i wypiec.

nakropka: 80 g

czas wypieku: około 5-7 minut

temperatura wypieku: 250 °C

Nadzienie pomarańczowe wymieszać z **KOMPLET Stabilizatorem Pomarańczowym** i wodą. **KOMPLET Stabilizator Neutralny Optima** wymieszać z wodą i dodać do ubitej śmietany.

Na biszkopt czekoladowy nanieść żelkę pomarańczową i przykryć blatem pistacjowym. Następnie nanieść połowę ilości kremu śmietankowego, nałożyć rozpuszczoną **KOMPLET Kiddy Pistacja** i delikatnie przemieszać warstwy. Pozostałą ilość kremu rozsmarować w postaci nieregularnej fali i nanieść resztę polewy pistacjowej. Warstwy przemieszać i udekorować pistacjami.

Z dobrego wypieku są najlepsze!

Dacquoise z kremem pistacjowym

10 sztuk Ø 18 cm

Blat pistacjowy (2 sztuki 40 x 60 cm):

KOMPLET Pistacjowe Soft	1.000 g
jaja	800 g
olej roślinny	200 g
woda	100 g
	2.100 g

Beza z bakaliami (20 sztuk Ø 18 cm):

KOMPLET Bezy Meringue	400 g
cukier kryształ	1.800 g
cukier puder	300 g
woda (100 °C)	1.300 g
daktyle (suszone)	200 g
figi (suszone)	200 g
migdały (kostka)	100 g
	4.300 g

Warstwa owocowa:

nadzienienie malinowe	500 g
-----------------------	-------

Krem pistacjowy:

KOMPLET Kiddy Pistacja	400 g
KOMPLET Krem Volu	250 g
woda	300 g
serek mascarpone	500 g
	1.450 g

łącзна ilość	8.350 g
--------------	---------

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić gęstym mieszczeniem na szybkim biegu miksera.

Gotowe ciasto rozsmarować na 2 papiery do pieczenia i wypiec.

Z ostudzonych blatów skroić zapieczoną skórkę oraz wykroić 10 okrągłych blatów Ø 18 cm.

temperatura pieczenia: 250 °C

czas pieczenia: 5-7 minut

KOMPLET Bezy Meringue wymieszać z cukrem i dodać gorącą wodę podczas ubijania, ubić na sztywną pianę. Daktyle i figi pokroić, wymieszać z cukrem pudrem oraz migdałami, dodać do piany bezowej i dokładnie wymieszać. Z gotowej masy uformować krążki 20 sztuk Ø 18 cm. Wypiec.

naważka bezy: 210 g / 1 sztuka

temperatura pieczenia: 160 °C

czas pieczenia: 20 minut

Następnie zmniejszyć temperaturę i suszyć bezy.

temperatura suszenia: 120 °C

czas suszenia: 40 minut

KOMPLET Krem Volu wymieszać z wodą i odstawić do lodówki w celu spęcznienia masy na 30 minut. Po tym czasie dodać serek mascarpone i ubić masę gęstym mieszczeniem na szybkich obrotach miksera. Następnie wymieszać z **KOMPLET Kiddy Pistacją**.

Wykonanie tortu:

Blaty pistacjowe przesmarować nadzienieniem malinowym, ułożyć blat bezowy, następnie krem pistacjowy i ponownie blat bezowy.

Wierzch udekorować **KOMPLET Kiddy Pistacją** i owocami w dowolny sposób.





Zabreda ubieccesz nujlekeze!

Ciastka pistacjowe



Z dobrą upieczesz najlepsze!

Ciasto kruche pistacjowe:

KOMPLET Pistacjowe Soft	1.000 g
jaja	200 g
margaryna 80 % lub masło	200 g
cukier	50 g
mąka pszenna typ 550	50-100 g
łączna ilość	1.500-1.550 g

Dekoracja:

KOMPLET Kiddy Pistacja	150 g
-------------------------------	-------

Wykonanie:

Margarynę lub masło napowietrzyć z cukrem stopniowo dodając jajka i mleko, pod koniec ubijania dodać suche składniki. Całość wymieszać.

Gotowe ciasto wyszprycować na papier do pieczenia, posypać cukrem pudrem. Opcjonalnie na środek ciastka wyszprycować **KOMPLET Kiddy Pistacja** i wypiec.

temperatura pieczenia: 240 °C

czas pieczenia: 5-7 minut