

Krucze z czekoladkami Bez Cukru

36 sztuk



www.komplet.pl

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Z dobrego wybierzesz najlepsze!

Ciasto:

KOMPLET Bez Cukru Kruche	1.000 g
margaryna	450 g
jaja	50 g
łezki czekoladowe bez cukru	200 g
łączna ilość	1.700 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać płaskim mieszadłem na średnich obrotach miksera. Ciasto rozwałczyć po 45 g i uformować ciasteczka. Rozłożyć na blachę lekko przydusić i wypiec.

czas mieszania:	3 minuty
temperatura pieczenia:	210 °C
czas pieczenia:	około 10 minut

Muffinka Bez Cukru

16 sztuk



www.komplet.pl

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Z dobrego upieczesz najlepsze!

Ciasto:

KOMPLET Bez Cukru Jasne

jaja	1.000 g
olej roślinny	300 g
woda	300 g
	200 g
łączna ilość	1.800 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać płaskim mieszadłem na średnich obrotach miksera. Ciasto nanieść do papilotek i wypiec.

czas mieszania:	3 minuty
naważka:	110 g
temperatura pieczenia:	180 °C
czas pieczenia:	45 minut

Wystudzone muffinki udekorować wg uznania.

Serniczek mascarpone z jagodami Bez Cukru

5 sztuk, Ø 10 cm



www.komplet.pl

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Błat:

KOMPLET Bez Cukru Kruche	250 g
margaryna	100 g
	350 g

Masa serowa:

KOMPLET Bez Cukru Krem Budyniowy	50 g
twaróg półtłusty	750 g
śmietanka 30 %	200 g
ksylitol	150 g
jaja	100 g
	1.250 g

Krem mascarpone z jagodami:

serek mascarpone	200 g
śmietanka 30 %	100 g
jagoda z substancją słodzącą Zentis	200 g
	500 g

Dekoracja:

jagoda z substancją słodzącą Zentis	100 g
łączna ilość	2.200 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki blatu wymieszać do uzyskania pożądanej konsystencji kruszonki. Przełożyć w ranty i wypiec. Twaróg wymieszać z ksylitolem, dodać jaja, śmietankę i wyrobić do jednolitej masy. Pod koniec mieszania dodać **KOMPLET Bez Cukru Krem Budyniowy**. Masę rozlać na wypieczone ranty. Całość wypiec.

naważka blatu:	70 g
temperatura pieczenia blatu:	190 °C
czas pieczenia:	10 minut
naważka masy serowej:	250 g
temperatura pieczenia sernika:	180 °C
czas pieczenia:	około 50 minut

Serek mascarpone ubić ze śmietanką dodać jagody z substancją słodzącą Zentis. Wyszprycować na ostudzone serniczki i udekorować frużeliną jagodową Zentis.

naważka kremu:	100 g
-----------------------	-------

Z dobrą upieczesz najlepsze!

Muffinka ciemna Bez Cukru

17 sztuk



www.komplet.pl

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Z dobrego upieczesz najlepsze!

Ciasto:

KOMPLET Bez Cukru Ciemne	1000 g
jaja	300 g
olej roślinny	400 g
woda	200 g
	<hr/>
	1.900 g

Nadzienie owocowe:

czarna porzeczka	
z substancją słodzącą Zentis	510 g
	<hr/>
łącznie ilość	2.410 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać płaskim mieszadłem na średnich obrotach miksera. Muffinki po wypieku nadziać nadzieniem z czarnej porzeczki.

czas mieszania:	3 minuty
naważka ciasta:	110 g
temperatura pieczenia:	180 °C
czas pieczenia:	45 minut

Ciasto z nadzieniem truskawkowym Bez Cukru

7 sztuk, Ø 14 cm



www.komplet.pl

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Ciasto:

KOMPLET Bez Cukru Jasne	1000 g
jaja	300 g
olej roślinny	350 g
woda	200 g

1.850 g

Nadzenie truskawkowe:

KOMPLET Saftbinder	20 g
truskawka z substancją słodzącą Zentis	500 g

520 g

Kruszonka:

KOMPLET Bez Cukru Kruche	500 g
masło	200 g

700 g

łącznie ilość 3.070 g

Wykonanie:

Składniki ciasta wymieszać płaskim mieszadłem na średnich obrotach miksera. Ciasto wylać w ranty, nałożyć nadzienie truskawkowe, posypać kruszonką i wypiec.

czas mieszania:	2-3 minuty
naważka ciasta:	260 g
naważka kruszonki:	100 g
temperatura pieczenia:	180 °C
czas pieczenia:	około 45-50 minut

Zdobną i smaczną nailepsze!

Ciasto z kremem budyniowym i nadzieniem malinowym Bez Cukru

7 sztuk, Ø 14 cm

www.komplet.pl



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Ciasto:	
KOMPLET Bez Cukru Jasne	1.000 g
jaja	300 g
olej roślinny	350 g
woda	200 g
	1.850 g
Nadzienie malinowe:	
KOMPLET Saftbinder	20 g
malina z substancją słodzącą Zentis	500 g
	520 g
Krem:	
KOMPLET Bez Cukru Krem Budyniowy	100 g
woda	250 g
	350 g

Kruszonka:	
KOMPLET Bez Cukru Kruche	500 g
masło	200 g
	700 g
łącznie ilość	3.420 g

Wykonanie:

Składniki ciasta wymieszać płaskim mieszadłem na średnich obrotach miksera. Ciasto wylać w rauty, wyszprycować nadzienie malinowe, pomiędzy nanieść krem i posypać kruszonką. Całość wypiec.

czas mieszania:	2-3 minuty
naważka ciasta:	260 g
naważka kruszonki:	100 g
naważka kremu:	50 g
temperatura pieczenia:	180 °C
czas pieczenia:	około 45-50 minut

Z dobremu wypieczesz najlepsze!

Drożdźówki Bez Cukru

30 sztuk z mango / 17 sztuk z maliną



www.komplet.pl

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Ciasto:

KOMPLET Bez Cukru Drożdżowe	1.300 g
woda	550 g
margaryna 70 %	200 g
drożdż	70 g

2.120 g

Nadzienie owocowe mango / nadzienie owocowe malinowe:

mango z substancją słodzącą Zentis	750 g
KOMPLET Saftbinder	40 g
malina z substancją słodzącą Zentis	750 g
KOMPLET Saftbinder	40 g

790 / 790 g

Kruszonka (Drożdźówki z mango):

KOMPLET Bez Cukru Kruche	300 g
margaryna	130 g
wiórki kokosowe	50 g

480 g

łącznie ilość 3.390 / 2.910 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać. Z ciasta uformować dowolne kształty drożdżówek z dodatkiem nadzienia owocowego.

Drożdźówki z mango:

Ciasto podzielić na kęsy, rozwałkować, wyszprycować nadzieniem mango i zwinąć w rulonik. Zwinięte drożdźówki przeciąć przez środek i posypać kruszonką wymieszaną z kokosem, odstawić do garowania i wypiec.

czas mieszania: 2 minuty – wolne obroty
7 minut – szybkie obroty

naważka: 70 g / 1 sztuka
czas garowania: około 45 minut
temperatura pieczenia: 220 °C
czas pieczenia: około 15 minut

Drożdźówki warkocz z maliną:

Ciasto rozwałkować, posmarować nadzieniem malinowym, złożyć i pociąć w paski po 40 g. Poprzeplatać ze sobą 3 paski tak, aby powstał warkocz, końce zwinąć do środka. Odstawić do garowania, następnie posmarować rozmąconym jajkiem i wypiec.

czas miesienia: 2 minuty – wolne obroty
7 minut – szybkie obroty

naważka: 120 g / 1 sztuka
czas garowania: około 45 minut
temperatura pieczenia: 220 °C
czas pieczenia: około 15 minut

Z dobrego upieczesz najlepsze!

Sernik jagodowa zeberka Bez Cukru

5 sztuk, Ø 18 cm



www.komplet.pl

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Błat ciemny:

KOMPLET Low Sugar Ciemne	500 g
olej roślinny	200 g
jaja	250 g
woda	50 g
	1.000 g

Masa serowa zeberka:

twaróg półtłusty	1.500 g
śmietanka 30 %	400 g
ksylitol	400 g
jaja	300 g
KOMPLET Bez Cukru Krem Budyniowy	100 g
jagoda z substancją słodzącą Zentis	300 g
	3.000 g

Dekoracja:

jagoda z substancją słodzącą Zentis	500 g
łączna ilość	4.500 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki blatu ciemnego wymieszać płaskim mieszadłem. Ciasto wylać w rauty Ø 18 cm i wypiec.

czas mieszania:	3 minuty
naważka:	200 g
temperatura pieczenia:	180 °C
czas pieczenia:	20 minut

Twaróg i ksylitol wymieszać razem, dodać jaja i śmietankę. Następnie dodać **KOMPLET Bez Cukru Krem Budyniowy**. Masę podzielić na dwie części. Do jednej dodać jagody z substancją słodzącą Zentis. Masę rozlewać na wypieczony spód na przemian jasną i jagodową. Całość wypiec.

temperatura pieczenia:	180 °C
czas pieczenia:	około 60 minut

Po wystudzeniu udekorować jagodami z substancją słodzącą Zentis.

Z dobrego smacznego i najlepsze!

Jagodzianki Bez Cukru

30 sztuk



www.komplet.pl

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Ciasto:

KOMPLET Bez Cukru Drożdżowe	1.300 g
woda	550 g
margaryna 70 %	200 g
drożdż	70 g

2.120 g

Nadzienie:

KOMPLET Saftbinder	100 g
jagoda z substancją słodzącą Zentis	2.000 g

2.100 g

Kruszonka:

KOMPLET Bez Cukru Kruche	250 g
margaryna 70 %	100 g

350 g

łącznie ilość 4.570 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać płaskim mieszadłem. Z ciasta uformować presę. Podzielić na kęsy i rozwałkować, jedną część posmarować jajkiem w celu sklejenia. Nałożyć nadzienie jagodowe i złożyć na pół. Jagodzianki posmarować rozmażonym jajkiem i posypać kruszonką. Odstawić do garowania na około 45 minut.

czas mieszania:

2 minuty – wolne obroty
7 minut – szybkie obroty

naważka presy:

2.100 g / 30 sztuk

naważka nadzienia:

70 g / 1 sztuka

temperatura pieczenia:

220 °C

czas pieczenia:

około 15 minut

Z dobrego ubezpieczenia Najlepszego!

Orzechowiec Bez Cukru

forma 60 x 40 cm



www.komplet.pl

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Błat orzechowy:

KOMPLET Bez Cukru Orzechowe	1.500 g
jaja	750 g
olej roślinny	600 g
woda	150 g
	3.000 g

Krem budyniowy:

KOMPLET Bez Cukru Krem Budyniowy	700 g
mleko	1.800 g
masło	500 g
	3.000 g

Dekoracja:

czekolada bez cukru	300 g
olej roślinny	100 g
orzechy włoskie (siekanie)	150 g
	550 g

łącznie ilość 6.550 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać płaskim mieszadłem przez 3 minuty na średnim biegu miksera, rozłożyć na dwie blachy i wypiec.

naważka:	1.500 g blacha 60 / 40 cm
temperatura pieczenia:	190 °C
czas pieczenia:	15 minut

KOMPLET Bez Cukru Krem Budyniowy wymieszać z mlekiem na średnich obrotach płaskim mieszadłem. Masło ubić różgą następnie połączyć z masą. Gotowy krem rozsmarować na wypieczony blat orzechowy i przykryć drugim blatem. Czekoladę rozpuścić z olejem roślinnym, wylać na kostkę rozsmarować i udekorować orzechami włoskimi.

Z dobrego ubrania jest najlepsze!

Kostka egzotyczna Bez Cukru

forma 60 x 40 cm



www.komplet.pl

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Czekoladowy blat:

KOMPLET Low Sugar Ciemne	750 g
jaja	375 g
olej roślinny	300 g
woda	75 g
	1.500 g

Bananowy blat:

KOMPLET Bez Cukru Bananowe	750 g
jaja	375 g
olej roślinny	300 g
woda	75 g
	1.500 g

Żelka malinowa:

malina z substancją słodzącą Zentis	2.000 g
żelatyna	20 g
woda	100 g
	2.120 g

Krem deserowy mango:

KOMPLET Bez Cukru Krem Deserowy	300 g
śmietanka 30 %	1.400 g
mango z substancją słodzącą Zentis	600 g
	2.300 g

łączna ilość	7.420 g
--------------	---------

Wykonanie:

Wszystkie składniki czekoladowego blatu połączyć i wymieszać płaskim mieszadłem na średnich obrotach miksera. Wszystkie składniki blatu bananowego połączyć i wymieszać płaskim mieszadłem na średnich obrotach miksera.

Ciasta rozsmarować na 2 osobne blachy i wypiec.

czas mieszania:	3 minuty
temperatura pieczenia:	180 °C
czas pieczenia:	15 minut

Żelatynę namoczyć w wodzie i zostawić do spęcznienia. Następnie rozpuścić żelatynę i połączyć z maliną z substancją słodzącą. Żelkę wylać na wypieczony czekoladowy blat i przykryć blatem bananowym. Śmietankę ubić, pod koniec ubijania dodać **KOMPLET Bez Cukru Krem Deserowy** i wymieszać z nadzieniem mango. Krem rozsmarować na blat w postaci fali i udekorować nadzieniem mango.

Z dobrą opinią, najlepszą!

Tropikalna fala Bez Cukru

forma 60 x 40 cm



www.komplet.pl

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Ciasto czekoladowe:

KOMPLET Low Sugar Ciemne	1.000 g
jaja	500 g
olej roślinny	400 g
woda	100 g
	2.000 g

Ciasto jasne:

KOMPLET Bez Cukru Jasne	500 g
jaja	250 g
olej roślinny	300 g
woda	50 g
	1.100 g

Nadzienie mango:

KOMPLET Saftbinder	50 g
mango z substancją słodzącą Zentis	1.500 g
	1.550 g

Krem:

KOMPLET Bez Cukru Krem Budyńowy	350 g
śmietanka 30 %	1.000 g
wiórki kokosowe	60 g
	1.410 g
	8.180 g

Żelka mango:

mango z substancją słodzącą Zentis	2.000 g
żelatyna	20 g
woda	100 g
	2.120 g

łączna ilość

3.530 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta czekoladowego wymieszać płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Wszystkie składniki ciasta jasnego wymieszać płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Ciasto czekoladowe wylać na blachę, natomiast jasne ciasto wyszprycować okrągłą tyłką na ciasto czekoladowe w odstępach 5 cm. Nadzienie mango wymieszać z **KOMPLET Saftbinderem** i wyszprycować w jasne ciasto.

czas mieszania:	3 minuty
temperatura pieczenia:	180 °C
czas pieczenia:	około 60 minut

Śmietankę ubić, dodać **KOMPLET Bez Cukru Krem Budyńowy** i wiórki kokosowe. Gotowy krem nałożyć równomiernie na wypieczone ciasto. Żelatynę zalać zimną wodą, zostawić do spęcznienia, rozpuścić, dodać do nadzienia mango i wyłożyć na warstwę kremu.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

Eklery i Ptysie Bez Cukru



www.komplet.pl

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Ciasto:	
KOMPLET Ciasto Parzone	1.000 g
woda	1.700 g
olej roślinny	400 g
	3.100 g
Krem budyniowy:	
KOMPLET Bez Cukru Krem Budyniowy	400 g
mleko	1.000 g
masło (miękkie)	250 g
	1.650 g
Dekoracja:	
truskawka z substancją słodzącą Zentis	300 g
żelatyna	4 g
	304 g
łączna ilość	5.054 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia uformować podłużne lub okrągłe korpusy i wypiec.

czas mieszania:	3 minuty
temperatura pieczenia:	220 °C spadająca do 210 °C
czas pieczenia:	30-35 minut

Mleko połączyć z **KOMPLET Bez Cukru Krem Budyniowy**, masło ubić i połączyć z kremem. Wypieczone korpusy przekroić wzdłuż i napęlić kremem. Eklery udekorować żelką truskawkową.

Z dobrem smakiem ciesz się naszymi bezami!

Tarta orzechowa z czarnymi porzeczkami Bez Cukru

6 sztuk



www.komplet.pl



Ciasto kruche:

KOMPLET Kruche Bez Cukru	1.000 g
margaryna 70 %	450 g
jaja	50 g

1.500 g

Żelka z czarnych porzeczek:

KOMPLET Saftbinder	15 g
czarna porzeczka	1.200 g
z substancją słodzącą Zentis	1.215 g

1.215 g

Ciasto orzechowe:

KOMPLET Orzechowe Bez Cukru	750 g
jaja	350 g
olej roślinny	300 g
woda	100 g

1.500 g

Krem deserowy:

KOMPLET Bez Cukru Krem Deserowy	330 g
mleko (zimne)	800 g
kakao	70 g

1.200 g

Dekoracja:

orzechy włoskie (siekanie)	90 g
łączna ilość	5.505 g

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta kruchego wymieszać do momentu uzyskania pożądanej konsystencji. Ciasto rozwałkować i wyłożyć do foremek aluminiowych o średnicy 20 cm. Następnie nałożyć żelkę z czarnych porzeczek.

Wszystkie składniki ciasta orzechowego połączyć i wymieszać płaskim mieszadłem na średnich obrotach miksera przez 3 minuty. Ciasto wylać na tarty z czarną porzeczką i wypiec.

naważka ciasta kruchego:	250 g
naważka żelki:	200 g
naważka ciasta orzechowego:	250 g
czas pieczenia:	około 40 minut
temperatura pieczenia:	180 °C

Wszystkie składnik kremu deserowego wymieszać i ubić. Gotowy krem wyszprycować na wystudzone tarty i udekorować orzechami włoskimi.

czas ubijania:	5 minut
naważka kremu deserowego:	200 g

Z dobrego upieczesz najlepsze!

Torcik czekoladowy Bez Cukru

8 sztuk, Ø 14 cm



www.komplet.pl

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Ciasto:

KOMPLET Low Sugar Ciemne	500 g
olej roślinny	200 g
jaja	250 g
woda	50 g
	1.000 g

Krem jagodowy:

KOMPLET Bez Cukru Krem Budyniowy	200 g
jagoda z substancją słodzącą Zentis	600 g
	800 g

Żelka czarna porzeczka:

czarna porzeczka z substancją słodzącą Zentis	700 g
żelatyna	15 g
woda	85 g
	800 g

Mus czekoladowy:

śmietanka (zagotowana)	400 g
żelatyna	10 g
woda (15 °C)	50 g
czekolada mleczna bez cukru	500 g
czekolada gorzka 50 % bez cukru	150 g
śmietanka (ubita)	650 g
	1.760 g

łączna ilość 4.360 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta połączyć i wymieszać płaskim mieszadłem na średnich obrotach miksera. Ciasto przełożyć do rantu Ø 14 cm i wypiec.

Składniki kremu jagodowego wymieszać, wyłożyć w ranty Ø 12 cm i schłodzić.

Żelatynę namoczyć w wodzie, rozpuścić, połączyć z czarnymi porzeczkami, wylać w ranty z kremem jagodowym i ponownie schłodzić.

Żelatynę namoczyć w wodzie, śmietankę zagotować. Obie czekolady i namoczoną żelatynę zalać zagotowaną śmietanką. Całość zblendować, dodać do ubitej wcześniej śmietany i wymieszać.

Ranty Ø 14 cm wyłożyć folią rantową, włożyć upieczony blat zalać częściowo musem czekoladowym, włożyć krążek owocowy i przykryć resztą musu czekoladowego. Tort udekorować świeżymi owocami.

czas mieszania: 3 minuty

naważka ciasta: 120 g

temperatura pieczenia: 180 °C

czas pieczenia: 15 minut

naważka kremu jagodowego: 100 g

naważka żelki porzeczkowej: 100 g

naważka musu czekoladowego: 220 g

Z dobrego ubezpieczenia najlepsze!

Ciastka kruche Bez Cukru

blacha



www.komplet.pl

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



około 32 blachy

KOMPLET Bez Cukru Kruche	10.000 g
margaryna	4.500 g
jaja	500 g
śmietanka 30 %	400 g
woda (15 °C)	300 g
łączna ilość	15.700 g

Ciastka orzechowe Bez Cukru

około 45 blach

KOMPLET Bez Cukru Orzechowe	10.000 g
jaja	500 g
margaryna	5.500 g
mąka pszenna Graham typ 1850 (drobny przemiał)	1.000 g
mąka pszenna typ 550	1.000 g
śmietanka 30 %	500 g
woda (15 °C)	300 g
łączna ilość	18.800 g

Ciastka bananowe z czekoladą Bez Cukru około 45 blach

KOMPLET Bez Cukru Bananowe	10.000 g
jaja	500 g
margaryna	5.500 g
mąka pszenna Graham typ 1850 (drobny przemiał)	1.000 g
mąka pszenna typ 550	1.000 g
śmietanka 30 %	500 g
woda (15 °C)	300 g
łezki czekoladowe bez cukru	150 g
łączna ilość	18.950 g

Wykonanie:

Składniki ciasta kruchego, oprócz mąki (w przypadku ciastek orzechowych i bananowych) i łezek czekoladowych bez cukru, połączyć i napowietrzyć na średnich obrotach miksera płaskim mieszadłem lub za pomocą mieszadła typu hak. Pod koniec mieszania dodać obie mąki (w przypadku ciastek orzechowych i bananowych) oraz łezki czekoladowe bez cukru. Całość dobrze wymieszać. Ciastka formować maszynowo w dowolne kształty.

czas mieszania:	5 minut
temperatura pieczenia:	190 °C
czas pieczenia:	12 minut

Z dobrego upieczesz najlepsze!

Ciasto z nadzieniem malinowym i kremem Bez Cukru

7 sztuk, Ø 14 cm



www.komplet.pl

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Ciasto:

KOMPLET Low Sugar Ciemne	1000 g
jaja	300 g
olej roślinny	350 g
woda	200 g
	1.850 g

Krem:

KOMPLET Bez Cukru Krem Budyniowy	160 g
woda (15 °C)	400 g
kakao	16 g
	576 g

Nadzenie malinowe:

KOMPLET Saftbinder	20 g
malina z substancją słodzącą Zentis	500 g
	520 g

łącznie ilość 2.946 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać płaskim mieszadłem na średnich obrotach miksera przez 3 minuty. Ciasto wylać do rantów Ø 14 cm. Składniki kremu wymieszać przez 2 minuty płaskim mieszadłem na średnich obrotach miksera. Krem wyszprycować na ciasto okrągłą tyłką. Następnie wymieszać nadzienie malinowe z **KOMPLET Saftbinder** i wyszprycować pomiędzy krem. Całość wypiec.

naważka ciasta:	260 g / sztuka
naważka kremu:	80 g / 1 sztuka
naważka nadzienia malinowego:	75 g / 1 sztuka
temperatura pieczenia:	180 °C
czas pieczenia:	około 45-50 minut

Zobaczysz najlepsze!

Ciasto orzechowe z czarnymi porzeczkami Bez Cukru

7 sztuk



www.komplet.pl

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Ciasto Orzechowe:

KOMPLET Bez Cukru Orzechowe	1.000 g
jaja	350 g
olej roślinny	450 g
woda	100 g
	1.900 g

Nadzienie owocowe:

KOMPLET Bez Cukru Krem Budyniowy	100 g
czarna porzeczka	
z substancją słodzącą Zentis	600 g
	700 g

Kruszonka:

KOMPLET Bez Cukru Kruche	500 g
masło	200 g
	700 g

łączna ilość 3.300 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta orzechowego wymieszać płaskim mieszadłem przez 3 minuty. Ciasto rozlać do okrągłych foremek Ø 14 cm.

KOMPLET Bez Cukru Krem Budyniowy wymieszać z nadzieniem porzeczkowym i wyłożyć na ciasto. Całość posypać kruszonką i wypiec.

naważka ciasta: 250 g / 1 sztuka

naważka nadzienia: 100 g / 1 sztuka

naważka kruszonki: 100 g / 1 sztuka

temperatura pieczenia: 180 °C

czas pieczenia: około 50 minut

Z dobrego ubieczesz najlepsze!

Muffinki orzechowe Bez Cukru

17 sztuk



www.komplet.pl

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Ciasto:

KOMPLET Bez Cukru Orzechowe	1000 g
jaja	350 g
olej roślinny	350 g
woda	200 g
	1.900 g

Nadzienie owocowe:

truskawka z substancją słodzącą Zentis	510 g
łącзна ilość	2.410 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać płaskim mieszadłem na średnich obrotach miksera przez 3 minuty. Ciasto wylać do papilotek i wypiec. Opcjonalnie muffinki można posypać orzechami przed wypiekiem. Po wypieku nadziać i udekorować według uznania.

naważka ciasta:	110 g
temperatura pieczenia:	180 °C
czas pieczenia:	45 minut

Zdobrotę ubiczujesz najlepsze!

Muffinka bananowa Bez Cukru

17 sztuk



www.komplet.pl

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Ciasto:

KOMPLET Bez Cukru Bananowe

jaja	1000 g
olej roślinny	350 g
woda	350 g
łączna ilość	200 g
	1.900 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać płaskim mieszadłem na średnich obrotach miksera przez 3 minuty. Ciasto wylać do papilotek i wypiec. Muffinki można nadziać **KOMPLET Bez Cukru Krem Bu-dyniowy** lub owocami.

naważka ciasta:	110 g
temperatura pieczenia:	180 °C
czas pieczenia:	45 minut

Zdanie do wypieczenia: najlepsze!

Pączki Bez Cukru

30 sztuk



www.komplet.pl

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Ciasto:

KOMPLET Bez Cukru Drożdżowe	1.000 g
jaja	200 g
woda (25 °C)	230 g
drożdże	70 g
margaryna	70 g
łączna ilość	1.570 g

Wykonanie:

Składniki ciasta wyrobić do żądanej konsystencji. Z ciasta uformować presę i odstawić do spoczynku na 15 minut.

Następnie presę podzielić na kęsy i uformować pączki. Pączki odstawić do garownika na około 45 minut, następnie wysmażyć.

czas mieszania: 2 minuty – wolne obroty
7 minut – szybkie obroty

naważka kęsa: 50 g
temperatura smażenia: 180 °C

czas smażenia: około 3 minuty jedna strona
2 minuty druga strona.

Pączki nadziewać różnymi zblendowanymi nadzieniami bez cukru Zentis.

Z dobrej jakości składników najlepsze!