

Kostka jogurtowa z morelami na śniadanie

KOMPLET Ciasto Śniadaniowe



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

forma 40 x 60 cm

Błat kruchy:

KOMPLET Ciasto Kruche 50	400 g
margaryna 80 %	600 g
mąka pszenna typ 550	600 g
	1.600 g

Warstwa nadzienia:

nadzienie morelowe termostabilne lub marmolada morelowa	1.000 g
--	---------

Ciasto śniadaniowe:

KOMPLET Ciasto Śniadaniowe	1.200 g
białko jaj	500 g
olej roślinny	600 g
woda	600 g
	2.900 g

Warstwa owocowa:

morele (z lekkiego syropu)	1.500 g
----------------------------	---------

Krem jogurtowy:

KOMPLET Stabilizator Jogokiss	250 g
woda	250 g
śmietanka 33 %	500 g
	1.000 g

Dekoracja:

dowolny żel na zimno	400 g
żółty barwnik	według uznania
łączna ilość	8.400 g

Wykonanie:

Składniki błatu kruchego połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem do żądanej konsystencji. Gotowe ciasto rozwałkować na papier do pieczenia.

Nadzienie rozsmarować na surowe ciasto kruche.

Składniki ciasta śniadaniowego wyrobić na średnim biegu miksera płaskim mieszadłem. Gotowe ciasto rozsmarować na błat kruchy z owocowym nadzieniem. Morele równomiernie rozłożyć na wierzch ciasta, ciasto wypiec.

temperatura pieczenia:	150 °C
czas pieczenia:	70 minut

Stabilizator połączyć z wodą, następnie wymieszać z ubitą śmietaną. Krem rozsmarować na wierzch ostudzonego ciasta.

Schłodzone ciasto udekorować dowolną żelką na zimno.



Z dobrego upieczesz najlepsze!

Ciasto wiśniowe z czekoladą na drugie śniadanie

KOMPLET Ciasto Śniadaniowe



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

forma 40 x 60 cm

Ciasto kruche:

KOMPLET Półkruche Black	1.200 g
margaryna	600 g
	1.800 g

Warstwa owocowa:

KOMPLET Saftbinder	50 g
wiśnie (mrożone)	1.200 g
	1.250 g

Ciasto śniadaniowe z czekoladą:

KOMPLET Ciasto Śniadaniowe	1.000 g
KOMPLET Kiddy Choco	300 g
KOMPLET Łezki Czekoladowe (rozpuszczone)	150 g
jaja	500 g
olej roślinny	400 g
woda lub mleko 3,2 %	600 g
cukier	200 g
	3.150 g

łączna ilość 6.200 g

Wykonanie:

Składniki ciasta kruchego wymieszać do żądanej konsystencji kruszonki, 1.300 g ciasta rozłożyć na spód formy wyłożonej papierem do pieczenia i lekko przydusić. Składniki ciasta śniadaniowego połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. 1.000 g ciasta rozsmarować na surowy kruchy spód, następnie rozłożyć równomiernie wiśnie wymieszane z **KOMPLET Saftbinderem**. Na wiśnie wyłożyć pozostałe ciasto śniadaniowe. Wierzch posypać resztą kruszonki. Ciasto wypiec.

czas mieszania:	6 minut
temperatura pieczenia:	150 °C
czas pieczenia:	80 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!

Ciasto śniadaniowe z twarogiem pod morelowym żelem

KOMPLET Ciasto Śniadaniowe



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

forma 40 x 60 cm

Ciasto:

KOMPLET Śniadaniowe

białko jaj	1.500 g
olej roślinny	600 g
mleko	750 g
	900 g

3.750 g

Masa twarogowa:

KOMPLET Gourmet Ciasto Serowe

twaróg (mielony)	600 g
jaja	600 g
olej roślinny	200 g
woda	100 g
	300 g

1.800 g

Żel morelowy:

KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite

woda	1.500 g
nadzień morelowe	400 g
kwasek cytrynowy	400 g
	3 g

2.303 g

łączna ilość

7.853 g

Wykonanie:

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

czas mieszania: 6 minut

Składniki masy twarogowej wymieszać gęstym mieszadłem na średnim biegu miksera. Gotową masę nanieść w postaci wałków na ciasto śniadaniowe, ciasto wypiec.

czas mieszania: 3 minuty

temperatura pieczenia: 150 °C

czas pieczenia: 70-80 minut

Wodę zagotować z **KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite**. Następnie dodać kwasek cytrynowy i nadzienie morelowe. Całość wymieszać. Gorący żel rozlać na wierzch ostudzonego ciasta z masą twarogową.



Z dobrego upieczenia, najlepiej!

Maślana szarlotka w mlecznej otoczce

KOMPLET Ciasto Śniadaniowe



PROPOZYCJA PODANIA / SERWIRANIA: 10 sztuk, Ø 18 cm

10 sztuk, Ø 18 cm

Ciasto kruche:

KOMPLET Ciasto Półkruche

masło	1.000 g
margaryna	150 g
	350 g
	1.500 g

Warstwa jabłek:

KOMPLET Ciasto Śniadaniowe

masło	350 g
cynamon mielony	200 g
jabłka prażone kostka	15 g
	3.500 g
	4.065 g

Mleczna otoczka:

KOMPLET Ciasto Śniadaniowe

białko jaj	2.000 g
olej roślinny	800 g
masło (rozpuszczone)	700 g
mleko 3,2 %	400 g
	1.200 g
	5.100 g

Dekoracja:

masło	100 g
KOMPLET Neuschnee	100 g
	200 g

łączna ilość 10.865 g

Wykonanie:

Składniki ciasta kruchego wymieszać do żądanej konsystencji kruszonki, gotowe ciasto rozłożyć na spód formy wyłożonej papierem do pieczenia i lekko przydusić.

naważka: 150 g / 1 sztuka

Masło rozpuścić i wymieszać z pozostałymi składnikami, masę rozprowadzić na surowe ciasto kruche w postaci mniejszych krążków.

naważka: 400 g / 1 sztuka

Składniki połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto wsprycować na boki i wierzch jabłek, szarlotki wypiec.

czas mieszania: 6 minut

naważka: 450 g / 1 sztuka

temperatura pieczenia: 150 °C

czas pieczenia: 80 minut

Masło rozpuścić i nanieść na wierzch i boki gorącego ciasta. Ostudzone ciasto udekorować pudrem KOMPLET Neuschnee.



Z dobrego upieczesz najlepsze!

Śniadaniowa kawka z mlekiem o smaku toffi

KOMPLET Ciasto Śniadaniowe



forma 40 x 60 cm

Błaty toffi - 2 sztuki, 40 x 60 cm:

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

2.600 g

Błaty śniadaniowe - 2 sztuki, 40 x 60 cm:

KOMPLET Ciasto Śniadaniowe	1.200 g
białko jaj	600 g
olej roślinny	600 g
woda	750 g

3.150 g

Warstwa nadzienia owocowego:

nadzienie z czarnej porzeczki	700 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	70 g
woda 100 °C	130 g

900 g

Nakropka kawowa:

cukier	300 g
woda (100 °C)	400 g
kawa rozpuszczalna	40 g
spirytus rektyfikowany	60 g

800 g

Nakropka mleczna:

mleko zagęszczone niesłodzone	500 g
cukier puder	300 g
cukier wanilinowy	50 g

850 g

Krem:

KOMPLET Krem Dorino	400 g
woda (20 °C)	1.000 g
serek mascarpone	400 g

1.800 g

Dekoracja:

KOMPLET Baza Mleczna	400 g
woda (100 °C)	700 g

1.100 g

Łączna ilość

11.200 g



Śniadaniowa kawka z mlekiem o smaku toffi

KOMPLET Ciasto Śniadaniowe



Wykonanie:

Składniki blatów toffi połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem do żądanej konsystencji. Gotowe ciasto rozsmarować na dwa papiery do pieczenia i wypiec.

czas mieszania: 3 minuty

temperatura pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: 16 minut

Składniki blatów śniadaniowych ubić gęstym mieszadłem na szybkich obrotach miksera, ciasto rozsmarować na dwa papiery do pieczenia i wypiec.

czas mieszania: 6 minut

temperatura pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: 15-20 minut

Składniki nadzienia owocowego połączyć i wymieszać.

Składniki nakropki kawowej połączyć.

Składniki nakropki mlecznej połączyć.

Składniki kremu wyrobić gęstym mieszadłem na średnim biegu miksera.

Z ostudzonych blatów należy skroić zapieczoną skórkę. Na spód formy układamy pierwszy blat toffi i nakrapiamy nakropką kawową (400 g), następnie rozsmarowujemy warstwę owocową i przykrywamy blatem śniadaniowym, blat nakrapiamy mleczną nakropką (400 g). Następnie rozsmarowujemy krem (800 g), nakładamy drugi blat toffi, nakrapiamy nakropką (400 g), rozsmarowujemy 800 g kremu i przykładamy blat śniadaniowy ponownie nakrapiając nakropką mleczną (400 g). Na wierzch rozsmarowujemy 400 g kremu. Ciasto należy schłodzić i udekorować.

Składniki dekoracji połączyć. Ostudzoną glazurę rozlać na wierzch ciasta i udekorować opcjonalnie tartą czekoladą i elementami czekoladowymi.

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



biuro@komplet.pl
www.komplet.pl