

KOMPLET Ciasto Śniadaniowe

100 % MIESZANKA DO PRODUKCJI CIAST
Z OWOCAMI I CIAST DESEROWYCH.



Receptury online dostępne są
dla klientów zalogowanych
na www.komplet.pl



Zdobrego uprzedzenia, najlepsze!

Owocowe ciasto na śniadanie

KOMPLET Ciasto Śniadaniowe



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

forma 40 x 60 cm

Ciasto:

KOMPLET Ciasto Śniadaniowe	1.500 g
białko / jaja	600 / 700 g
olej roślinny	750 g
woda lub mleko 3.2 %	900 g
cukier	150 g
	3.900 / 4.000 g

Warstwa owocowa:

mieszanka owoców mrożonych	1.200 g
KOMPLET Saftbinder	30 g
	1.230 g

Dekoracja:

KOMPLET Glanz Klar 20	20 g
cukier	250 g
woda	1.000 g
	1.270 g

łączna ilość 6.400 / 6.500 g

Wykonanie:

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

Zalety produktu:

- wyjątkowy, mleczno-waniliowy smak
- bardzo wilgotny miękisz
- utrzymuje owoce podczas wypieku na powierzchni
- powtarzalna i łatwa produkcja
- lekko gryząca struktura miękiszu, wyczuwalny delikatny grysik pszenny
- innowacyjne zastosowanie do wypieku ciast z owocami mrożonymi i sezonowymi oraz jako dodatek do ciast deserowych w postaci blatów

czas mieszania: 6 minut

Wierzch ciasta posypać **KOMPLET Saftbinder** w ilości 20 g. Pozostałą ilość wymieszać z owocami i równomiernie rozłożyć na ciasto. Całość wypieć.

temperatura pieczenia: 150 °C

czas pieczenia: 70-80 minut

KOMPLET Glanz Klar zagotować z wodą i cukrem, gorącym żelem udekorować wierzch ostudzonego ciasta.

naważka żelu: 400 g

Szarlotka pod mleczną pierzynką

KOMPLET Ciasto Śniadaniowe



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



forma 40 x 60 cm

Ciasto kruche:

KOMPLET Ciasto Półkruche	1.000 g
margaryna	500 g
	1.500 g

Warstwa z owocami:

KOMPLET Ciasto Śniadaniowe	300 g
cynamon mielony	15 g
jabłka prażone (kostka)	3.000 g
	3.315 g

Ciasto:

KOMPLET Ciasto Śniadaniowe	1.000 g
białko jaj	400 g
olej roślinny	500 g
mleko 3,2 %	600 g
cukier	100 g
	2.600 g

Dekoracja:

KOMPLET Neuschnee	250 g
łączna ilość	7.665 g

Wykonanie:

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

KOMPLET Ciasto Śniadaniowe wymieszać z cynamonem i jabłkami. Masę rozprowadzić na surowe ciasto kruche.

Składniki ciasta połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na warstwę jabłek, całość wypiec.

czas mieszania:	6 minut
temperatura pieczenia:	150 °C góra, 160 °C dół
czas pieczenia:	80 minut

Ostudzone ciasto udekorować **KOMPLET Neuschnee**.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

Truskawkowe Love

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 truskawkowe termostabilne
lub marmolada truskawkowa 800 g

Ciasto śniadaniowe:

KOMPLET Ciasto Śniadaniowe	1.200 g
białko jaj	500 g
olej roślinny	650 g
woda	600 g
	2.950 g

Warstwa owocowa:

KOMPLET Saftbinder	20 g
truskawki (mrożone)	1.000 g
	1.020 g

Krem truskawkowy:

KOMPLET Stabilizator Truskawkowy	200 g
woda	250 g
śmietanka 33 %	1.000 g
	1.450 g
łączna ilość	7.820 g

Wykonanie:

Składniki blatu 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 blat kruchy z owocowym nadzieniem.

czas mieszania: 5 minut

Owoce wymieszać z **KOMPLET Saftbinder** i równomiernie rozłożyć na wierzch ciasta. Ciasto wypiec.

temperatura pieczenia: 150 °C

czas pieczenia: 70-80 minut

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

Schłodzone ciasto udekorować czerwonym zamszem.



biuro@komplet.pl
www.komplet.pl