

# KOMPLET Nadzienie Orzech Włoski 40 %



IDEALNE JAKO DODATEK DO CIAST DROŻDŻOWYCH, FRANCUSKICH, KRUCHYCH ORAZ BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWYCH

PRZYJEMNY, ORZECHOWY SMAK

PODZAS WYPIEKU NIE POWSTAJĄ PUSTE PRZESTRZENIE W CIEŚCIE



Ciasteczka bezowo-orzechowe z nadzieniem wiśniowym

<b>Ciasto:</b>	
KOMPLET Bezy Meringue	100 g
cukier	300 g
woda (100 °C)	300 g
<b>KOMPLET Nadzienie Orzech Włoski 40 %</b>	<b>700 g</b>
	<hr/>
	1.400 g
<b>Nadzienie:</b>	
nadzienie wiśniowe	700 g
	<hr/>
<b>łącznie</b>	<b>2.100 g</b>

**Wykonanie:**

**KOMPLET Bezy Meringue** wymieszać z cukrem i podczas ubijania zalać gorącą wodą, ubijać na szybkim biegu miksera do momentu uzyskania sztywnej piany. Połączyć z **KOMPLET Nadzieniem Orzech Włoski 40 %** i dokładnie wymieszać. Z gotowej masy wyszprycować na papier do pieczenia okrągłe korpusy i wypiec.

**temperatura wypieku:** 230 °C

**czas wypieku:** 7 minut

Ostudzone ciasteczka przełożyć nadzieniem wiśniowym.

Z dobrą upieczesz najlepsze!





## Strucla z nadzieniem orzechowym

10 sztuk



### Ciasto drożdżowe:

<b>KOMPLET Świeżynka Plus</b>	160 g
mąka pszenna typ 550	800 g
margaryna 80 %	240 g
drożdże	60 g
cukier	40 g
woda	240 g
jaja	160 g

### Nadzenie orzechowe:

<b>KOMPLET Nadzenie Orzech Włoski 40 %</b>	1200 g
woda	550 g
cukier	125 g
jaja	125 g

### Dekoracja:

<b>KOMPLET Kiddy Weiss</b>	1000 g
orzech włoski (posypka)	400 g

łącznie	5.100 g
---------	---------

### Wykonanie:

Składniki ciasta drożdżowego wymieszać w mieszarce spiralnej lub przy pomocy mieszadła typu hak. Ciasto odstawić do spoczynku na około 15 minut. Następnie podzielić na kęsy i ponownie odstawić na 15 minut. **KOMPLET Nadzenie Orzech Włoski 40 %** wymieszać z pozostałymi składnikami za pomocą płaskiego mieszadła i odstawić do spęcznienia.

**czas mieszania ciasta:** 3 minuty – wolne obroty  
6 minut – szybkie obroty

**czas mieszania nadzienia orzechowego:** 3 minuty

Kęsy ciasta rozwałkować, rozsmarować nadzienie orzechowe, ciasto zwinąć w rulon i przełożyć do foremek. Foremki przykryć i odstawić do garowania na około 40-50 minut, następnie wypiec.

**naważka ciasta:** 170 g / 1 sztuka  
**naważka nadzienia:** 200 g / 1 sztuka  
**temperatura pieczenia:** 190 °C  
**czas pieczenia:** 40 minut

Wystudzone struclki udekorować rozpuszczonym **KOMPLET Kiddy Weiss** i posypać orzechami włoskimi.

## Drożdźówki z nadzieniem orzechowym

### Ciasto drożdżowe:

<b>KOMPLET Świeżynka Plus</b>	160 g
mąka pszenna typ 550	800 g
margaryna 80 %	240 g
drożdże	60 g
cukier	40 g
woda	240 g
jaja	160 g

1.700 g

### Nadzenie orzechowe:

<b>KOMPLET Nadzenie Orzech Włoski 40 %</b>	1.000 g
woda	450 g
cukier	100 g
jaja	100 g

1.650 g

łącznie	3.350 g
---------	---------



### Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta drożdżowego wymieszać w mieszarce spiralnej lub przy pomocy mieszadła typu hak. Ciasto odstawić do spoczynku. **KOMPLET Nadzenie Orzech Włoski 40 %** wymieszać z pozostałymi składnikami i odstawić do spęcznienia. Ciasto rozwałkować, na 2/3 ciasta rozsmarować nadzienie orzechowe, następnie złożyć ciasto na 3 warstwy. Ponownie rozwałkować, pokroić na paski o wadze 60 g. Drożdźówki zwinąć z dwóch pasków splecionych ze sobą w warkocz. Zwinięte drożdźówki posmarować rozmaconym jajkiem i odstawić do garowania na około 30-40 minut, następnie wypiec.

**czas mieszania ciasta:** 3 minuty – wolne obroty  
6 minut – szybkie obroty

**czas mieszania nadzienia orzechowego:** 3 minuty

**temperatura pieczenia:** 190 °C  
**czas pieczenia:** 20 minut