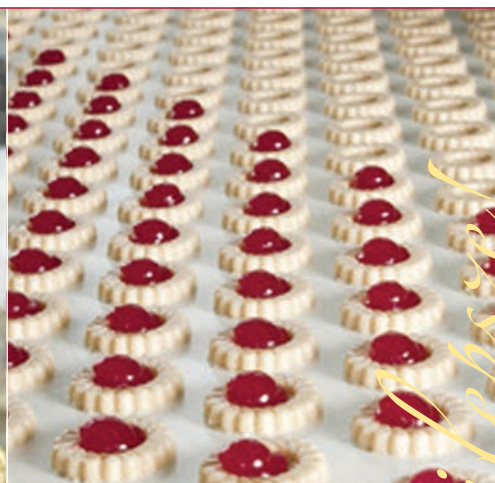


KOMPLET na ciastka kruche



KOMPLET B+S

Biskopcy puszyste
Biskopcy płaskie
Biskopcy kawowe z kajmakiem

KOMPLET Jogosoft

Bitki z makiem

KOMPLET Ciastka Kruche 50

Ciastka kruche szprycowane
Ciastka kruche kokosowe
Ciastka kruche owsiane
Ciastka grahamki z czekoladą
Ciastka kruche sezamowe
Ciastka razowe z miodem i słonecznikiem

KOMPLET Piernik Klasyczny

Ciastka z nadzieniem owocowym
Pierniki okrągłe / Baletki z powidłami

KOMPLET Cocomix

Makaroniki kokosowe z kremem
Kokosanki
Kokosanka Bezowa

KOMPLET Bezy Meringue

Mini beziki i bezy z kawą

KOMPLET Czekoladowe Soft

Ciastka czekoladowe
Ciastka czekoladowe z bakaliami

KOMPLET Orzechowe Soft

Ciastka orzechowe z czekoladą
Orzechowe talarki

KOMPLET Półkruche

Ciastka na maślanie z czekoladą

KOMPLET Orkiszowe Soft

Ciastka orkiszowe

KOMPLET Karmelowe Soft

Cookies karmelowe

Mieszanki smakowe z granulatami

KOMPLET Cytrynowe Soft
KOMPLET Pomarańczowe Soft
KOMPLET Karmelowe Soft

KOMPLET Mieszanka Bezglutenowa Jasna

Ciastka kokosowe bezglutenowe

KOMPLET Chleb Chia 40

Ciastka Chia

KOMPLET Masa Percepanowa

Maroni
Percepanowe sezamki

KOMPLET Nadzienie Migdałowe

Talarki Migdałowe

KOMPLET Nadzienie z Białego Maku

Makaroniki Makowe

KOMPLET Miodowe Soft

Ciastka miodowo-owsiane

KOMPLET Brandmix + Ei

Rurka ptysiowa

KOMPLET Ciasto Parzone

Eklery i ptysie
Drobne przekąski z ciasta parzonego

Z dobrego upieczesz najlepsze!



KOMPLET Polska dostarcza produkty najwyższej jakości, spełniające wysokie standardy współczesnego cukiernictwa.

Katalog, który oddajemy w Państwa ręce stanowi zbiór różnorodnych receptur na drobne ciastka w wielu wariantach – puszyste, kruche, przekładane, z kremem, polewą lub innymi dodatkami. Przedstawiamy kompleksowe rozwiązania pozwalające urozmaicić ofertę sprzedaży małych i dużych producentów.

Nasze surowce w połączeniu z oryginalnymi recepturami gwarantują:

- wysoką jakość wyrobu,
- różnorodność smaków i tekstur,
- powtarzalność produkcji,
- możliwość łączenia z różnymi dodatkami,
- łatwość modyfikacji receptur,
- personalizację w zakresie smaku i kształtu.

KOMPLET Polska zapewnia najlepszą jakość i uzyskanie oczekiwanego efektu. Inspiruje i doradza niezmiennie od ponad 120 lat.



*Wielość receptur,
różnorodność smaków
i tekstur!*



dobrych wypieczesz najlepsze!

Ciastka z **KOMPLET B+S**



Biszkopty puszyste

Ciasto:	
KOMPLET B+S	1.000 g
mąka pszenna, typ 550	1.270 g
cukier	1.000 g
jaja	1.650 g
woda	680 g
łączna ilość	5.600 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i ubijać na szybkim biegu miksera za pomocą gęstego mieszadła. Gotową masę formować za pomocą maszyny dozującej w kształcie okrągłych lub podłużnych biszkoptów. Upiec.

czas napowietrzania:	7 minut
temperatura pieczenia:	230°C
czas pieczenia:	8 minut



Biszkopty płaskie

Ciasto:

KOMPLET B+S	1.000 g
mąka pszenna, typ 550	1.400 g
cukier	1.500 g
jaja	1.900 g
woda	700 g
	6.500 g

Warstwa kremowa:

KOMPLET Kiddy Weiss	600 g
margaryna kremowa	400 g
	1.000 g
łączna ilość	7.500 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i ubijać na szybkim biegu miksera za pomocą gęstego mieszadła. Gotową masę formować za pomocą maszyny dozującej w kształcie okrągłych lub podłużnych biszkoptów. Upiec.

czas napowietrzania:	7 minut
temperatura pieczenia:	230°C
czas pieczenia:	7 minut

Wszystkie składniki warstwy kremowej połączyć i napowietrzyć za pomocą gęstego mieszadła. Gotowym kremem przełożyć biszkopty płaskie. Schłodzone ciastka dekorować dowolną polewą czekoladową lub **KOMPLET Kiddy Choco**, **KOMPLET Kiddy Noisette**, **KOMPLET Kiddy Weiss**, **KOMPLET Kiddy Gusto Softy**.

doskonałe do przekładania różnymi nadzieniami



Ciastka z KOMPLET Jogosoft



Biszkopty kawowe z kajmakiem

Ciasto:

KOMPLET B+S	1.000 g
mąka pszenna, typ 550	1.270 g
cukier	1.000 g
jaja	1.650 g
woda	680 g
kawa zbożowa (rozpuszczalna)	100 g
kawa mielona	100 g
	5.800 g
kajmak	2.000 g
łączna ilość	7.800 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta, oprócz kawy mielonej, połączyć i ubić na szybkim biegu miksera za pomocą gęstego mieszadła. Gotową masę uformować za pomocą maszyny dozującej w kształcie podłużnych biszkoptów, posypać kawą mieloną i upiec.

czas napowietrzania:	7 minut
temperatura pieczenia:	230°C
czas pieczenia:	8 minut

Ostudzone biszkopty kawowe przełożyć kajmakiem.



Bitki z makiem

Ciasto:

KOMPLET Jogosoft	2.400 g
mąka pszenna, typ 550	600 g
woda	1.500 g
olej roślinny	1.200 g
mak niebieski	800 g
	6.500 g

Warstwa owocowa:

nadzienie wieloowocowe	1.000 g
łączna ilość	7.500 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta, oprócz maku, połączyć i ubijać na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła.

Gotową masę formować za pomocą maszyny dozującej w kształcie okrągłych korpusów, posypać makiem. Upiec.

czas mieszania:	3 minuty
temperatura pieczenia:	200°C
czas pieczenia:	około 9 minut

Ostudzone korpusy przełożyć podgrzanym nadzieniem owocowym.

Z dobrą upieczesz i nadzienie!



Ciastka z KOMPLET Ciastka Kruche 50



Ciastka kruche szprycowane

Ciasto:	
KOMPLET Ciastka Kruche 50	2.000 g
margaryna 80%	2.000 g
mąka pszenna, typ 550	2.000 g
jaja	400 g
łączna ilość	6.400 g

Wykonanie:

Margarynę napowietrzyć z jajami i **KOMPLET Ciastka Kruche 50**. Pod koniec dodać mąkę pszenną i krótko wymieszać. Ciasto formować za pomocą maszyny dozującej w postaci gwiazdek i muszelek. Upiec.

temperatura pieczenia: 220°C

czas pieczenia: około 9 minut

Przed wypiekiem na gwiazdki można wyszprycować nadzienie owocowe. Muszelki po ostudzeniu przełożyć powidłami i dekorować polewą czekoladową.



Ciastka kruche kokosowe

Ciasto:

KOMPLET Ciastka Kruche 50	2.000 g
margaryna 80%	2.000 g
wiórki kokosowe (średnie)	1.000 g
mąka pszenna, typ 550	1.000 g
łączna ilość	6.000 g

Wykonanie:

Margarynę i **KOMPLET Ciastka Kruche 50** napowietrzyć na puszystą masę za pomocą płaskiego mieszadła. Pod koniec dodać wiórki kokosowe z mąką pszenną i wymieszać. Formować w postaci okrągłych korpusów za pomocą maszyny dozującej. Upiec.

temperatura pieczenia: 210°C

czas pieczenia: około 12 minut





Ciastka kruche owsiane

Ciasto:

KOMPLET Ciastka Kruche 50	2.000 g
margaryna 80%	2.000 g
płatki owsiane (górskie)	1.600 g
mąka pszenna, typ 550	800 g
jaja	400 g
łączna ilość	6.800 g

Wykonanie:

Margarynę napowietrzyć z jajami i **KOMPLET Ciastka Kruche 50** za pomocą płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera. Pod koniec dodać mąkę i płatki owsiane. Gotowe ciasto uformować w postaci okrągłych korpusów za pomocą maszyny dozującej. Upiec.

temperatura pieczenia: 220°C

czas pieczenia: 12 minut



Ciastka grahamki z czekoladą

Ciasto:

KOMPLET Ciastka Kruche 50	2.000 g
margaryna 80%	2.000 g
mąka pszenna, typ 1850 graham	1.000 g
mąka pszenna, typ 550	1.000 g
jaja	400 g
wiórki czekoladowe (drobne)	400 g
łączna ilość	6.800 g

Wykonanie:

Margarynę napowietrzyć z jajami i **KOMPLET Ciastka Kruche 50** za pomocą płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera. Pod koniec dodać mąkę pszenną i graham oraz wiórki czekoladowe. Gotowe ciasto formować w postaci okrągłych korpusów za pomocą maszyny dozującej. Upiec.

temperatura pieczenia: 220°C

czas pieczenia: 12 minut



Z dobrą upieczesz najlepsze.

Ciastka z **KOMPLET** Ciastka Kruche 50



Ciastka kruche *sezamowe*

Ciasto:

KOMPLET Ciastka Kruche 50	2.000 g
margaryna 80%	2.000 g
nasiona sezamu	2.000 g
syrop skrobiowy	800 g
mąka pszenna, typ 550	2.000 g
łączna ilość	8.800 g

Wykonanie:

Margarynę napowietrzyć z syropem skrobiowym i **KOMPLET Ciastka Kruche 50** za pomocą płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera. Pod koniec dodać sezam i mąkę pszenną. Gotowe ciasto formować w postaci okrągłych korpusów za pomocą maszyny dozującej. Upiec.

temperatura pieczenia: 200°C

czas pieczenia: 12 minut



Ciastka razowe z miodem i słonecznikiem

Ciasto:

KOMPLET Ciastka Kruche 50	2.000 g
margaryna 80%	2.000 g
mąka razowa, typ 2000	1.200 g
mąka pszenna, typ 550	1.200 g
jaja	400 g
miód lub miód sztuczny	200 g
łączna ilość	7.000 g

Wykonanie:

Margarynę, miód, jaja i **KOMPLET Ciastka Kruche 50** napowietrzyć za pomocą płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera. Pod koniec dodać mąkę razową i pszenną. Gotowe ciasto formować w postaci okrągłych korpusów za pomocą maszyny dozującej. Posypać ciastka nasionami słonecznika. Upiec.

temperatura pieczenia: 220°C

czas pieczenia: 12 minut



Ciastka z **KOMPLET** Piernik Klasyczny



Piernik szprycowany Ciastka z nadzieniem owocowym

Ciasto:

KOMPLET Piernik Klasyczny	2.000 g
mąka pszenna, typ 550	2.400 g
miód lub miód sztuczny	1.200 g
jaja	600 g
woda	600 g
olej roślinny	600 g
nadzenie owocowe lub powidła	800 g
łącznie ilość	8.200 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki wymieszać na średnim biegu miksera do jednolitej konsystencji. Gotowe ciasto formować za pomocą maszyny dozującej. Upiec.

temperatura pieczenia: 210°C

czas pieczenia: 8 minut

Pierniki okrągłe / Baletki z powidłami

Ciasto:

KOMPLET Piernik Klasyczny	2.000 g
mąka pszenna, typ 550	2.000 g
miód lub miód sztuczny	1.200 g
woda	600 g
olej roślinny	600 g
jaja	600 g
łącznie ilość	7.000 g

Wodę, miód i jaja wymieszać z **KOMPLET Piernik Klasyczny**. Następnie krótko wymieszać z mąką. Gotowe ciasto wyszprycować w dowolnym kształcie za pomocą maszyny dozującej. Przed pieczeniem wyszprycować do ciasta powidła lub nadzienie owocowe. Upiec. Po ostygnięciu dekorować dowolną polewą czekoladową.

temperatura pieczenia: 210°C

czas pieczenia: około 10 minut



Ciastka z **KOMPLET Cocomix**

Makaroniki kokosowe z kremem

Ciasto:

KOMPLET Cocomix	2.000 g
KOMPLET Bezy Meringue	200 g
KOMPLET Krem Ideal	100 g
cukier	600 g
woda	700 g
	3.600 g

Krem o smaku czekoladowym:

KOMPLET Kiddy Choco	500 g
margaryna kremowa	500 g
cukier puder	100 g
	1.100 g
łączna ilość	4.700 g

Wykonanie:

KOMPLET Bezy Meringue połączyć z cukrem, mieszając w maszynie dodać wodę i ubić na szybkim biegu.

KOMPLET Cocomix i **KOMPLET Krem Ideal** wymieszać z ubitą pianą. Gotową masę formować w postaci okrągłych biszkoptów za pomocą maszyny dozującej. Upiec.

temperatura pieczenia: 180°C

czas pieczenia: 10 minut

Składniki kremu połączyć i napowietrzyć za pomocą płaskiego mieszadła. Gotowym kremem przełożyć ostudzone korpusy kokosowe.



Kokosanki

Ciasto:

KOMPLET Cocomix	5.000 g
KOMPLET Saftbinder	130 g
woda (ciepła, 60-70°C)	2.500 g
olej roślinny	250 g
łączna ilość	7.880 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki razem napowietrzyć za pomocą gęstego mieszadła na szybkich obrotach. Przy pomocy maszyny (głowica, pompa) wycisnąć ciasto na blachy przez okrągłe lub karbowane końcówki. Upiec. Po ostygnięciu dekorować dowolną polewą czekoladową.

czas napowietrzania: 5-10 minut

temperatura pieczenia: 200-210°C

czas pieczenia: około 12-15 minut



Ciastka z **KOMPLET Cocomix**, **KOMPLET Beza**

Kokosanka bezowa

Ciasto:

KOMPLET Cocomix	2.000 g
KOMPLET Bezy Meringue	200 g
KOMPLET Krem Ideal	100 g
cukier	600 g
woda	700 g
mąka pszenna, typ 550	200 g
łączna ilość	3.800 g

Wykonanie:

KOMPLET Bezy Meringue połączyć z cukrem, mieszając w maszynie dodać wodę, ubić na szybkim biegu. **KOMPLET Cocomix**, mąkę i **KOMPLET Krem Ideal** wymieszać z ubitą pianą. Gotową masę formować w postaci okrągłych biszkoptów za pomocą maszyny dozującej. Upiec.

temperatura pieczenia: 180°C

czas pieczenia: 10 minut

Mini beziki i bezy z kawą

Ciasto:

KOMPLET Bezy Meringue	300 g
woda	1.000 g
cukier	2.000 g
łączna ilość	3.300 g

Wykonanie:

KOMPLET Bezy Meringue wymieszać z 500 g cukru, następnie ubijać stopniowo dodając wodę i pozostały cukier. Gotową masę formować w dowolnym kształcie za pomocą maszyny dozującej. Suszyć w piecu.

temperatura suszenia: 110°C

czas pieczenia: około 120 minut (w zależności od wielkości korpusów)

Korpusy zaraz po uformowaniu można posypać kawą mieloną.

Ciastka z **KOMPLET Czekoladowe Soft**



Ciastka czekoladowe

Ciasto:

KOMPLET Czekoladowe Soft	2.500 g
margaryna 80%	2.400 g
mąka pszenna, typ 550	2.000 g
jaja	500 g
czekolada deserowa (tarta)	500 g
cukier	200 g
łączna ilość	8.100 g

Wykonanie:

Margarynę napowietrzyć z cukrem stopniowo dodając jaja. Na końcu dodać pozostałe składniki, delikatnie mieszając. Formować dowolne kształty za pomocą maszyny dozującej i upiec.

temperatura pieczenia: 200-210°C

czas pieczenia: 12 minut

Czekoladowe ciastka z *bakaliami*

Ciasto:

KOMPLET Czekoladowe Soft	3.000 g
margaryna 80% (miękka)	1.500 g
jaja	300 g
nasiona słonecznika	600 g
nasiona sezamu	600 g
skórka pomarańczowa (kandyzowana)	450 g
orzeszki arachidowe (kostka)	450 g
łączna ilość	6.900 g

Wykonanie:

Miękką margarynę wymieszać z mąką oraz **KOMPLET Czekoladowe Soft**, pod koniec dodać bakalie.

Gotowe ciasto formować za pomocą maszyny dozującej w postaci okrągłych korpusów. Upiec.

temperatura pieczenia: 190°C

czas pieczenia: 10-15 minut



Ciastka z KOMPLET Orzechowe Soft



Ciastka orzechowe z czekoladą

Ciasto:	
KOMPLET Orzechowe Soft	3.000 g
KOMPLET Łezki Czekoladowe	500 g
margaryna 80%	1.500 g
jaja	600 g
mąka pszenna, typ 550	900 g
orzechy włoskie (pokrojone)	400 g
łączna ilość	6.900 g

Wykonanie:

Margarynę napowietrzyć za pomocą płaskiego mieszadła dodając stopniowo jaja. Pod koniec dodać **KOMPLET Orzechowe Soft**, mąkę pszenną, orzechy i **KOMPLET Łezki Czekoladowe**. Formować za pomocą maszyny dozującej w postaci okrągłych korpusów i upiec.

temperatura pieczenia: 200°C
czas pieczenia: 10-12 minut



Orzechowe talarki

Ciasto:

KOMPLET Orzechowe Soft	5.000 g
mąka pszenna, typ 550	800 g
margaryna 80% (bardzo miękka)	2.700 g
łączna ilość	8.500 g

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera do uzyskania jednolitej konsystencji. Ciastka formować za pomocą maszyny dozującej w postaci okrągłych korpusów i upiec.

temperatura pieczenia: 200°C
czas pieczenia: 10-12 minut



Nie da się upieczonej najlepiej!

Ciastka z **KOMPLET Półkruche** **KOMPLET Orkiszowe Soft**



Ciastka na maślanie z czekoladą

Ciasto:

KOMPLET Półkruche	4.000 g
KOMPLET Łezki Czekoladowe	800 g
margaryna 80%	2.000 g
jaja	400 g
maślanka	1.000 g
łączna ilość	8.200 g

Wykonanie:

Margarynę napowietrzyć za pomocą płaskiego mieszadła stopniowo dodając jaja i maślankę. Następnie dodać **KOMPLET Półkruche**. Pod koniec dokładnie wymieszać z **KOMPLET Łezki Czekoladowe**. Formować za pomocą maszyny dozującej w postaci okrągłych korpusów i upiec.

temperatura pieczenia: 190°C

czas pieczenia: 10-12 minut



Ciastka orkiszowe

Ciasto:

KOMPLET Orkiszowe Soft	2.000 g
margaryna 80%	2.000 g
mąka pszenna, typ 550	1.500 g
jaja	100 g
nasiona słonecznika	300 g
nasiona sezamu	300 g
orzeszki arachidowe (kostka)	300 g
łączna ilość	6.500 g

Wykonanie:

Margarynę napowietrzyć za pomocą płaskiego mieszadła dodając stopniowo jaja. Pod koniec dodać **KOMPLET Orkiszowe Soft**, mąkę pszenną, bakalie i dokładnie wymieszać. Ciastka formować za pomocą maszyny w postaci okrągłych korpusów i upiec.

temperatura pieczenia: 200°C

czas pieczenia: 10-12 minut



Ciastka z KOMPLET Karmelowe Soft , Pomarańczowe Soft , Cytrynowe Soft



Cookies karmelowe

Ciasto:

KOMPLET Karmelowe Soft	4.000 g
margaryna 80%	2.000 g
mąka pszenna, typ 550	400 g
łączna ilość	6.400 g

Wykonanie:

Margarynę podgrzać do konsystencji gęstego jogurtu, następnie wymieszać z pozostałymi składnikami. Gotowe ciasto formować za pomocą maszyny dozującej większe lub mniejsze porcje. Wierzch dekorować pestkami dyni lub cukrem kryształem. Upiec.

temperatura pieczenia:	210°C
czas pieczenia:	10-15 minut

Ciastka smakowe z granulatem

Do wypieku na bazie mieszanek, do wyboru:

KOMPLET Cytrynowe Soft/ KOMPLET Pomarańczowe Soft/ KOMPLET Karmelowe Soft	3.000 g
margaryna 80%	1.800 g
mąka pszenna, typ 550	900 g
jaja	300 g
łączna ilość	6.000 g

Wykonanie:

Margarynę napowietrzyć za pomocą płaskiego mieszadła, dodając stopniowo jaja. Pod koniec dodać wybraną mieszankę smakową i mąkę. Formować za pomocą maszyny dozującej w postaci okrągłych korpusów i obtoczyć dowolnie w nasionach sezamu, w maku itp. Upiec.

temperatura pieczenia:	190°C
czas pieczenia:	10-15 minut



Z dobrą upieczesz!

Ciastka z **KOMPLET Chleb Chia 40** **KOMPLET Mieszanka Bezglutenowa Jasna**



Ciastka kokosowe bezglutenowe

Ciasto:

KOMPLET Mieszanka Bezglutenowa Jasna	2.000 g
margaryna 80% lub masło	1.000 g
jaja	1.200 g
cukier	1.200 g
wiórki kokosowe (średnie)	800 g
sól	20 g
łącznie ilość	6.220 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu za pomocą płaskiego mieszadła. Gotowe ciasto formować za pomocą maszyny dozującej w postaci okrągłych korpusów. Upiec.

temperatura pieczenia: 200°C

czas pieczenia: 10-15 minut



Ciastka Chia

Ciasto:

KOMPLET Chleb Chia 40	1.800 g
margaryna 80%	3.300 g
miód lub miód sztuczny	1.200 g
mąka orkiszowa, typ 650	2.400 g
mąka orkiszowa, typ 850	1.200 g
jaja	1.600 g
łącznie ilość	11.500 g

Wykonanie:

Margarynę napowietrzyć za pomocą płaskiego mieszadła dodając stopniowo jaja i miód. Pod koniec dodać **KOMPLET Chleb Chia 40** i mąki orkiszowe, dokładnie wymieszać. Formować za pomocą maszyny dozującej w postaci okrągłych korpusów. Upiec.

temperatura pieczenia: 190°C

czas pieczenia: 10-12 minut



Ciastka z KOMPLET Masa Percepanowa



Maroni

Ciasto:

KOMPLET Masa Percepanowa	2.000 g
cukier	2.000 g
białka jaj	350 g
mąka pszenna, typ 550	200 g
kakao	150 g
	4.700 g

Krem o smaku czekoladowym:

KOMPLET Kiddy Choco	1.000 g
śmietanka 30%	1.000 g
masło	300 g
spirytus	200 g
	2.500 g

łącna ilość	7.200 g
-------------	---------

Wykonanie:

KOMPLET Masę Percepanową wymieszać z cukrem i kakao, następnie stopniowo dodawać białka jaj. Po uformowaniu pozostawić na 30 minut i posypać cukrem pudrem.

Uwaga: Maroni w cukrze pudrze muszą być pieczone od razu.

temperatura pieczenia: 180°C
czas pieczenia: 15 minut

Śmietankę zagotować. Dodać masło, wymieszać aż się rozpuści. Następnie dodać **KOMPLET Kiddy Choco** i spirytus. Ostudzić i napowietrzyć płaskim miesadłem. Gotowym kremem przekładać korpusy Maroni.



Percepanowe sesamki

Ciasto:

KOMPLET Masa Percepanowa	3.000 g
cukier	1.500 g
nasiona sezamu	1.500 g
białka jaj	500 g
łącna ilość	6.500 g

Wykonanie:

Składniki połączyć i wymieszać do jednolitej konsystencji. Gotowe ciasto formować za pomocą maszyny dozującej w postaci okrągłych korpusów. Upiec.

temperatura pieczenia: 200°C
czas pieczenia: 10-15 minut



Ciastka z **KOMPLET Nadzienie Migdałowe** **KOMPLET Nadzienie z Białego Maku**



Talarki migdałowe

Ciasto:	
KOMPLET Nadzienie Migdałowe	2.000 g
mąka pszenna, typ 550	2.800 g
mleko 2%	1.600 g
margaryna 80%	2.400 g
cukier	1.200 g
łącna ilość	10.000 g

Wykonanie:

Margarynę napowietrzyć z cukrem na szybkim biegu miksera. Stopniowo dolewać mleko. Gdy masa będzie napowietrzona dodać mąkę i **KOMPLET Nadzienie Migdałowe**, delikatnie mieszając. Gotową masę formujemy za pomocą maszyny i pieczemy.

temperatura pieczenia: 210-220°C

czas pieczenia: 8-9 minut

Gotowe talarki przekładamy powidłami.

Makaroniki makowe

Ciasto:

KOMPLET Nadzienie z Białego Maku	2.000 g
cukier	2.000 g
białka jaj	800 g
białka jaj	200 g
mąka pszenna, typ 550	200 g
łącna ilość	5.200 g

Warstwa kremu orzechowego:

KOMPLET Kiddy Gusto Softy	400 g
masło lub margaryna	200 g
łącna ilość	600 g
łącna ilość	5.800 g

Wykonanie:

KOMPLET Nadzienie z Białego Maku wymieszać z cukrem i białkami jaj (800 g). Masę odstawić do chłodziarki na 24 h. Po okresie leżakowania ponownie wymieszać dodając białka jaj (200 g) i mąkę pszenną. Gotowe ciasto formować za pomocą maszyny dozującej w postaci okrągłych korpusów. Upiec.

temperatura pieczenia: 210°C

czas pieczenia: 10 minut

Wykonanie:

Składniki kremu połączyć i napowietrzyć za pomocą płaskiego mieszadła. Gotowym kremem przełożyć korpusy makaroników.



Ciastka z **KOMPLET Miodowe Soft** **KOMPLET Brandmix + Ei**



Ciastka miodowo-owsiane

Ciasto:

KOMPLET Miodowe Soft	2.800 g
płatki owsiane (górskie)	
1.200 g	
margaryna 80% (bardzo miękka)	1.600 g
jaja	200 g
łączna ilość	5.800 g

Wykonanie:

Margarynę napowietrzyć za pomocą płaskiego mieszadła dodając stopniowo jaja i płatki owsiane. Pod koniec dodać **KOMPLET Miodowe Soft**, dokładnie wymieszać. Ciastka formować za pomocą maszyny dozującej w postaci okrągłych korpusów i upiec.

temperatura pieczenia: 190°C

czas pieczenia: 10-12 minut



Rurka ptysiowa

Ciasto:

KOMPLET Brandmix + Ei	1.000 g
woda (30°C)	2.000 g
cukier dekoracyjny do wypieku	300 g
łączna ilość	3.300 g

Wykonanie:

Składniki, oprócz cukru, wymieszać na wolnym biegu za pomocą płaskiego mieszadła. Gotową masę wyszprycować za pomocą maszyny w postaci długich eklerów. Posypać cukrem dekoracyjnym i upiec. Po ostudzeniu pokroić na dowolną długość.

czas mieszania: 3-5 minut

temperatura pieczenia: 210°C

czas pieczenie: 30 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!

Ciastka z KOMPLET Ciasto Parzone



Drobne przekąski z ciasta parzonego

Ciasto:	
KOMPLET Ciasto Parzone	2.000 g
woda	3.200 g
olej roślinny	1.200 g
łączna ilość	6.400 g

Wykonanie:

Składniki wymieszać na średnim biegu za pomocą płaskiego mieszadła. Gotową masę wyszprycować za pomocą maszyny w postaci groszku lub cienkiej słomki. Następnie posypać cukrem dekoracyjnym, różnymi nasionami lub **KOMPLET Pikanteria**. Upiec.

czas mieszania:	3 minuty
temperatura pieczenia:	190°C
czas pieczenia:	około 15 minut (w zależności od wielkości)

Ekler i ptysie

Ciasto:	
KOMPLET Ciasto Parzone	2.000 g
woda	3.400 g
olej roślinny	800 g
łączna ilość	6.200 g

Wykonanie:

Składniki wymieszać na średnim biegu za pomocą płaskiego mieszadła. Gotową masę wyszprycować za pomocą maszyny w postaci eklerów i ptysi. Upiec.

czas mieszania:	3 minuty
temperatura pieczenia:	220°C spadająca do 200°C
czas pieczenia:	około 20 minut (w zależności od wielkości)

Po ostudzeniu korpusy przełożyć i nadziać dowolnym kremem, np. **KOMPLET Krem Patissiere Full**.



Z dobrego upieczesz najlepsze!

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
tel. +6898/9726-0 · fax +6898/9726-97
www.komplet.com



KOMPLET Polska
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórne
tel. +4861/8967100 · fax +4861/8967101
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl