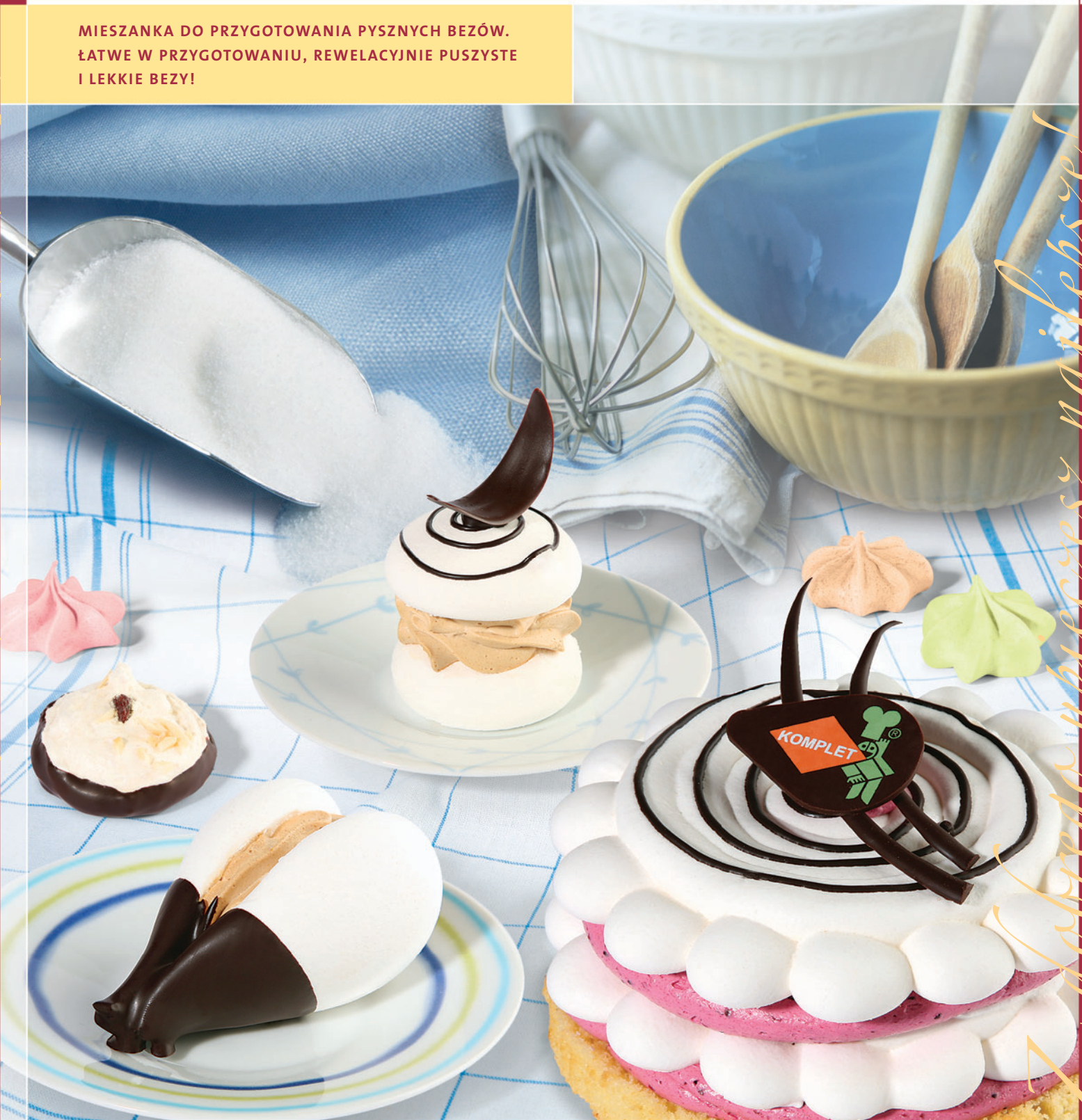


# KOMPLET Beza

MIESZANKA DO PRZYGOTOWANIA PYSZNYCH BEZÓW.  
ŁATWE W PRZYGOTOWANIU, REWELACYJNIE PUSZyste  
I LEKKIE BEZY!



*Zabryta w najlepszy sposób!*



# KOMPLET Beza



## Zalety produktu:

- niezwykle korzystna kalkulacja cenowa
- różnorodne możliwości zastosowania
- łatwe i racjonalne przygotowanie
- do stosowania w maszynach dozujących
- długotrwała świeżość



## Receptura podstawowa

<b>KOMPLET Beza</b>	300 g
woda	1.000 g
cukier	1.800-2.000 g
łączna ilość	ok. 3.300 g

### Wykonanie:

**KOMPLET Beza** połączyć z wodą i ubić na szybkich obrotach miksera, stopniowo dosypując cukier. Ubitą pianę formujemy dowolnie (korpusy, błaty, małe ciasteczka). Gotowe korpusy odstawiamy na 30 minut (wstępne suszenie). Po leżakowaniu suszymy w piecu.

<b>temp. suszenia:</b>	90-100 °C
<b>czas pieczenia:</b>	uzależniony od wielkości korpusów

Surowa masa bezowa doskonale łączy się z nośnikami smakowymi i barwnikami spożywczymi.

## SUPER KALKULACJA!

### Beza

<b>KOMPLET Beza</b>	300 g
woda	1.000 g
cukier	3.000 g
łączna ilość	4.300 g

### Wykonanie:

**KOMPLET Beza** połączyć z wodą. Następnie ubić masę na wysokich obrotach miksera stopniowo dosypując cukier. Ubitą masę formujemy w dowolny sposób na papierze do wypieku. Gotowe korpusy odstawiamy na 30 minut (wstępne suszenie). Następnie suszymy w piecu.

<b>temp. suszenia:</b>	100-110 °C
------------------------	------------



## Beza z bakaliami

<b>KOMPLET Beza</b>	300 g
woda	1.000 g
cukier (kryształ)	2.500 g
rodzynki	700 g
orzechy (rozdrobione)	700 g
kokos	700 g
<hr/>	
łącna ilość	5.900 g

### Wykonanie:

**KOMPLET Beza** połączyć z cukrem i wodą. Masę napowietrzamy na szybkich obrotach (do uzyskania sztywnej masy). Następnie mieszamy z bakaliami i formujemy korpusy za pomocą worka cukierniczego. Gotowe korpusy odstawiamy do leżakowania na 30 min przed piecem. Po upływie czasu suszymy w piecu.

**temp. suszenia:** 90-100 °C

Bezy bakaliowe dekorujemy polewą **KOMPLET Kiddy Choco**.



## Bezy z kremem Mocca

<b>KOMPLET Beza</b>	100 g
cukier	1.000 g
woda	335 g
<hr/>	
łącna ilość	1.435 g

### Wykonanie:

Tak jak w przepisie podstawowym. Z gotowej masy formujemy dowolne korpusy i suszymy w piecu.

## Krem Mocca

<b>KOMPLET Krem Volu</b>	400 g
<b>KOMPLET Krem Tango</b>	100 g
kawa (rozpuszczalna)	20 g
woda (18 °C)	1.000 g
spirytus (lub dowolny alkohol)	30 g
<hr/>	
łącna ilość	1.550 g

### Wykonanie:

**KOMPLET Krem Volu**, **KOMPLET Krem Tango** i wodę ubić na szybkich obrotach miksera na końcu dodając kawę rozpuszczalną i alkohol. Gotowym kremem przekładamy dwa korpusy bezy.

### Dekoracja:

**KOMPLET Kiddy Choco**  
elementy z twardej czekolady

Z dobrą ubiegłością i najlepszym!

# KOMPLET Beza

## Tort bezowo-porczkowy ok. 6 szt. Ø16 cm

### Błaty bezowe 12 szt.:

KOMPLET Beza	100 g
woda (100 °C)	335 g
cukier	1.000 g
łączna ilość	1.435 g

### Wykonanie:

Cukier połączyć z **KOMPLET Beza** cały czas mieszając, wlać gorącą wodę. Masę ubijać na szybkich obrotach miksera. Za pomocą worka cukierniczego i okrągłego zdobnika formujemy błaty o grubości ok. 0,7 cm. Gotowe błaty suszymy w temp. 110 °C.

### Krem porczkowy:

KOMPLET Krem Russel	350 g
porczka czarna	300 g
cukier	50 g
woda	100 g
margaryna	600 g
spirytus	25 g
łączna ilość	1.425 g

### Wykonanie:

Porczkę, cukier, wodę zagotować, zmielić mikserem i ostudzić. Połączyć z **KOMPLET Krem Russel**. Jednolitą masę wlać do napowietrzonej margaryny i wymieszać. Na samym końcu dodać spirytus. Gotowym kremem przekładać błaty.

### Błaty jogurtowe 6 szt.:

KOMPLET Jogosoft	500 g
woda	250 g
olej	200 g
łączna ilość	950 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotową masę rozlać do form o Ø16 cm.

czas mieszania:	3 minuty
temp. pieczenia:	210 °C
czas pieczenia:	ok. 12 minut

### Dekoracja:

KOMPLET Neuschnee	100 g
kakao	50 g
elementy z twardej czekolady	
łączna ilość	ok. 150 g

