

KOMPLET Ciastka Kruche 50



Ciastka cynamonowe z kremem

1. Ciasto wałkowane:	
KOMPLET Ciastka Kruche 50	500 g
mąka pszenna, typ 550	500 g
margaryna 80%	500 g
cynamon	10 g
	1.510 g
2. Krem maślaný:	
masło	200 g
KOMPLET Kiddy Weiss	300 g
	500 g
3. Dekoracja:	
KOMPLET Kiddy Choco	100 g
łączna ilość	2.110 g

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić do konsystencji ciasta kruchego. Ciasto rozwałkować, wykroić dwa rodzaje krążków – pełne oraz z wyciętym dowolnym wzorem w środku. Upiec na papierze.

temperatura pieczenia: 200°C
czas pieczenia: 12 minut

Składniki kremu maślanego połączyć i napowietrzyć na średnim biegu miksera do uzyskania puszystej konsystencji. Gotowym kremem przełożyć ciastka cynamonowe.

Polewę rozpuścić i nałożyć na środek ciastka zalewając wycięty wzór.

Ciasteczka z makiem

1. Ciasto kruche makowe:	
KOMPLET Ciastka Kruche 50	600 g
mąka pszenna, typ 550	500 g
margaryna	600 g
jaja	200 g
mak niebieski	400 g
	2.300 g
2. Nadzienie percepanowe:	
KOMPLET Masa Percepanowa	800 g
łączna ilość	3.100 g

Wykonanie:

Margarynę i jajka napowietrzyć. KOMPLET Ciastka Kruche 50 dodawać stopniowo. Na końcu wymieszać z mąką i makiem. Gotowe ciasto szprycować w postaci okrągłych korpusów na papier do wypieku.

Nadzienie percepanowe wyszprycować na środek ciasta makowego i upiec.

temperatura pieczenia: 200°C
czas pieczenia: 12 minut



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

09/2016

KOMPLET Ciastka Kruche 50

50% MIESZANKA DO PRODUKCJI RÓŻNYCH WARIANTÓW CIASTEK I BLATÓW KRUCHYCH – SZPRYCOWANYCH, WAŁKOWANYCH, KROJONYCH ITP.



KOMPLET Ciastka Kruche 50

Zalety mieszanki:

- Łatwa i powtarzalna produkcja ciasta kruchego.
- Ciasto surowe odporne na „zaciąganie”.
- Ekonomiczne dozowanie mieszanki.
- Różnorodność zastosowania – ciasto wałkowane, szprycowane, krojone itp.
- Delikatna krucha struktura po wypieku.
- Waniiliowo-maślany smak.
- Dzięki formule 50% możemy decydować o zawartości cukru w ciastkach.
- Doskonale nadaje się do maszyn dozujących typu multidrop.

Ciasto wałkowane receptura podstawowa

KOMPLET Ciastka Kruche 50	500 g
mąka pszenna, typ 550	500 g
margaryna	450 g
jaja	50 g
łącna ilość	1.500 g

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić do konsystencji ciasta kruchego. Gotowe ciasto formować według uznania.

temperatura pieczenia: 200-220°C

czas pieczenia: około 12 minut (uzależniony od wielkości ciastek)



Ciastka szprycowane „karbowane” receptura podstawowa

KOMPLET Ciastka Kruche 50	500 g
mąka pszenna, typ 550	500 g
margaryna	500 g
jaja	100-200 g
łącna ilość	1600-1700 g

Wykonanie:

Margarynę, jaja, KOMPLET Ciastka Kruche 50 napowietrzyć na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Na końcu dodać mąkę i energicznie zamieszać do uzyskania jednolitej konsystencji.

Gotowe ciasto formować dowolnie szprycując.

temperatura pieczenia: 220°C

czas pieczenia: około 12 minut (uzależniony od wielkości ciastek)

RADA MISTRZA:
DLA CIASTA NA SPODY POD SERNIKI I JABŁECZNIKI
POLECAM PROPORCJĘ:
40% KOMPLET Ciastka Kruche 50
60% MĄKA PSZENNA.

Ciastka z żurawiną i słonecznikiem

1. Ciasto:

KOMPLET Ciastka Kruche 50	600 g
mąka pszenna, typ 550	400 g
margaryna	600 g
jaja	100 g
żurawina (suszona)	300 g
słonecznik	300 g
łącna ilość	2.300 g

2. Dekoracja:

polewa czekoladowa (twarda)	200 g
łącna ilość	2.500 g

Wykonanie:

Margarynę, jaja, KOMPLET Ciastka Kruche 50 napowietrzyć. Pod koniec dodać mąkę i bakalie. Gotowe ciasto szprycować na papier zachowując odstępy i upiec.

temperatura pieczenia: 200°C

czas pieczenia: około 12 minut (uzależniony od wielkości ciastek)

Polewę rozpuścić i przesmarować spody ciastek.



Maślane z sezamem

1. Ciasto kruche maślane:

KOMPLET Ciastka Kruche 50	500 g
mąka pszenna, typ 550	500 g
margaryna	200 g
masło	300 g
jaja	50 g
łącna ilość	1.550 g

2. Warstwa sezamowa:

KOMPLET Floremix	200 g
sezam	200 g
łącna ilość	400 g
łącna ilość	1.950 g

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić do konsystencji ciasta wałkowanego. Ciasto rozwałkować i wykroić dowolne kształty. Wierzch ciasta przesmarować jajkiem i obtoczyć warstwą sezamową.

Składniki warstwy sezamowej wymieszać. Ciastka upiec na papierze.

temperatura pieczenia: 200°C

czas pieczenia: 10 minut

Cookies z czekoladą

KOMPLET Ciastka Kruche 50	600 g
mąka pszenna, typ 550	400 g
margaryna 70%	500 g
KOMPLET Łezki Czekoladowe	200 g
łącna ilość	1.700 g

Wykonanie:

Margarynę, mąkę i KOMPLET Ciastka Kruche 50 wymieszać do jednolitej konsystencji. KOMPLET Łezki Czekoladowe dodać na końcu. Z ciasta uformować wałek i pokroić na plastry. Kawalki ciasta ułożyć na papier i upiec.

naważka ciasta: 80 g

temperatura pieczenia: 210°C

czas pieczenia: 14 minut



dobrym smakiem pieczesz najlepsze!