

# KOMPLET Czekoladowe Soft

# KOMPLET Czekoladowe Soft

Czas na czekoladowy brąz...

## Czarny ląd 40 x 60 cm

Błat czekoladowy z porzeczkami: <b>KOMPLET Czekoladowe Soft</b>	1.000 g
jaja	500 g
olej roślinny	600 g
woda	100 g
porzeczki czerwone	1.000 g
<b>KOMPLET Saftbinder</b>	50 g
<b>Krem o smaku czekoladowym:</b>	3.250 g
<b>KOMPLET Krem Volu</b>	200 g
<b>KOMPLET Krem Bravo</b>	800 g
woda (20°C)	2.000 g
<b>KOMPLET Kiddy Choco</b>	500 g
<b>Dekoracja:</b>	3.500 g
<b>KOMPLET Kiddy Choco</b>	200 g
olej roślinny	100 g
	300 g
łączna ilość	7.050 g

### Wykonanie:

Składniki ciasta, oprócz porzeczek, połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotową masę rozsmarować na spód formy, posypać **KOMPLET Saftbinder** i czerwonymi porzeczkami. Upiec.

<b>czas mieszania:</b>	4 minuty
<b>temperatura pieczenia:</b>	190°C
<b>czas pieczenia:</b>	około 30 minut

**KOMPLET Krem Volu** i **Krem Bravo** napowietrzyć z wodą. **KOMPLET Kiddy Choco** rozpuścić i dodać do kremu. Gotowy krem nanieść na schłodzone ciasto z porzeczkami.

**czas napowietrzania:** 4 minuty

**KOMPLET Kiddy Choco** rozpuścić i połączyć z olejem. Polewę nanieść nierównomiernie na wierzch schłodzonego ciasta i udekorować elementami czekoladowymi.



## Tarta czekoladowa z owocami Ø 28 cm, 4 sztuki

Ciasto czekoladowe kruche (4 szt.) <b>KOMPLET Czekoladowe Soft</b>	660 g
jaja	50 g
margaryna (70%)	550 g
mąka pszenna	550 g
	1.810 g
<b>Warstwa owocowa:</b>	
<b>KOMPLET Saftbinder</b>	50 g
rabarbar	400 g
porzeczki czerwone	400 g
porzeczki czarne	400 g
	1.250 g
<b>Warstwa florentynkowa:</b>	
<b>KOMPLET Floremix</b>	300 g
sezam	200 g
migdały słupki	200 g
mąka pszenna	100 g
olej roślinny	100 g
	900 g
łączna ilość	3.960 g

### Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić do żądanej konsystencji (kruszonki). Gotowe ciasto rozsypać na spód form.

**naważka:** 450 g / 1 sztuka

Wymieszać **KOMPLET Saftbinder** i owoce, rozłożyć na wierzch ciasta.

**naważka:** 300 g / 1 sztuka

Składniki warstwy florentynkowej połączyć i wymieszać. Gotową masę rozsypać na owoce i upiec.

**naważka:** 220 g / 1 sztuka

**temperatura pieczenia:** 190°C

**czas pieczenia:** 40 minut



## Cookies czekoladowe z bakaliami

Ciasto czekoladowe kruche: <b>KOMPLET Czekoladowe Soft</b>	1.000 g
<b>KOMPLET łezki Czekoladowe</b>	200 g
mąka pszenna, typ 550	480 g
margaryna (70%)	720 g
syrop glukozowy lub skrobiowy	360 g
orzechy włoskie	200 g
rodzynki	200 g
skórka pomarańczowa	100 g
łączna ilość	3.260 g

### Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić do żądanej konsystencji (bakalie dodać pod koniec mieszania). Gotowe ciasto uformować w postaci wałków o średnicy 5-6 cm, schłodzić. Następnie pokroić w plastry 2,5 cm. Jedną stronę krążka posypać cukrem kryształem. Ułożyć cukrem do góry na blasze wyłożonej papierem. Upiec.

**naważka:** około 60 g / 1 sztuka

**temperatura pieczenia:** 210°C

**czas pieczenia:** 12 minut

### RADA MISTRZA:

NALEŻY ZACHOWAĆ DUŻE ODSTĘPY POMIĘDZY CIASTKAMI, GDYŻ PODCZAS PIECZENIA POWIĘKSZAJĄ SWOJĄ ŚREDNICĘ DWUKROTNIĘ.

MIESZANKA DO WYROBU CIASTA CZEKOLADOWEGO.  
Z DODATKIEM WYSOKIEJ JAKOŚCI CZEKOLADY.



Z dobrego upieczesz najlepsze!

Z dobrego upieczesz najlepsze!

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
tel. +6898/9726-0 · fax +6898/9726-9  
www.komplet.com



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



# KOMPLET Czekoladowe Soft

## Zalety produktu:

- Mieszanka zawiera wysokiej jakości czekoladę (10%).
- Różnorodne możliwości zastosowania.
- Wilgotny miękisz długo utrzymuje delikatną konsystencję ciasta.
- Wydajna receptura podstawowa.
- Łatwe i racjonalne przygotowanie.



## Receptura podstawowa 3 warianty

Wariant 1:	
<b>KOMPLET Czekoladowe Soft</b>	1.000 g
olej roślinny	600 g
jaja	500 g
woda	100 g
łączna ilość	2.200 g

Wariant 2 (ekonomiczny):	
<b>KOMPLET Czekoladowe Soft</b>	1.000 g
olej roślinny	500 g
jaja	500 g
woda	200 g
łączna ilość	2.200 g

Wariant 3 (blat biszkoptowy):	
<b>KOMPLET Czekoladowe Soft</b>	1.000 g
olej roślinny	400 g
jaja	600 g
woda	200 g
łączna ilość	2.200 g

### Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Gotowe ciasto rozsmarować na spód formy. Upiec.

<b>czas mieszania:</b>	4 minuty
<b>temperatura pieczenia:</b>	180-190°C
<b>czas pieczenia:</b>	około 20 minut (blaty) około 50 minut (wysokie formy)



## Rolada jagodowo-czekoladowa

40 x 60 cm, 3 sztuki

Blaty czekoladowe (40 x 60 cm, 3 sztuki)	
<b>KOMPLET Czekoladowe Soft</b>	1.000 g
olej roślinny	300 g
jaja	700 g
woda	200 g
	2.200 g
<b>Krem jagodowy:</b>	
<b>KOMPLET Krem Volu</b>	400 g
<b>KOMPLET Stabilizator Neutralny</b>	200 g
woda (20°C)	800 g
jagody (świeże lub mrożone)	750 g
cukier	200 g
	2.350 g
<b>Dekoracja:</b>	
<b>KOMPLET Neuschnee</b>	100 g
<b>KOMPLET Kiddy Choco</b>	50 g
dowolne elementy czekoladowe	
	150 g
łączna ilość	4.700 g

### Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić na szybkim biegu miksera. Gotową masę rozsmarować na papiery cukiernicze. Upiec.

<b>czas mieszania:</b>	4 minuty
<b>temperatura pieczenia:</b>	260°C
<b>czas pieczenia:</b>	około 5 minut

**KOMPLET Krem Volu** napowietrzyć z wodą. Jagody zagotować z cukrem i ostudzić. Następnie dodać **KOMPLET Stabilizator Neutralny** oraz gotowy **KOMPLET Krem Volu** i wymieszać. Krem jagodowy rozsmarować na ostudzone blaty czekoladowe i zwinąć w rulon.

Wierzch rolady posypać **KOMPLET Neuschnee** zostawiając czysty pasek na środku. **KOMPLET Kiddy Choco** rozpuścić i nanieść punktowo na wierzch rolady.

## Tort typu Schwarzwald

Ø 18 cm, 6 sztuk

<b>Biszkopt czekoladowy</b> (40 x 60 cm, 2 sztuki):	
<b>KOMPLET Czekoladowe Soft</b>	1.000 g
jaja	600 g
olej roślinny	400 g
woda	200 g
	2.200 g
<b>Warstwa owocowa:</b>	
wiśnie z lekkiego syropu	720 g
<b>Krem o smaku śmietankowym:</b>	
<b>KOMPLET Krem Volu</b>	300 g
<b>KOMPLET Krem Bravo</b>	600 g
<b>KOMPLET Stabilizator Neutralny</b>	100 g
woda (20°C)	2.000 g
wódka wiśniowa (lub inny alkohol)	100 g
	3.100 g

<b>Dekoracja:</b>	
wiórki czekoladowe	300 g
wiśnie do dekoracji	150 g
	450 g
łączna ilość	6.470 g



### Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotową masę rozsmarować na papiery cukiernicze i upiec. Po schłodzeniu z blatów wyciąć 6 pasków o wysokości 3 cm i 12 krążków o średnicy 16 cm.

<b>czas mieszania:</b>	4 minuty
<b>temperatura pieczenia:</b>	210°C
<b>czas pieczenia:</b>	około 15 minut

**KOMPLET Krem Volu** i **Krem Bravo** napowietrzyć z wodą na szybkim biegu. Następnie dodać **KOMPLET Stabilizator Neutralny** wymieszany z alkoholem.

<b>czas napowietrzania:</b>	4 minuty
-----------------------------	----------

Paski ciasta czekoladowego wyłożyć dookoła foremek, na spód położyć jeden okrągły blat czekoladowy. Formę z ciastem wypełnić do połowy kremem rozsmarowując go także na boki. Nałożyć do środka wiśnie i położyć drugi krążek ciasta czekoladowego. Całość przykryć kremem i wyrównać. Wierzch udekorować rożetkami z kremu, wiśniami dekoracyjnymi i wiórkami czekoladowymi.



## Ciasto z agrestem w maślanej otoczce

40 x 60 cm

<b>Ciasto czekoladowe:</b>	
<b>KOMPLET Czekoladowe Soft</b>	1.000 g
<b>KOMPLET Saftbinder</b>	20 g
olej roślinny	500 g
mąka pszenna	150 g
jaja	500 g
woda	200 g
	2.370 g

<b>Warstwa owocowa:</b>	
agrest	1.300 g

<b>Warstwa maślana:</b>	
masło	200 g
śmietanka (30%)	200 g
cukier	300 g
mąka pszenna	200-250 g
	900-950 g
łączna ilość	4.570-4.620 g

### Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotową masę rozsmarować na spód formy. Wierzch posypać **KOMPLET Saftbinder**.

<b>czas mieszania:</b>	4 minuty
------------------------	----------

Masło rozpuścić i połączyć ze śmietanką i cukrem, na końcu dodać mąkę pszenną. Gotową masę nanieść na wierzch ciasta szprycując z worka cukierniczego. Upiec.

<b>temperatura pieczenia:</b>	190°C
<b>czas pieczenia:</b>	50 minut

### RADA MISTRZA:

MASA MAŚLANA POWINNA MIEĆ KONSYSTENCJĘ SUROWEGO CIASTA, np: JOGOSOFT.