

# KOMPLET Gourmet Królewskie 30

*Wilgotne, delikatne i puszyste ciasta drożdżowe*

30% SKONCENTROWANA MIESZANKA DO PRODUKCJI  
CIAST DROŹDŻOWO-SEROWYCH.



*Z dobrego upiekania, najlepsze!*



# KOMPLET Gourmet Królewskie 30



## Korzyści widoczne od razu:

- Pewna i ekonomiczna produkcja wysokiej jakości ciast pieczonych na blasze, chałek i pieczywa o różnym kształcie.
- Ciasto długo zachowuje wilgotność i świeżość.
- Powtarzalna jakość – zawsze ten sam efekt:
  - surowe ciasto daje się dobrze formować,
  - idealne do pieczenia w sklepie,
  - do przechowywania w niskiej temperaturze.
- Delikatnie wilgotna struktura wypieku o dużej objętości i dobrej wytrzymałości.
- Wiele możliwości wykorzystania różnorodnych receptur.



## Receptura podstawowa

np. do pieczywa o różnym kształcie, jako spodu do ciast owocowych i ciast „plecionych”

	receptura 1	receptura 2
<b>KOMPLET Gourmet Królewskie 30</b>	300 g	300 g
mąka pszenna	700 g	700 g
masło (lub margaryna)	150 g	80 g
drożdże	50 g	50 g
jaja	60 g	60 g
woda	300 g	400 g
łącznie ilość	1.560 g	1.590 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i wyrobić ciasto.

**czas wyrabiania:**  
miesiarka spiralna

1 minuta – pierwszy bieg  
8 minut – drugi bieg

**temp. ciasta:**

ok. 24 °C

**czas spoczynku:**

ok. 15 minut

**czas gary**

**uformowanego ciasta:**

30-45 minut

**temp. pieczenia:**

180-190 °C

**czas pieczenia:**

zależy od rodzaju  
produkowanego pieczywa

## Wianki migdałowe

10 szt. po 660 g

### Ciasto:

**KOMPLET Gourmet Królewskie 30** (gotowe) 3.000 g  
(patrz: receptura podstawowa)

### Nadzienie:

**KOMPLET Nadzienie Migdałowe** 1.570 g  
woda 950 g  
2.520 g

### Do dekoracji:

konfitura z moreli 500 g  
**KOMPLET Fertigglassur** 500 g  
migdały (płatki, prażone) 100 g  
łącznie ilość 6.620 g

### Wykonanie:

Wyrobić ciasto wg receptury podstawowej i odstawić do spoczynku.

**czas spoczynku:** ok. 10 minut

Wymieszać ze sobą składniki nadzienia migdałowego i odstawić do spęcznienia masy.

Po upływie czasu spoczynku odważyć kawałki ciasta, nadać im podłużną formę, raz jeszcze odłożyć do spoczynku, a następnie rozwałkować na grubość ok. 3 mm.

**naważka:** 300 g

**czas spoczynku ciasta:** ok. 15 minut

Posmarować nadzieniem migdałowym i zwinąć ciasto.

**naważka nadzienia:** ok. 250 g

## Ciasto krojone ze śliwką 60 x 20 cm

### Ciasto:

**KOMPLET Gourmet Królewskie 30** (gotowe) 800 g  
(patrz: receptura podstawowa)

### Do posmarowania:

**KOMPLET Nadzienie Migdałowe** 100 g  
woda 60 g  
160 g

### Warstwa owoców:

śliwki (świeże, bez pestek) 2.250 g

### Do dekoracji:

migdały (płatki, prażone) 100 g  
łączna ilość 3.310 g

### Wykonanie:

Wyrobić ciasto i odstawić do spoczynku (patrz: receptura podstawowa). Następnie rozwałkować i ułożyć na przygotowanej blasze.

Wymieszać ze sobą składniki nadzienia migdałowego i odstawić do spęcznienia masy.

**czas pęcznienia:** ok. 10 minut

Następnie posmarować ciasto przygotowanym nadzieniem migdałowym.

**naważka nadzienia:** ok. 160 g



Na wierzch ciasta wyłożyć śliwki (bez pestek) i odstawić do wyrośnięcia. Następnie upiec.

**czas gary uformowanego ciasta:** 30-45 minut

**temp. pieczenia:** 180-190 °C

**czas pieczenia:** ok. 50-55 minut

Po ostygnięciu ciasto posypać prażonymi płatkami migdałowymi.

Zwój przeciąć wzdłuż, spleść w formie warkocza, włożyć do przygotowanej formy w kształcie wianka i odstawić do wyrośnięcia.

**forma do wypieku:** śr. ok. 20 cm

**czas gary uformowanego ciasta:** ok. 30 minut

Po wyrośnięciu ciasto upiec.

**temp. pieczenia:** 190 °C

**czas pieczenia:** ok. 45 minut

Po upieczeniu nanieść warstwę konfitury morelowej oraz **KOMPLET Fertigglassur** i posypać prażonymi płatkami migdałowymi.

### naważka:

– konfirura morelowa ok. 50 g  
– **KOMPLET Fertigglassur** ok. 50 g  
– migdały ok. 50 g



*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

# KOMPLET Gourmet Królewskie 30



## Warkoczki migdałowe

12 szt. po 575 g

### Ciasto:

**KOMPLET Gourmet Królewskie 30** 3.180 g  
(patrz: receptura podstawowa)

### Nadzienie:

**KOMPLET Nadzienie Migdałowe** 1.500 g  
woda 900 g  
2.400 g

### Do dekoracji:

konfitura z moreli 600 g  
**KOMPLET Fertigglasur** 600 g  
migdały (płatki, prażone) 120 g

łącna ilość 6.900 g

### Wykonanie:

Wyrobić ciasto zgodnie z recepturą podstawową i odstawić do spoczynku .

**czas spoczynku:** ok. 10 minut

Wymieszać ze sobą wszystkie składniki nadzienia migdałowego i odstawić do spęcznienia (ok. 10 minut). Po upływie czasu spoczynku odważyć kawałki ciasta, nadać im podłużną formę, raz jeszcze odłożyć do spoczynku, a następnie rozwałkować na grubość ok. 3 mm.

**naważka ciasta:** ok. 265 g

**czas spoczynku ciasta:** ok. 15 minut

Posmarować nadzieniem migdałowym i zwinąć ciasto.

**naważka nadzienia:** ok. 200 g

Zwój przeciąż wzdłuż, spleść w formie warkoczka, włożyć do przygotowanej formy w kształcie wianka i odstawić do wyrośnięcia.

**czas gary uformowanego ciasta:** ok. 30 minut

Po wyrośnięciu upiec ciasto.

**temp. pieczenia:** 190 °C

**czas pieczenia:** ok. 35 minut

Po upieczeniu nanieść warstwę konfitury morelowej oraz **KOMPLET Fertigglasur** i posypać prażonymi płatkami migdałowymi.

### naważka:

– konfitura morelowa ok. 50 g  
– **KOMPLET Ferigglasur** ok. 50 g  
– migdały ok. 50 g



## Ciasto Królewskie

3 szt. po 850 g

<b>Ciasto:</b>	
<b>KOMPLET Gourmet Królewskie 30</b>	250 g
mąka pszenna	570 g
masło (zimne)	60 g
drożdże	40 g
jaja	50 g
woda	300 g
	1.270 g
<b>Tłuszcz do przekładania:</b>	
margaryna do ciasta francuskiego	500 g
<b>Nadzenie:</b>	
nadzenie migdałowe z jajkiem z <b>KOMPLET Nadzenie Migdałowe</b> (patrz: receptura podstawowa)	600 g
<b>Dekoracja:</b>	
konfitura z moreli	60 g
<b>KOMPLET Fertigglasur</b>	100 g
migdały (płatki, prażone)	20 g
	180 g
<b>łącznie ilość</b>	<b>2.550 g</b>

### Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć, wyrobić i odstawić do spoczynku.

<b>czas wyrabiania:</b>	2 minuty – pierwszy bieg
(miesiarka spiralna)	3 minuty – drugi bieg
<b>temp. ciasta:</b>	ok. 24 °C
<b>czas spoczynku:</b>	ok. 10 minut

Połączyć ciasto z tłuszczem, poskładać, a następnie rozwałkować 3 x 3 (metoda ciast półfrancuskich).

### naważka:

– ciasto	ok. 1270 g
– tłuszcz do ciasta francuskiego	ok. 500 g



<b>czas spoczynku:</b>	ok. 30 minut
<b>gr. x dł. x szer.:</b>	ok. 0,25 x 150 x 30 cm

Przygotować nadzienie migdałowe z jajkiem zgodnie z recepturą podstawową. Po upływie czasu pęcznienia nałożyć masę na ciasto i rozsmarować. Następnie ciasto podzielić wzdłuż i zwinąć.

<b>naważka nadzienia:</b>	ok. 600 g
<b>format ciasta:</b>	ok. 3 x 150 cm

Pociąć zwinięte ciasto uzyskując kształt wałeczków.

<b>długość:</b>	ok. 50 cm
-----------------	-----------

Spleść po trzy wałeczki w jeden warkocz. Włożyć warkocze do papierowej formy w kształcie korony **KOMPLET Gourmet Królewskie 30** i odstawić do wyrośnięcia. Następnie upiec.

<b>czas gary uformowanego ciasta:</b>	ok. 50-60 minut
<b>temp. pieczenia:</b>	ok. 180 °C
<b>czas pieczenia:</b>	60-65 minut

Po ostygnięciu nanieść warstwę konfitury morelowej, polukrować używając **KOMPLET Fertigglasur** i posypać prażonymi płatkami migdałowymi.

## Nadzenie migdałowe z jajkiem

receptura podstawowa

<b>KOMPLET Nadzenie Migdałowe</b>	1.000 g
woda	400 g
jaja	200 g
<b>łącznie ilość</b>	<b>1.600 g</b>

### Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć. Masę odstawić do spęcznienia.

<b>czas mieszania:</b>	ok. 3 minuty
<b>czas pęcznienia:</b>	ok. 10 minut

Z dobrego upieczesz najlepsze!

# KOMPLET Gourmet Królewskie 30



## Ciasto serowo-jabłkowe 15 szt. po 480 g

### Ciasto:

KOMPLET Gourmet Królewskie 30	660 g
mąka pszenna	1.540 g
masło	500 g
drożdże	120 g
jaja	130 g
woda	650 g

3.600 g

### Warstwa owocowa:

jabłka prażone	1.800 g
kruszonka z KOMPLET M + S Ciasto Kruche (patrz: receptura podstawowa)	1.200 g

3.000 g

### Do posmarowania:

masło (rozpuszczone)	600 g
----------------------	-------

### Do posypania:

cukier puder	75 g
KOMPLET Neuschnee	50 g

125 g

łączna ilość 7.325 g

### Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić w mieszarce.

<b>czas wyrabiania:</b>	1 minuta – pierwszy bieg
(miesiarka spiralna)	8 minut – drugi bieg
<b>temp. ciasta:</b>	ok. 24 °C

Ciasto odważyć i uformować presy.

<b>naważka:</b>	ok. 900 g
<b>czas gary presy ciasta:</b>	ok. 15 minut

Po wyrośnięciu ciasto podzielić przy użyciu dzielarki, zaokrąglić, włożyć do przygotowanych foremek (18 x 10,5 x 5 cm) i odstawić do wyrośnięcia.

**naważka:** ok. 30 g (8 szt.)

**czas gary uformowanego ciasta:** ok. 60 minut

Po wyrośnięciu ciasta na wierzch nałożyć jabłka, posypać kruszonką i upiec.

### naważka:

– jabłka prażone	ok. 120 g
– kruszonka maślana	ok. 80 g

**temp. pieczenia:** 190 °C

**czas pieczenia:** 40–45 minut

Po upieczeniu ciepłe wypieki posmarować płynnym masłem i posypać cukrem. Po ostygnięciu posypać cukrem pudrem KOMPLET Neuschnee.

### naważka:

– cukier	ok. 5 g
– KOMPLET Neuschnee	ok. 3 g

## Kruszonka maślana receptura podstawowa

KOMPLET M + S Ciasto Kruche	1.000 g
masło	500 g
łączna ilość	1.500 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki wyrobić w mieszarce do zagniatania ciasta do uzyskania żądanej konsystencji kruszonki.



## Ciasto serowe z bakaliami

4 szt. po 640 g

### Ciasto:

<b>KOMPLET Gourmet Królewskie 30</b>	300 g
mąka pszenna	700 g
proszek do pieczenia	65 g
masło	200 g
twaróg (mielony)	200 g
jaja	135 g
woda	200 g
	1.800 g

### Mieszanka owocowa:

rodzynki sultañskie	150 g
migdały (słupki, prażone)	150 g
skórka pomarańczowa kandyzowana	50 g
skórka cytrynowa kandyzowana	50 g
rum	50 g
	450 g

### Do nałożenia:

nadzienienie serowe do pieczenia z <b>KOMPLET Gourmet Ciasto Serowe</b> (patrz: receptura podstawowa)	160 g
---	-------

### Do udekorowania:

masło (rozpuszczone)	120 g
cukier	40 g

	160 g
łącna ilość	2.570 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki mieszanki owocowej dzień wcześniej zamoczyć w rumie i odstawić pod przykryciem. Składniki ciasta połączyć i wyrobić w mieszarce.

<b>czas wyrabiania:</b> (miesiarka spiralna)	2 minuty – pierwszy bieg
	3 minuty – drugi bieg

Pod koniec wyrabiania dodać mieszankę owocową i krótko wymieszać na pierwszym biegu.

Odwżyć porcje ciasta, odpowiednio ukształtować i włożyć do przygotowanych foremek.

**naważka ciasta:** ok. 560 g

Przygotować nadzienienie serowe do pieczenia zgodnie z recepturą podstawową.

Naciąć poszczególne kawałki ciasta na głębokość ok. 2 cm, włożyć w tę szczelinę nadzienienie serowe i upiec.

**naważka nadzienienia serowego:** ok. 560 g

**temp. pieczenia:** ok. 180-190 °C

**czas pieczenia:** ok. 45 minut

Po upieczeniu posmarować masłem i posypać cukrem.

## Nadzienienie serowe do pieczenia

receptura podstawowa

<b>KOMPLET Gourmet Ciasto Serowe</b>	1.000 g
twaróg naturalny	1.000 g
olej	150 g
jaja	100 g
woda	900 g
łącna ilość	3.150 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć. Mieszać na średnich obrotach delikatnym ubijakiem do uzyskania gładkiej masy (ok. 3 minuty).

### RADA MISTRZA:

DODAJĄC PŁYNY NALEŻY UWZGLĘDNIĆ KONSYSTENCJĘ TWAROŻKU.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

# KOMPLET Gourmet Królewskie 30



## Paluchy migdałowe

24 szt. po 116 g

### Ciasto:

KOMPLET Gourmet Królewskie 30	300 g
mąka pszenna	700 g
masło (zimne)	80 g
drożdże	50 g
jaja	60 g
woda	400 g
	1.590 g

### Tłuszcz do przekładania:

margaryna do ciasta francuskiego	300 g
----------------------------------	-------

### Warstwa migdałowa:

nadzienienie migdałowe z jajkiem z KOMPLET Nadzienienie Migdałowe (patrz: receptura podstawowa)	600 g
---	-------

### Glazura żelowa:

żel z KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite (patrz receptura podstawowa)	180 g
--	-------

### Do posypania:

migdały (płatki)	120 g
łączna ilość	2.790 g

### Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić w mieszarce.

<b>czas wyrabiania:</b> (miesiarka spiralna)	ok. 2 minuty – pierwszy bieg ok. 3 minuty – drugi bieg
---	---

<b>temp. ciasta:</b>	ok. 24 °C
----------------------	-----------

<b>czas spoczynku:</b>	ok. 10 minut
------------------------	--------------

Ciasto wałkować z tłuszczem 3 x 3 (metoda ciast półfrancuskich), odstawić do spoczynku, a następnie rozwałkować.

### naważka:

– ciasto	ok. 1590 g
– tłuszcz do ciasta francuskiego	ok. 300 g
<b>czas spoczynku:</b>	ok. 30 minut

Następnie rozwałkować poskładane z tłuszczem ciasto i posmarować wymieszanym nadzieniem migdałowym.

<b>gr. x dt. x szer.:</b>	ok. 0,3 x 120 x 30 cm
---------------------------	-----------------------

<b>naważka nadzienia migdałowego:</b>	ok. 600 g
---	-----------

Ciasto złożyć na szerokość i podzielić na porcje.

<b>szer. 1 kawałka:</b>	ok. 5 cm
-------------------------	----------

Kawałki ciasta poskręcać, odcisnąć środek i posypać płatkami migdałowymi.

<b>naważka płatków migdałowych:</b>	ok. 5 g
---	---------

<b>czas gary uformowanego ciasta:</b>	ok. 50-60 minut
---	-----------------

Po wyrośnięciu upiec pod parą.

<b>temp. pieczenia:</b>	ok. 200 °C
-------------------------	------------

<b>czas pieczenia:</b>	ok. 18 minut
------------------------	--------------

Po ostygnięciu pożełować wykorzystując polewę morelową KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite .

## Polewa morelowa receptura podstawowa

KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite	1.000 g
woda	500 g
łączna ilość	1.500 g

### Wykonanie:

Wymieszać KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite z wodą i podgrzewać do pełnego rozpuszczenia. Nie dopuścić do zagotowania.





## Kokardki drożdżowe z makiem

24 szt. po 119 g

### Ciasto:

<b>KOMPLET Gourmet Królewskie 30</b>	300 g
mąka pszenna	700 g
masło (zimne)	80 g
drożdże	50 g
jaja	60 g
woda	400 g
	1.590 g

### Tłuszcz do przekładania:

margaryna do ciasta francuskiego	300 g
----------------------------------	-------

### Nadzienie:

nadzienie z <b>KOMPLET Nadzienie Makowe</b> (patrz: receptura podstawowa)	600 g
--	-------

### Glazura żelowa:

żel z <b>KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite</b> (patrz: receptura podstawowa)	180 g
żel z <b>KOMPLET Fertigglassur</b> (patrz: receptura podstawowa)	200 g

380 g

łączna ilość	2.870 g
--------------	---------

### Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić w mieszarce.

<b>czas wyrabiania:</b> (miesiarka spiralna)	ok. 2 minuty – pierwszy bieg ok. 3 minuty – drugi bieg
<b>temp. ciasta:</b>	ok. 24 °C
<b>czas spoczynku:</b>	ok. 10 minut

Ciasto wałkować z tłuszczem 3 x 3 (metoda ciast półfrancuskich), odstawić do spoczynku, a następnie rozwałkować.

### naważka:

– ciasto	ok. 1590 g
– tłuszcz do ciasta francuskiego	ok. 300 g

<b>czas spoczynku:</b>	ok. 30 minut
------------------------	--------------

Następnie rozwałkować ciasto i posmarować przygotowanym nadzieniem makowym.

<b>gr. x dł. x szer.:</b>	ok. 0,3 x 120 x 30 cm
---------------------------	-----------------------

### naważka

<b>nadzienia makowego:</b>	ok. 600 g
----------------------------	-----------

Ciasto złożyć na szerokość i podzielić na porcje.

<b>szer. 1 kawałka:</b>	ok. 5 cm
-------------------------	----------

Kawałki ciasta rozciąć przez środek wzdłuż. Przełożyć jeden koniec ciasta przez powstały w ten sposób otwór (metoda formowania faworków).

### czas gary

<b>uformowanego ciasta:</b>	ok. 45 minut
-----------------------------	--------------

Po wyrośnięciu ciasto upiec z zaparowaniem.

<b>temp. pieczenia:</b>	ok. 200 °C
-------------------------	------------

<b>czas pieczenia:</b>	ok. 18 minut
------------------------	--------------

Po ostygnięciu udekorować polewą z **KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite** oraz **KOMPLET Fertigglassur** (patrz: receptury podstawowe).

## Nadzienie makowe receptura podstawowa

<b>KOMPLET Nadzienie Makowe</b>	1.000 g
okruszone biszkopty	200 g
woda	700 g
łączna ilość	1.900 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki wymieszać ze sobą i odstawić na krótko, aby masa spęczniała.

### RADA MISTRZA:

ŻEBY NADZIENIE BYŁO SZYBKO GOTOWE DO UŻYCIA  
NALEŻY DODAĆ GORĄCĄ WODĘ.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

# KOMPLET Gourmet Królewskie 30



## Bułeczki z rodzynekami 30 szt.

### Ciasto:

**KOMPLET Gourmet Królewskie 30** 1.590 g  
(patrz: receptura podstawowa 2)

### Bakalie:

rodzynek 300 g  
łączna ilość 1.890 g

### Wykonanie:

Wyrobić ciasto zgodnie z recepturą podstawową. Pod koniec dodać rodzynek. Ciasto uformować w postaci okrągłej presy i odstawić do spoczynku.

naważka: 1.890 g  
czas spoczynku: 15 minut

Po wyrośnięciu ciasto podzielić przy użyciu dzielarki i zaokrąglić. Odstawić do garowania.

Następnie wierzchy bułek posmarować jajkiem rozmaconym z wodą i upiec.

czas gary: ok. 50 minut  
temp. pieczenia: 190 °C  
czas pieczenia: 17 minut

## Babka drożdżowa forma komin ok. 1 L x 5 szt.

### Ciasto:

**KOMPLET Gourmet Królewskie 30** 300 g  
mąka pszenna 700 g  
cukier 100 g  
margaryna 150 g  
jaja 100 g  
drożdże 70 g  
woda 400 g  
1.820 g

### Bakalie:

rodzynek 250 g  
skórka pomarańczowa kandyzowana 150 g  
400 g

### Dekoracja:

żel z **KOMPLET Fertigglasur** 500 g  
(patrz: receptura podstawowa)  
łączna ilość 2.720 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta, oprócz bakalii, wyrobić w mieszarce spiralnej.

czas wyrabiania: 1 minuta – pierwszy bieg  
(miesiarka spiralna) 8 minut – drugi bieg

Pod koniec mieszania dodać bakalie. Ciasto odstawić do spoczynku.





## Babka Panettone

forma 1 L x 6 szt.

### Ciasto

<b>KOMPLET Gourmet Królewskie 30</b>	360 g
mąka pszenna	840 g
cukier	120 g
margaryna	120 g
jaja	60 g
drożdże	70 g
woda	480 g
	2.050 g

### Bakalie:

rodzynki	180g
skórka pomarańczowa kandyzowana	120g
	300 g

### Dekoracja:

kruszonka z <b>KOMPLET M + S Ciasto Kruche</b>	600 g
<b>KOMPLET Neuschnee</b>	100 g
	700 g

łączna ilość 3.050 g

<b>temp. ciasta:</b>	ok. 24 °C
<b>czas spoczynku:</b>	ok. 15 minut

Ciasto podzielić na kęsy, zaokrąglić i włożyć do natuszczonej formy. Odstawić do wyrośnięcia, następnie upiec.

<b>naważka:</b>	440 g
<b>czas gary ciasta:</b>	ok. 50 minut
<b>temp. pieczenia:</b>	190 °C
<b>czas pieczenia:</b>	35 minut

Po ostudzeniu babki udekorować podgrzanym **KOMPLET Fertigglassur**.

**naważka:** 100 g

### Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić w miesiarence spiralnej.

<b>czas wyrabiania:</b>	1 minuta – pierwszy bieg
(miesiarka spiralna)	8 minut – drugi bieg

Pod koniec mieszania dodać bakalie, ciasto odstawić do spoczynku.

**temp. ciasta:** ok. 24 °C

**czas spoczynku:** ok. 15 minut

Ciasto podzielić na kęsy, zaokrąglić, włożyć do form papierowych i odstawić do wyrośnięcia. Po upływie czasu garowania wierzch ciasta naciąć krzyżowo, posmarować wodą i posypać kruszonką. Upiec.

### naważka:

– ciasto	390 g
– kruszonka	100 g
<b>czas gary ciasta:</b>	50 minut
<b>temp. pieczenia:</b>	190 °C
<b>czas pieczenia:</b>	30 minut

Po ostudzeniu babki udekorować **KOMPLET Neuschnee**.

**naważka:** 16 g



Z dobrego upieczesz najlepsze!

# KOMPLET Gourmet Królewskie 30



## Rogaliki śniadaniowe maślane 30 szt. po 75 g

<b>Ciasto:</b>	
<b>KOMPLET Gourmet Królewskie 30</b>	375 g
mąka pszenna, typ 550	875 g
masło (zimne)	100 g
drożdże	65 g
jaja	75 g
woda	500 g
	1.990 g
<b>Dekoracja:</b>	
masło (rozpuszczone)	90 g
cukier	180 g
	270 g
<b>łączna ilość</b>	<b>2.260 g</b>

### Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić w miesiarce.

<b>czas wyrabiania:</b> (miesiarka spiralna)	1 minuta – pierwszy bieg 8 minut – drugi bieg
<b>temp. ciasta:</b>	ok. 24 °C
<b>naważka:</b>	ok. 1.990 g
<b>czas gary presy ciasta:</b>	ok. 15 minut

Po wyrośnięciu wytłoczyć kawałki ciasta przy użyciu dzielarki do porcjowania, uformować rogaliki i odstawić do wyrośnięcia.

<b>czas gary uformowanego ciasta:</b>	40-45 minut
---------------------------------------	-------------

Po wygarowaniu rogaliki upiec.

<b>temp. pieczenia:</b>	ok. 180-190 °C
<b>czas pieczenia:</b>	10-12 minut

Po upieczeniu rogaliki posmarować masłem i posypać cukrem.



## Bułeczki Dziecięce 30 szt. po 72 g

<b>Ciasto:</b>	
<b>KOMPLET Gourmet Królewskie 30</b>	300 g
mąka pszenna	700 g
masło (zimne)	80 g
drożdże	60 g
jaja	60 g
woda	400 g
	1.600 g

<b>Dodatek do ciasta:</b>	
<b>KOMPLET Łezki Czekoladowe</b>	250 g
cukier (gruby dekoracyjny)	50 g
	300 g

<b>Dekoracja:</b>	
masło (rozpuszczone)	90 g
cukier	180 g
	270 g

<b>łączna ilość</b>	<b>2.170 g</b>
---------------------	----------------

### Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić w miesiarce.

<b>czas wyrabiania:</b> (miesiarka spiralna)	1 minuta – pierwszy bieg 8 minut – drugi bieg
<b>temp. ciasta:</b>	ok. 24 °C

Pod koniec wyrabiania ciasta dodać **KOMPLET Łezki Czekoladowe** i cukier dekoracyjny. Całość krótko zamieszać. Ciasto odważyć w formie presy.

<b>naważka:</b>	ok. 1.990 g
<b>czas gary presy ciasta:</b>	ok. 15 minut

Po wyrośnięciu ciasto podzielić przy użyciu dzielarki i zaokrąglić.

<b>czas gary uformowanego ciasta:</b>	40-45 minut
---------------------------------------	-------------

Po wyrośnięciu surowe bułeczki naciąć krzyżowo i upiec.

<b>temp. pieczenia:</b>	ok. 180-190 °C
<b>czas pieczenia:</b>	15-20 minut

Po upieczeniu posmarować masłem i posypać cukrem.