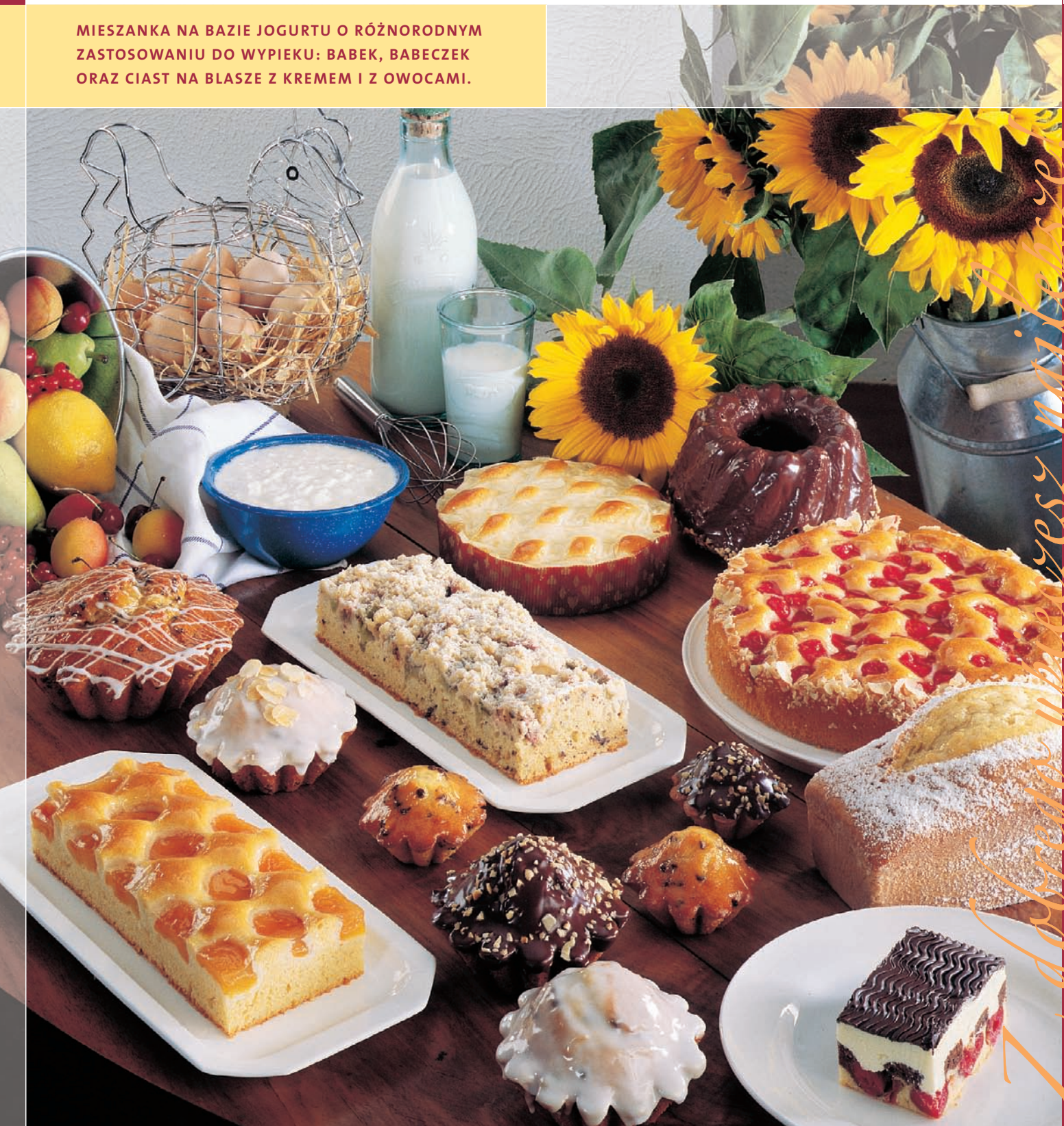


KOMPLET Jogosoft

MIESZANKA NA BAZIE JOGURTU O RÓŻNORODNYM ZASTOSOWANIU DO WYPIEKU: BABEK, BABECZEK ORAZ CIAST NA BLASZE Z KREMEM I Z OWOCAMI.



Zdobrotę wypieczesz najładniej.



KOMPLET Jogosoft



Przepis podstawowy

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
olej jadalny lub masło płynne	400 g
woda	500 g
łącznie ilość	1.900 g

Przepis na ciasto (60x40 cm)

KOMPLET Jogosoft	1.500 g
olej jadalny lub masło płynne	600 g
woda	750 g
łącznie ilość	2.850 g

Wskazówka:

Poprzez zredukowanie ilości wody do 650 g masa ciasta utrzymuje więcej owoców.

Przygotowanie:

Wszystkie składniki mieszać na szybkim biegu przez 3 minuty korzystając z dużej różgi. Tak powstała masę wylać na przygotowaną uprzednio blachę. Położyć owoce i odpiec. Ciasto po wyschnięciu nabłyszczyc **KOMPLET Kiddy Gelem**.

Naważka:

ciasto 40x60 cm	2.850 g
forma papierowa Ø17 cm	350 g
okrągłe ciasto Ø26 cm	750 g

Naważka owoców:

ciasto 40x60 cm	1.300-2.000 g
forma papierowa 17 cm	100-150 g
okrągłe ciasto Ø26 cm	500-800 g

temp. pieczenia:

170-180 °C
(piec w niskiej temp.)

czas pieczenia:

ciasto na blasze i ciasto okrągłe:	
z owocami świeżymi lub z puszki	35 minut
z owocami mrożonymi	45 minut

forma papierowa Ø17 cm: 30-40 minut

Ciasto z owocami i kruszonką (60x40 cm)

Masa **Jogosoft** wg przepisu podstawowego 2.850 g

Owoce:

brzoskwinie, wiśnie, agrest, porzeczki itp.
w zależności od rodzaju: 1.300-1.800 g
kruszonka: 500 g

Naważka:

dla formy papierowej Ø17 cm:
masa ciasta: 350 g, owoce: 125-175 g, kruszonka: 75 g

temp. pieczenia:

170-180 °C
(piec w niskiej temp.)

czas pieczenia:

ciasto na blasze: 40-50 minut
w formie papierowej: 35-45 minut

Ciasto z rabarborem (60x40 cm)

Masa **Jogosoft** wg przepisu podstawowego 2.850 g
KOMPLET Łezki Czekoladowe 150 g

Owoce:

rabarbar (pokrojony w kostkę, mrożony) 1.300 g
kruszonka 500 g

Naważka

dla formy papierowej Ø17 cm:
masa ciasta: 350 g, rabarbar: 150 g, kruszonka: 75 g

temp. pieczenia:

170-180 °C
(piec w niskiej temp.)

czas pieczenia:

ciasto na blasze: 50 minut (owoce mrożone)
w formie papierowej: 45 minut (owoce mrożone)

Przygotowanie obu receptur:

Wszystkie składniki z wyjątkiem **KOMPLET Łezki Czekoladowe** mieszać przez 3 minuty na szybkim biegu, korzystając z dużej różgi. Na końcu dodać **KOMPLET Łezki Czekoladowe**. Powstała masę wylać na uprzednio przygotowaną blachę. Na masę wyłożyć owoce, posypać kruszonką, odpiec. Po wystygnięciu ciasta nałożyć na wierzch cieniutką „sieć” z **KOMPLET Fertigglasur** lub posypać cukrem dekoracyjnym **KOMPLET Neuschnee**.

Małe torciki owocowe Ø17 cm

Masę podstawową na ciasto owocowe z dodatkiem **KOMPLET Łezki Czekoladowe** lub bez, wlać do formy papierowej i odpiec. Po wystygnięciu ciasta nałożyć cienką warstwę ubitego kremu **KOMPLET Patissiere**. Na krem ułożyć świeże owoce według uznania.

Na końcu ciasto nabłyszczyc **KOMPLET Kiddy Gelem** lub **KOMPLET Glanz Klarem**.

Naważka:

ok. 200 g masy podstawowej
170-180 °C
(piec w niskiej temp.)

czas pieczenia:

ok. 15 minut



Fale Dunaju (60x40 cm)

Masa **Jogosoft** wg przepisu podstawowego 2.850 g

Do 1.000 g ww. masy dodać: 50 g cukru, 50 g kakao, 150 g jajek, 900 g wiśni.

Przygotowanie:

Wszystkie składniki mieszać przez 3 minuty na szybkim biegu korzystając z dużej różgi. Jasną część masy wylać na blachę, następnie nanieść i równomiernie rozprowadzić ciemną część masy. Na wierzch ciasta ułożyć wiśnie i całość odpiec. Po wystygnięciu nałożyć warstwę kremu i dobrze schłodzić. Następnie nałożyć **KOMPLET Kiddy Choco** lub **KOMPLET Kiddy Noisette**, po czym „przeczesać grzebieniem” lub posypać kakao.

temp. pieczenia: 170-180 °C
czas pieczenia: 25 minut

Krem:

KOMPLET Krem Patissiere 600 g
woda 1.500 g
masło (miękkie) 750 g

Wszystkie składniki kremu wymieszać razem.

Ciasto z kremem lub kremem serowym (60x40 cm)

masa podstawowa 2.850 g
krem serowy lub ubity
KOMPLET Krem Patissiere ok. 1.800 g

Przygotowanie:

Masę podstawową wylać na uprzednio przygotowaną blachę. Na to wyszprycować krem w kratkę. Po wystygnięciu ciasta nabłyszczyc **KOMPLET Kiddy Gelem**.

temp. pieczenia: 170-180 °C
(piec w niskiej temp.)
czas pieczenia: 45 minut

Małe ciasteczka z kratką kremową Forma papierowa Ø17 cm

Naważka: przepis podstawowy 350 g, krem lub sero-krem

Przygotowanie:

Temp. i czas pieczenia tak jak w przypadku ciasta z jabłkami.

Przepis na sero-krem:

KOMPLET Krem Patissiere 400 g
woda 1.000 g
twarożek 500 g

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie przez 2 minuty na jednolitą masę.



Jogurtowa babka piaskowa

KOMPLET Jogosoft 1.000 g
olej jadalny lub masło płynne 400 g
jaja 100 g
woda 400 g
łączna ilość 1.900 g

Maślane ciasto piaskowe (jogurtowe)

KOMPLET Jogosoft 1.000 g
płynne masło 500 g
jaja 100 g
woda 300 g
łączna ilość 1.900 g

Opracowanie dla wszystkich rodzajów ciasta piaskowego.

Wszystkie składniki wymieszać na szybkim biegu przez 3 minuty.

temp. pieczenia: 170-180 °C
czas pieczenia: 40-55 minut
(w zależności od rodzaju ciasta)

Ciasto burgundzkie (60x40 cm)

Masa **Jogosoft** na ciasto z czerwonym winem 3.421 g
mandarynki ok. 1.300 g
ewentualnie dodatkowo wiśnie 200 g

Przygotowanie:

Wszystkie składniki, z wyjątkiem **KOMPLET Łezki Czekoladowe** i orzechów, wymieszać przez 3 minuty na szybkim biegu, korzystając z dużej różgi. Na końcu dodać **KOMPLET Łezki Czekoladowe** i orzechy, całą masę wylać na uprzednio przygotowaną blachę. Na ciasto wyłożyć owoce i całość odpiec. Po wystygnięciu nabłyszczyc **KOMPLET Kiddy Gelem**.

temp. pieczenia: 170-180 °C
(piec w niskiej temp.)
czas pieczenia: 45 minut

Burgundzkie ciasto weekendowe Forma papierowa Ø17 cm

Naważka: 400 g (przepis na ciasto z czerwonym winem)
150 g mandarynki lub wiśnie

temp. pieczenia: 170-180 °C
czas pieczenia: ok. 40 minut

Na gotowe ciasto nanieść ciekłą warstwę **KOMPLET Kiddy Gel**



Babeczki-torciki

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
olej jadalny lub masło płynne	400 g
woda	500 g
KOMPLET Masa Percepanowa	100 g
KOMPLET Łezki Czekoladowe	200 g
łączna ilość	2.200 g

Rada mistrza:

zamiast **KOMPLET Masa Percepanowa** można zastosować 50 g percepanu lub marcepanu z 50 g cukru i 50 g jaj.

Przygotowanie:

Wszystkie składniki, z wyjątkiem **KOMPLET Łezki Czekoladowe**, wymieszać przez 3 minuty na szybkim biegu, korzystając z dużej różgi. Na końcu dodać **KOMPLET Łezki Czekoladowe**. Pozostałą masę wylać do natłuszczonych foremek na małe babeczki.

Po wystygnięciu ciasta dekorować według uznania.

Naważka:

małe foremki 60 ml:	45 g
średnie foremki 250 ml:	150 g
duże foremki 600 ml:	450 g

temp. pieczenia: 170-180 °C
(piec w niskiej temp.)

czas pieczenia: 20/25/45 minut
(zależy od rodzaju ciasta)

Babka cytrynowa

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
olej jadalny lub masło płynne	400 g
jaja	100 g
woda	400 g
aromat cytrynowy	30 g
łączna ilość	1.930 g

Przygotowanie:

Tak jak babka piaskowa. Po wypieczeniu nałożyć **KOMPLET Fertigglassur** lub posypać **KOMPLET Łezki Czekoladowe**



Ciasto Gourmet (60x40 cm)

KOMPLET Jogosoft wg przepisu podstawowego	2.850 g
krem Gourmet	1.000 g
migdały (siekane)	200 g
cukier	100 g
łączna ilość	4.150 g

Przygotowanie:

Masę **KOMPLET Jogosoft** przygotować wg przepisu podstawowego i wylać na przygotowane uprzednio blachy. Z kremu Gourmet wyszprycować na masę **KOMPLET Jogosoft** kratkę używając tyłki nr 8. Posypać migdałami i cukrem.

temp. pieczenia: 170-180 °C
(piec w niskiej temp.)

czas pieczenia: ok. 40 minut

Krem Gourmet:

KOMPLET Krem Patisserie	400 g	na 1 blachę
woda	1.000 g	200 g
masa marcepanowa	300 g	500 g
masło miękkie	300 g	150 g
	2.000 g	1.000 g

Przygotowanie kremu:

Wszystkie składniki kremu, z wyjątkiem masła, wymieszać w maszynie przez 5 minut, na koniec dodać miękkie masło, po czym wymieszać do uzyskania puszystości kremu.

Ciasto świąteczne - gwiazdy świąteczne

Przepis podstawowy x 2	3.800 g
kakao	30 g
cynamon	16 g
goździki	3 g
rodzynki w rumie	300 g
orzechy (siekane, prażone)	200 g
KOMPLET Łezki Czekoladowe	300 g
łączna ilość	4.649 g

Przygotowanie:

Wszystkie składniki z wyjątkiem rodzynek, orzechów i **KOMPLET Łezki Czekoladowe**, wymieszać przez 3 minuty na szybkim biegu korzystając z dużej różgi. Pozostałe składniki dodać, masę krótko wymieszać i wlać do formy. Można też posypać wiśniami. Po wypieczeniu udekorować świątecznie.

Naważka: foremka papierowa Ø17 cm 450 g
foremka – gwiazdka 150 g

temp. pieczenia: 170-180 °C
(piec w niskiej temp.)

czas pieczenia: ok. 25 minut

Z dobrego wypieczesz najlepsze!



Black & White - ciasto z kawałkami gruszek (60x40 cm)

KOMPLET Jogosoft	1.500 g
olej jadalny lub masło płynne	600 g
woda	750 g
kakao	50 g
cukier	50 g
jaja	50 g
whisky/rum	75 g
łączna ilość	3.075 g
kawałki gruszek prażonej	1.800 g

Przygotowanie:

Wszystkie składniki wymieszać przez 3 minuty na szybkim biegu, korzystając z dużej różgi. Gotową masę wylać na uprzednio przygotowaną blachę, wyłożyć kawałki gruszek i całość odpiec. Po wystygnięciu posypać cukrem dekoracyjnym **KOMPLET Neuschnee**.

temp. pieczenia: 170-180 °C (piec w niskiej temp.)
czas pieczenia: 45-50 minut

Ciasto z jabłkami (60x40 cm)

KOMPLET Jogosoft	1.500 g
olej jadalny lub masło płynne	600 g
woda	750 g
łączna ilość	2.850 g
kawałki jabłek prażonych	1.750 g
migdały (płatki)	175 g
masło płynne	150 g
cukier	100 g

Przygotowanie:

Wszystkie składniki wymieszać przez 3 minuty na szybkim biegu, korzystając z dużej różgi. Gotową masę wylać na uprzednio przygotowaną blachę. Kawałki jabłek ułożyć na masie ciasta, posypać migdałami i całość odpiec. Po wypieczeniu posmarować płynnym masłem i posypać cukrem.

temp. pieczenia: 170-180 °C (piec w niskiej temp.)
czas pieczenia: 45-50 minut

Black & White ciasto z gruszkami Forma papierowa Ø17 cm

Naważka:

masa podstawowa	350 g
kawałki gruszek	200 g

Przygotowanie:

Temp. i czas pieczenia tak jak w przypadku Black & White ciasto z kawałkami gruszek.

Szwajcarskie ciasto jogurtowe

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
olej jadalny lub masło płynne	400 g
jaja	100 g
woda	350 g
KOMPLET Masa Percepanowa	200 g
wiśniówka	50 g
łączna ilość	2.100 g

Przygotowanie:

Wszystkie składniki wymieszać przez 3 minuty na szybkim biegu. Powstałą masę wylać do formy. Powierzchnię ciasta naciąć. Po wystygnięciu dekorować według uznania.

temp. pieczenia: 170-180 °C (piec w niskiej temp.)
czas pieczenia: ok. 45 minut

Ciasto z jabłkami Forma papierowa Ø17 cm

Naważka:

masa podstawowa 350 g, migdały 15 g, kawałki jabłek prażonych 200 g, masło płynne 20 g, cukier 10 g

Przygotowanie:

Temp. i czas pieczenia tak jak w przypadku ciasta z jabłkami.

Ciasto z bakaliami

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
olej jadalny lub masło płynne	300 g
jaja	100 g
woda	300 g
rodzynki w rumie	400 g
skórka cytrynowa/pomarańczowa	200 g
łączna ilość	2.300 g

Przygotowanie:

Wszystkie składniki wymieszać przez 3 minuty na szybkim biegu. Na końcu dodać bakalie. Masę wylać do formy, powierzchnię ciasta „naciąć” olejem i całość odpiec. Po wypieczeniu nabłyszczyc **KOMPLET Kiddy Gelem** i posypać płatkami migdałowymi.

temp. pieczenia: 170-180 °C (piec w niskiej temp.)
czas pieczenia: ok. 40-50 minut

Z dobrego upieciesz najlepsze!

KOMPLET Jogosoft



Ciasto z czerwonym winem

KOMPLET Jogosoft	1.500 g
olej jadalny lub masło płynne	600 g
wino czerwone (wytrawne)	750 g
jaja	150 g
kakao	45 g
orzechy (siekane, prażone)	150 g
KOMPLET łożki Czekoladowe	225 g
cynamon	1 g
łączna ilość	3.421 g

Przygotowanie:

Wszystkie składniki, z wyjątkiem **KOMPLET łożki Czekoladowe** i orzechów, wymieszać przez 3 minuty na szybkim biegu, korzystając z dużej różgi. Na końcu dodać orzechy i **KOMPLET łożki Czekoladowe**, całą masę wylać na przygotowaną uprzednio blachę i odpiec. Po wystygnięciu dekorować według uznania.

temp. pieczenia:	170-180 °C (piec w niskiej temp.)
czas pieczenia:	45 minut

Ciasto z przyprawami (60x40 cm)

Masa Jogosoft wg. przepisu podstawowego	2.850 g
cynamon	15 g
goździki	1,5 g
gałka muszkatałowa	4 g
łączna ilość	2.870,5 g

migdały (słupki)	300 g
mrożone porzeczki	700 g

Przygotowanie:

Masę przyrządzić według przepisu podstawowego. Po wylaniu masy na blachę posypać migdałami lub mrożonymi porzeczkami. Masę przycisnąć od góry. Po wypieczeniu nabłyszczyc **KOMPLET Kiddy Gelem**.

temp. pieczenia:	170-180 °C (piec w niskiej temp.)
czas pieczenia:	z migdałami: 22-25 minut z porzeczkami: ok. 30 minut

Kołacze wiśniowe

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
masło (miękkie)	400 g
jaja	100 g
woda	400 g
KOMPLET Masa Percepanowa	200 g
wiśniówka	100 g
KOMPLET łożki Czekoladowe	100 g
łączna ilość	2.300 g

Przygotowanie:

Wszystkie składniki z wyjątkiem **KOMPLET łożki Czekoladowe** wymieszać przez 3 minuty, na końcu dodać **KOMPLET łożki Czekoladowe**. 2/3 masy wlać do formy na kołacz. Na to wyłożyć odsączone wiśnie, a następnie wylać resztę masy i całość odpiec. Formę wypełnić do 3/4.

Przykład naważki:

Średnia forma na kołacz: ok 800 g + 150 g wiśni

temp. pieczenia:	170-180 °C (piec w niskiej temp.)
czas pieczenia:	ok. 45 minut

Ciasto z masą percepanową, rumem i orzechami (60x40 cm)

KOMPLET Jogosoft	1.500 g
olej jadalny lub masło płynne	600 g
woda	750 g
KOMPLET Masa Percepanowa	150 g
rum	75 g
orzechy siekane, prażone	300 g
KOMPLET łożki Czekoladowe	150 g
łączna ilość	3.525 g

Przygotowanie:

Wszystkie składniki z wyjątkiem **KOMPLET łożki Czekoladowe** i orzechów, mieszać przez 3 minuty na szybkim biegu, korzystając z dużej różgi. Na końcu dodać orzechy i **KOMPLET łożki Czekoladowe**, całą masę wylać na przygotowaną uprzednio blachę i odpiec. Po wystygnięciu dekorować według uznania.

temp. pieczenia:	170-180 °C (piec w niskiej temp.)
czas pieczenia:	ok. 25 minut

Z dobrego wypieczesz najlepsze!