

KOMPLET Korzenne Soft

Wiele możliwości w krótkim czasie!

MIESZANKA DO WYROBU CIASTA KORZENNEGO
O MIODOWYM AROMACIE.



Z dobrego upieczesz najlepsze!



KOMPLET Korzenne Soft



Piernik Przekładany

receptura podstawowa
forma 20 x 40 cm

Błat korzenny: KOMPLET Korzenne Soft	1.000 g
olej	450 g
jaja	300 g
woda	250 g
	2.000 g

Warstwa owocowa: marmolada	400 g
--------------------------------------	-------

Dekoracja: Komplet Kiddy Choco	200 g
olej	50 g
	250 g

łączna ilość	2.650 g
--------------	---------

Wykonanie:
Składniki blatu połączyć i wyrobić na wolnym biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Gotowe ciasto rozłożyć na formy i upiec.

naważka:	2.000 g/ 1 szt.
czas mieszania ciasta:	2 minuty – pierwszy bieg
temp. pieczenia:	190 °C
czas pieczenia:	ok. 20 minut

Ostudzony blat przekroić na dwie części. Marmoladę podgrzać do 80 °C, a następnie rozsmarować pomiędzy dwa blaty korzenne oraz na wierzch ciasta.

Składniki dekoracji podgrzać i połączyć. Następnie rozsmarować na wierzch ciasta korzennego z marmoladą. Po skrzepnięciu polewy pokroić na dowolne kawałki.



Zalety produktu:

- Powtarzalna jakość – zawsze ten sam efekt
- Łatwość i szybkość wykonania
- Duża wydajność
- Różnorodne zastosowanie
- Wyrazisty smak i aromat korzenno-miodowy

Piernik Staropolski 5 szt.

Ciasto korzenne z bakaliami: KOMPLET Korzenne Soft	1.000 g
olej	450 g
jaja	300 g
woda	200 g
bakalie (dowolne, np. mieszanka keksowa)	800 g
orzechy (zaparzone)	100 g
	2.850 g

Dekoracja: KOMPLET Kiddy Noisette	400 g
orzechy i bakalie	200 g
	600 g
łączna ilość	3.450 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta, oprócz bakalii, połączyć i wyrobić na wolnym biegu miksera. Po wyrobieniu połączyć z bakaliami i nałożyć do form od keksa.

naważka ciasta:	690 g/ 1 szt.
czas mieszania ciasta:	2 minuty – pierwszy bieg
temp. pieczenia:	190 °C
czas pieczenia:	ok. 60 minut

KOMPLET Kiddy Noisette podgrzać i przesmarować wierzch piernika. Następnie posypać bakaliami.



Ciasto korzenne z kremem jogurtowym forma 40 x 60 cm

Błat korzenny: KOMPLET Korzenne Soft	2.000 g
olej	900 g
jaja	600 g
woda	500 g
	4.000 g

Warstwa owocowa: marmolada	400 g
--------------------------------------	-------

Krem jogurtowy: śmietana 30%	2.000 g
woda	200 g
KOMPLET Jogokiss	600 g
miód naturalny	200 g
	3.000 g

Dekoracja: KOMPLET Kiddy Weiss	300 g
olej	100 g
barwnik rozpuszczalny w tłuszczu	3 g
	403 g

łączna ilość	7.803 g
--------------	---------

Wykonanie:

Składniki blatu połączyć i wyrobić na wolnym biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na dwa papiery do wypieku 40/60.

naważka:	2.000 g/ 1 szt.
czas mieszania:	2 minuty – pierwszy bieg
temp. pieczenia:	190 °C
czas pieczenia:	20 minut

Na gotowy blat korzenny rozsmarować warstwę marmolady.

Stabilizator połączyć z wodą i dodać do ubitej śmietany, pod koniec mieszania dodać miód. Gotowym kremem przełożyć blaty oraz przesmarować wierzch kostki.



KOMPLET Kiddy Weiss rozpuścić, następnie połączyć z barwnikiem i olejem. Za pomocą natrysku nanieść gotową polewę na wierzch ciasta. Całość udekorować dowolnymi elementami czekoladowymi.



Ciastka korzenne z Florentą forma 40 x 60 cm

Błat korzenny: KOMPLET Korzenne Soft	1.000 g
olej	500 g
jaja	250 g
woda	200 g
	1.950 g

Florenta z bakaliami: KOMPLET Flore Mix	300 g
migdały (w słupkach)	150 g
sezam	200 g
słonecznik	200 g
rodzynki	200 g
	1.050 g

łączna ilość	3.000 g
--------------	---------

Wykonanie:

Wszystkie składniki blatu połączyć i wyrobić na wolnym biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na papier do wypieku 40 x 60 cm.

Rodzynki rozłożyć równomiernie na surowy blat korzenny, pozostałe składniki połączyć i rozsypać na wierzch ciasta korzennego z rodzynekami.

naważka ciasta:	1.950 g
naważka Florenty z bakaliami:	1.050 g
czas mieszania ciasta:	2 minuty – pierwszy bieg
temp. pieczenia:	190 °C
czas pieczenia:	ok. 20 minut

Po ostygnięciu ciasto pokroić na dowolne kawałki.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET Korzenne Soft

Tort korzenny z kremem czekoladowym

Ø 14 cm, 8 szt.

Biszkopty korzenne:

KOMPLET Korzenne Soft	1.200 g
olej	540 g
jaja	360 g
woda	270 g
	2.370 g

Warstwa owocowa:

dowolna twarda marmolada	400 g
--------------------------	-------

Krem czekoladowy:

KOMPLET Kiddy Choco	600 g
margaryna kremowa	600 g
masło	100 g
cukier puder	80 g
spirytus	60 g
	1.440 g

Dekoracja:

KOMPLET Kiddy Choco	600 g
KOMPLET Neushnee Schoco	100 g
	700 g

łącna ilość	4.910 g
-------------	---------

Wykonanie:

Składniki biszkoptu połączyć i wyrobić na wolnym biegu. Gotowe ciasto rozłożyć na 8 form. Ostudzone biszkopty przekroić na trzy warstwy.

czas mieszania:	2 minuty
naważka	290 g/ 1 szt.
temp. pieczenia:	190 °C
czas pieczenia:	25 minut

Marmoladę podgrzać do temperatury 80 °C i przełożyć nią dwie pierwsze warstwy biszkoptu korzennego.

Margarynę napowietrzyć z masłem i cukrem, następnie dodać miękkie **KOMPLET Kiddy Choco** i spirytus. Gotowym kremem przełożyć kolejne warstwy rantu korzennego oraz obsmarować cały tort.

naważka kremu:	180 g/ 1szt.
-----------------------	--------------

KOMPLET Kiddy Choco rozpuścić i oblać schłodzone torty. Po skrzepnięciu polewy posypać **KOMPLET Neushnee Schoco**. Wierzch udekorować dowolnymi elementami czekoladowymi.

naważka Kiddy Choco:	75 g/ 1 szt.
-----------------------------	--------------

naważka Neushnee Schoco:	2 g/ 1 szt.
---------------------------------	-------------

