

KOMPLET Krem Karpatka

MIESZANKA DO PRODUKCJI WYŚMIENITEGO KREMU ŚMIETANKOWO-BUDYNIOWEGO DO WYPEŁNIEŃ UPIECZONYCH CIAST.



Krem karpatka receptura podstawowa

| | |
|-----------------------|----------|
| KOMPLET Krem Karpatka | 400 kg |
| woda (zimna) | 1,000 kg |
| łączna ilość | 1,400 kg |

Krem półtłusty do ciasta typu Napoleonka

| | |
|-----------------------|----------|
| KOMPLET Krem Karpatka | 400 kg |
| woda (zimna) | 1,000 kg |
| tłuszcz (masło) | 400 kg |
| aromaty wg uznania | |
| łączna ilość | 1,800 kg |

Wykonanie:

Krem z wodą dobrze wymieszać i ubijać na jednolitą masę przez 3-4 minuty. Margarynę lub masło dobrze napowietrzyć i połączyć z wcześniej ubitym kremem.

Karpatka forma 40x60 cm

Blaty:

Ciasto z **KOMPLET Ciasto Parzone** 1.500 g
(patrz: receptura podstawowa)

Krem:

| | |
|------------------------------|---------|
| KOMPLET Krem Karpatka | 1.000 g |
| woda | 2.500 g |
| | 3.500 g |
| łączna ilość | 5.000 g |

Wykonanie:

Za pomocą karbowanego zdobnika wyszprycować ciasto w postaci długich płaskich eklerów na dwa papiery piekarnicze 40x60 cm. Pomiedzy eklerami zachować odstęp 1 cm. Upiec. Pod koniec pieczenia można otworzyć luft.

naważka: 750 g / 1 blacha 40x60 cm
temperatura pieczenia: 210°C spadająca do 190°C
czas pieczenia: około 30 minut

Składniki kremu połączyć i napowietrzyć na średnim biegu maszyny za pomocą gęstego mieszadła. Gotowym kremem przełożyć dwa blaty ciasta. Po schłodzeniu posypać cukrem **KOMPLET Neuschnee** i pokroić na dowolne kawałki.



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

Z dobrego upieczesz najlepsze!