

# KOMPLET Półkruche

100% MIESZANKA DO PRODUKCJI DROBNYCH CIASTEK  
NA WAGĘ ORAZ CIASTA O DELIKATNEJ KRUCHEJ  
KONSYSTENCJI, POD OWOCE.



*Z dobrego upieczesz najlepsze!*



# KOMPLET Półkruche

## Podstawowe zalety:

- Szybka produkcja blatów kruchych pod serniki, jabłeczniki, tarty owocowe.
- Powtarzalna jakość – zmniejszone ryzyko „zaciągnięcia ciasta”.
- Stabilne ciasto o delikatnej, kruchej konsystencji.
- Doskonale nadaje się do wypieku ciast ze świeżymi lub mrożonymi owocami.
- Ominięty proces wałkowania – ciasto wyrabiane do konsystencji kruszonki.

## Ciasto z owocami

receptura podstawowa  
forma 40 x 60 cm

<b>KOMPLET Półkruche</b>	2.000 g
margaryna 70%	1.000 g
owoce (różne, mrożone)	2.000 g
<b>KOMPLET Saftbinder</b>	50 g
łączna ilość	5.050 g

### Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć, wyrobić na jednolitą, sypką kruszonkę. Wyłożyć do formy z papierem, wierzch posypać **KOMPLET Saftbinder**, a następnie ułożyć obtoczone w nim owoce. Upiec.

**temperatura pieczenia:** około 180-190°C

**czas pieczenia:** około 60 minut



## Kruszon

Ø 18 cm, 8 sztuk lub forma 40 x 60 cm

### Ciasto jasne:

<b>KOMPLET Półkruche</b>	1.000 g
margaryna 70%	500 g
jaja	50 g
	1.550 g

### Ciasto ciemne:

<b>KOMPLET Półkruche</b>	1.000 g
margaryna 70%	500 g
jaja	50 g
kakao	30 g
	1.580 g



### RADA MISTRZA:

CIASTO PO WYPIEKU POSYPAĆ CUKREM KRYSZTAŁEM,  
A PO SCHŁODZENIU KOMPLET NEUSCHNEE.

**Warstwa owocowa:**

rabarbar (rozrożony)	800 g
wisnie z lekkiego syropu	800 g
<b>KOMPLET Saftbinder</b>	50 g
	<hr/>
	1.650 g

**Beza:**

<b>KOMPLET Beza</b>	200 g
cukier	1.000 g
woda (45°C)	660 g
skrobia ziemniaczana	80 g
	<hr/>
	1.940 g
<hr/>	
łączna ilość	6.720 g

**Wykonanie:**

Składniki jasnego ciasta połączyć i wyrobić do konsystencji kruszonki. Wysypać na spód formy. Wyrobić kruszonkę ze składników ciemnego ciasta i rozsytać na jasne ciasto. Część pozostawić do dekoracji.

Na wierzch rozsypać **KOMPLET Saftbinder**, ułożyć owoce i ponownie posypać **KOMPLET Saftbinder**.

**KOMPLET Bezę** wymieszać z cukrem i ubijając dodać wodę. Ubitą pianę wymieszać ze skrobią ziemniaczaną. Gotową masę nanieść na wierzch owoców i posypać pozostałym ciemnym ciastem.

**temperatura pieczenia:** 180-190°C

**czas pieczenia:** 60 minut

## Pięgowate ciasteczka

<b>KOMPLET Półkruche</b>	1.000 g
margaryna	500 g
maślanka	250 g
jaja	100 g
	<hr/>
łączna ilość	1.850 g

<b>KOMPLET Łezki Czekoladowe</b>	200 g
	<hr/>
łączna ilość	2.050 g

**Wykonanie:**

Margarynę napowietrzyć przy pomocy różgi, stopniowo dodać jaja i maślankę. Do przygotowanej masy dodać **KOMPLET Półkruche**. Delikatnie wymieszać i na samym końcu dodać **KOMPLET Łezki Czekoladowe**. Gotową masę wyszprycować przy pomocy worka cukierniczego i okrągłej tylki.

**temperatura pieczenia:** 210-230°C

**czas pieczenia:** około 12 minut



*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

# KOMPLET Półkruche



## Drobne ciasteczka na wagę

### KOMPLET Półkruche

margaryna	1.000 g
maślanka	100 g
jaja	300 g
	200 g
łączna ilość	1.600 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i wyrobić ciasto.  
Mieszać hakiem na niskim biegu.

czas mieszania:	3 minuty
temperatura pieczenia:	220-230°C
czas pieczenia:	około 15 minut

### RADA MISTRZA:

CIASTO ŚWIETNIE NADAJE SIĘ DO DROBNYCH  
WYPIEKÓW NA WAGĘ NP.: ROGALIKI, ROLADKI,  
SAKIEWKI, KRAWATY, KOKARDKI Z WIŚNIĄ.  
CIASTO NADAJE SIĘ RÓWNIEŻ  
NA OBRÓBKĘ MECHANICZNĄ (LINIA).



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