

KOMPLET Krem Patissiere

WYKONANY Z PEŁNOTŁUSTEGO MLEKA, ŁATWY I SZYBKI W PRZYGOTOWANIU. PRZEZNACZONY DO WYPIEKÓW I PRODUKCJI CIAST DESEROWYCH NA ZIMNO. STABILNA KONSYSTENCJA POZWALA NA PRECYZYJNE KROJENIE PO SCHŁODZENIU.

Z dobrego upieczesz najlepsze!



KOMPLET Krem Patissiere



NAPOLEONKA Z KREMEM – forma 40/60 cm

Błaty z ciasta francuskiego

gotowe ciasto francuskie 2 000 g

Błat biszkoptowy 40/60 cm

na bazie produktu KOMPLET

Rolada 600 g

Wykonanie

Gotowe ciasto francuskie rozwałkować na dwa blaty 40/60 cm. Mocno podziurkować i upiec.

temp. pieczenia – 200°C | czas pieczenia – ok. 25 min

Krem

KOMPLET Krem Patissiere 800 g

śmietana 30% 500 g

woda 1 500 g

łączna ilość 2 800 g

Wykonanie

Składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotowym kremem przełożyć blaty ciasta francuskiego i blat biszkoptowy.

czas mieszania – 2 min

Dekoracja

KOMPLET Fertigglasur 300 g

marmolada porzeczkowa 600 g

łączna ilość 900 g

Wykonanie

Marmoladę podgrzać do ok. 80°C, następnie rozprowadzić po wierzchu kostki. Po ostygnięciu dekorować podgrzaną pomadą KOMPLET Fertigglasur.

PRZEPIS PODSTAWOWY – KREM Patissiere

KOMPLET Krem Patissiere 350 – 400 g

zimna woda 1 000 g

łączna ilość 1 350 – 1 400 g

Krem z wodą dokładnie połączyć i wyrobić przy pomocy gęstego mieszadła. Mniejsze ilości można mieszać ręcznie. Do wypieku stosować 400 g kremu.

czas mieszania – ok. 3 min



KOMPLET Polska

ul. Chlebowa 2, 62-080 Tarnowo Podgórne
tel.: +48 061 896 71 00, faks: +48 061 896 71 01
biuro@komplet.pl, www.komplet.pl

Z dobrego upieczesz najlepsze!