

KOMPLET

Nasza specjalność -

Krem Bechamel

Jest aromatycznym kremem nadającym się do zapiekania i zamrażania. Dla nadania ostrzejszego smaku i do wypieków przekąskowych z pikantnym nadzieniem, kielbasą, boczkiem, mięsem, serem, rybą, cebulą, warzywami i pieczarkami.

Tego rodzaju wypieki w krajach takich jak, Francja, Belgia i Szwajcaria, już od dawna są stale obecne w piekarniach i cukierniach (słone Patisserie - Traiteurs). Również rzemiosło piekarnicze nie może ignorować rosnącego spożycia poza domem. Wiele zakładów piekarskich wykorzystuje już szansę na lukratywny interes wprowadzając do swojego stałego programu zapiekanki z boczkiem, pizzę itp. Świeżość jest podstawowym wymogiem w stosunku do tych nowych produktów. Nowoczesna technika zamrażania daje gwarancję sukcesu tej palety produktów zarówno w zakładzie piekarniczym jak i w domu. Również Państwo mogą zaoferować swoim klientom coś specjalnego na przyjęcia, do spożycia w domu, do spożycia w Waszej firmie.

Przepis podstawowy KOMPLET *Krem Bechamel*

1000 g wody, wywaru z mięsa, wywaru z warzyw lub mleka
300 g KOMPLET *Krem Bechamel*.

Wykonanie:

składniki połączyć i wyrobić na gładką masę przy pomocy miksera. Poprzez zmniejszenie lub zwiększenie dawki KOMPLET *Krem Bechamel* można uzyskać żądaną konsystencję.

Ciasto podstawowe na zapiekankę cebulową, zapiekankę z boczkiem, pizzę, tort serowy itd.

1. CIASTO DROŻDŻOWE

1000 - 1500 g KOMPLET Baguette
500 g wody
100 g margaryny (oleju)
50-70 g drożdży

2. KRUCHE CIASTO SŁONE

1000 g KOMPLET Baguette
500 g margaryny
200 g wody lub jaj

Do obu ciast można dowolnie dodać pieprz, gałkę muszkatałową i oregano (przyprawy do pizzy).

Wykonanie:

wędzony boczek z tłuszczem z orzeszków ziemnych lekko podsmażyć, dodać cebulę i zeszklić. Następnie dodać polewę i rozprowadzić na wyłożoną ciastem blachę, piec w temperaturze 220°C przez około 30 minut.

ZAPIEKANKA CEBULOWA

Receptura na dwie blachy o średnicy 26 cm lub 2 folie aluminiowe o średnicy 21 cm.

Ciasto:

blacha 300 g, forma aluminiowa 120 g (ciasto podstawowe)

Nadzenie:

4500 g siekanej cebuli
150 g wędzonego boczku
150 g tłuszczu z orzeszków ziemnych

Polewa:

400 g śmietany
400 g mleka
200 g jaj
250 g KOMPLET *Krem Bechamel*

Składniki połączyć i wyrobić na gładką masę.

Wskazówka:

zamrożoną cebulę przed obróbką należy rozmrozić ogrzewającą na blasze w gorącym piekarniku przez około 15 minut.



MENU - QUICHE

Formę aluminiową o średnicy ok. 16 cm wyłożyć 80 g ciasta podstawowego 1, na każdą 1/3 część ciasta nałożyć ok. 60 - 70 g fasoli (grozku), kielbasy i gotowanego makaronu lub ryżu curry. Fasole lub groszek (z puszki) należy przedtem dobrze doprawić. Makaron posypać parmezanem i zalać 100 g polewy. Piec w temperaturze 230°C przez ok. 15 minut. Możliwe są warianty z mięsem lub innymi warzywami.

Polewa:

800 g wywaru z jarzyn lub wody
200 g jajek
125 g KOMPLET *Krem Bechamel*
6 g soli
2 g pieprzu

trochę Maggi, trochę sosu Worcester.

Składniki połączyć i wyrobić na gładką masę.

QUICHE LORRAINE (lotaryńska zapiekanka z boczkiem lub cebulą).

Receptura na 2 blachy o średnicy 26 cm lub 6 folii aluminiowych o średnicy 21 cm.

Ciasto:

blacha 300 g, forma aluminiowa 120 g o średnicy 21 cm (ciasto podstawowe 1 lub 2)

Nadzienie:

350 g boczku wędzonego lub kielbasy pokrojonej w kostkę
180 g sera pokrojonego w kostkę (Gouda, Ementaler lub podobny)

Polewa:

500 g mleka (ew. chudej śmietany)
200 g jaj
100 g KOMPLET *Krem Bechamel*
Składniki połączyć i wyrobić na gładką masę.

Wykonanie:

formy wyłożyć ciastem, posypać wędzonym boczkiem lub serem i zalać polewą. Piec w temperaturze 200°C przez ok. 20 minut.

QUICHIS (okrągłe otwarte torciki)

Ciasto i nadzienie:

jak w pasztecikach strassburskich.

Wykonanie:

ciasto rozwałkować na grubość ok. 3 mm i wykroić koło o średnicy 10 cm. Po wygarowaniu nałożyć ok. 35 g nadzienia 1 w przypadku torcików serowych lub 35 g nadzienia 2 w przypadku innych wariantów dodając odpowiednio ok. 25 g pieczarek, kielbasy, papryki itd. Piec w temperaturze 230°C.

FLAMMICHE (zapiekanka z porami)

Blachy o dowolnej wielkości wyłożyć ciastem podstawowym.

1 duszony por (z puszki) lub odpowiednio ugotowany świeży por rozłożyć na wysokość ok. 1 cm. Pokryć niżej opisaną polewą i zapiekać w temperaturze ok. 220°C przez ok. 20 minut.

Polewa:

800 g wywaru z pora lub wody
200 g jaj
250 g KOMPLET *Krem Bechamel*
Składniki połączyć i wyrobić na gładką masę.

SZWAJCARSKIE PASZTECIKI SEROWE

Ciasto:

20 małych karbowanych foremek wyłożyć ciastem francuskim lub ciastem podstawowym 2.

Nadzienie:

do każdej foremki nałożyć po jednej czubatej łyżce startego sera szwajcarskiego.

Polewa:

900 g mleka
100 g jaj
250 g KOMPLET *Krem Bechamel*
Składniki połączyć i wyrobić na gładką masę, nałożyć do foremek przy pomocy tylki do dekorowania. Piec w temperaturze ok. 220°C przez ok. 20 minut.

TORT Z MIĘSEM Z KURCZAKA

Formę aluminiową o średnicy 20 cm wyłożyć ciastem podstawowym 2 o grubości 2 mm, nałożyć 300 g nadzienia mięsnego i przykryć ciastem. Piec przez ok. 20 minut w temperaturze 230°C.

Nadzienie mięsne:

500 g wywaru z mięsa
250 g KOMPLET *Krem Bechamel*
Połączyć i wyrobić na gładką masę.
Dodać: 750 g mięsa z kurczaka.

ROLADKI SZPARAGOWE

Ciasto francuskie rozwałkować do rozmiarów 15 x 12 cm. Na cieście rozsmarować ok. 20 nadzienia 2 (paszteciki strassburskie), nałożyć mały plasterek gotowanej szynki oraz 1 - 2 szparagi. Zawinąć w roladę. Po wygarowaniu posmarować jajkiem i piec w temperaturze 220°C.



ROLADKI PUSZTA

Ciasto:

15000 g ciasta podstawowego 1
rozwałkować do wymiarów ok. 55 x 40 cm.

Nadzienie:

800 g wody
200 g jaj
300 g KOMPLET *Krem Bechamel*

Składniki połączyć i wyrobić na gładką masę dodając 400 g startego sera (parmezan lub ser szwajcarski).

Wykonanie:

na rozwałkowane ciasto rozsmarować nadzienie serowe - niezbyt cienko. Posypać salami i papryką pokrojoną w kostkę (z puszki), zwinąć roladę o długości ok. 55 cm i układać na blachę.

Po wygarowaniu szybko zapiec pod parą w temperaturze, w jakiej piecze się bułki (ok. 240°C).

Warianty:

- 1) 4 roladki włożyć do formy aluminiowej, posypać serem.
- 2) 20 roladek ułożyć na blachę o wymiarach 60 x 40 wyłożoną ciastem podstawowym. Wcześniej należy posmarować ciasto nadzieniem, które zostało rozcieńczone jajkami lub miąższem pomidorowym.

CALZONE (paszteciki w formie pizzy)

Ciasto:

100 g ciasta podstawowego 1 rozwałkować na okrągły placek o średnicy 15 cm, nałożyć nadzienie, zawinąć brzegi i po krótkim garowaniu szybko zapiec (ok. 220°C).

Nadzienie 1:

rozsmarować ok. 50 g nadzienia (receptura na roladki Pusztą), rozsmarować 30 g ketchupu pomidorowego, nałożyć 2-3 plasterki salami, kilka kawałków papryki i pieczarek i skropić olejem.

Nadzienie 2:

(wystarcza na 12 sztuk Calzone)

500 g wody i 125 g KOMPLET *Krem Bechamel* dobrze rozmieszać. Dodać 100 g pieczarek, 150 g papryki, 300 g kiełbasy (salami lub szynka pokrojona w kostkę), 100 g startego sera, 2 g oregano.

PIZZA PIKANTNA

Formę aluminiową o średnicy 12 cm wyłożyć ciastem, nałożyć 50 g papryki (z puszki), 50 g karczochów, 50 g ogórka w plasterkach i 3 filety sardeli, a następnie zalać 120 g polewy. Piec w temperaturze 240°C przez około 10 minut.

RAUGOUT - FIN (Mix z mięsem)

Dzięki KOMPLET *Krem Bechamel* można szybko i sprawnie wykonać Ragout - Fin. Wywar z mięsa wystarczy po prostu połączyć w proporcji 125 g KOMPLET *Krem Bechamel* na 1 i wywaru.

Sos pomidorowy:

1 puszka (850 ml) obranych pomidorów (sok i pomidory)
4 g oregano
75 g KOMPLET *Krem Bechamel*.

Składniki połączyć i wyrobić na gładką masę.

Sos serowy:

800 g wody
200 g jajek
250 g KOMPLET *Krem Bechamel*

Składniki połączyć i wyrobić na gładką masę.

Wykonanie:

120 g ciasta podstawowego rozwałkować do rozmiaru ok. 22 cm, najpierw rozsmarować 75 g sosu serowego a następnie 75 g sosu pomidorowego.

Nałożyć 6 plasterków salami lub odpowiednią ilość kawałków szynki, 50 g pieczarek, kilka kawałków papryki, posypać ok. 30 g tartego sera (ser szwajcarski, Gouda). Piec w temperaturze 240 - 250°C przez ok. 10 min.

PASZTECIKI STRASSBURSKIE

Ciasto:

1500 g ciasta podstawowego 1
300 g miękkiej margaryny
2 x 4 przewałkować

Nadzienie 1:

nadzienie serowe jak w recepturze na roladki Pusztą.

Nadzienie 2:

800 g wody
200 g jajek
300 g KOMPLET *Krem Bechamel*.

Połączyć i wyrobić na gładką masę.

Wykonanie:

z ciasta o grubości 2,5 mm (jak przy croisantach lub rożkach) wyciąć trójkąty o szerokości ok. 11 cm i wysokości ok. 17 cm, nałożyć nadzienie, wierzchołek trójkąta zawinąć i podłożyć pod spód. Nadzienie powinno być widoczne po bokach. Zapiekać w temperaturze 230°C.

Warianty:

paszteciki serowe: 30 g nadzienia 1.

Paszteciki z pieczarkami, salami, szynką lub papryką: nałożyć 25 g nadzienia, a następnie odpowiednio pieczarki, salami, paprykę itp.

PIZZA BAGUETTE

Kawałki bagietki o długości 12 cm lub podłużne bułki bagietowe naciąć i posmarować KOMPLET *Krem Bechamel* (receptura podstawowa) lub nadzieniem serowym (receptura na roladki Pusztą). Nałożyć kielbaskę, paprykę, salami, szynkę itd. Obficie posypać tartym serem i krótko zapiec.



PASZTECIKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO

1. Pasztecik półokrągły

Ciasto francuskie rozwałkować na grubość 2,5 mm, wykroić koło o średnicy 12 cm, rozwałkować nadając nieco owalny kształt, posmarować jajkiem, z jednej strony nałożyć nadzienie, brzegi z dwóch stron założyć.

2. Pasztecik prostokątny

Ciasto francuskie rozwałkować na grubość 2,5 mm, wykroić kwadrat o wymiarach 15 x 15 mm, posmarować jajkiem, nałożyć nadzienie, brzegi z dwóch stron założyć.

3. Zapiekany otwarty pasztecik

Ciasto francuskie rozwałkować na grubość 2,5 mm wykroić prostokąt o wymiarach 15 x 12 cm, nałożyć nadzienie i zapiec.

Propozycje nadzienia:

1. paszteciki z mięsem mielonym

(nadaje się do rodzaju 1 + 2)

200 g jajek
300 g wody

150 g KOMPLET *Krem Bechamel*

Składniki połączyć i wyrobić na gładką masę.

Dodać:

500 g mięsa mielonego
50 g siekanej cebuli
4 g soli
1 g pieprzu

Składniki wymieszać.

2. paszteciki z tuńczykiem

(nadaje się do rodzaju 1+2)

400 g wywaru z tuńczyka lub wody
100 g jajek

150 g KOMPLET *Krem Bechamel*

Składniki połączyć i wyrobić na gładką masę.

Dodać 6 g curry, 800 g tuńczyka i wymieszać.

3. paszteciki z krabami

(nadaje się do rodzaju 1 + 2)

400 g wywaru z krabów lub wody
100 g jajek

150 g KOMPLET *Krem Bechamel*

Składniki połączyć i wyrobić na gładką masę.

Dodać 6 g curry, 800 g tuńczyka i wymieszać.

4. paszteciki z pieczarkami

(nadaje się do rodzaju 1 + 2)

400 g wywaru z pieczarek lub wody
100 g jajek

150 g KOMPLET *Krem Bechamel*

Składniki połączyć i wyrobić na gładką masę.

150 g cebuli udusić w 50 g tłuszczu do zbrązowienia, dodać 700 g pieczarek, 4 g curry i wymieszać.

5. nadzienie pikantne

(nadaje się do rodzaju 1 +2)

400 g wody
100 g jajek

150 g KOMPLET *Krem Bechamel*

Składniki połączyć i wyrobić na gładką masę.

Dodać:

100 g startego sera
250 g ogórków pokrojonych w kostkę
250 g salami pokrojonego w kostkę

i wymieszać.

6. nadzienie z ryżem

(nadaje się do wszystkich 3 rodzajów)

400 g wywaru z mięsa, pieczarek lub wody
100 g jajek

150 g KOMPLET *Krem Bechamel*

Składniki połączyć i wyrobić na gładką masę.

Dodać:

250 g gotowanego ryżu
200 g kielbasy pokrojonej w kostkę
200 g pieczarek
3 g curry

Wszystko wymieszać.

Propozycje nadzienia na paszteciki otwarte:

1. paszteciki serowe:

nałożyć 35 g nadzienia serowego (receptura na roladki Pusztą) i posypać kminkiem.

2. inne warianty:

nałożyć 35 g KOMPLET *Krem Bechamel*

(receptura podstawowa na poprzedniej stronie)

nałożyć kielbaski lub kilka plasterków salami itp. Obficie posypać tartym serem i zapiec.

CROQUES MONSIEUR

Krem:

receptura podstawowa

KOMPLET *Krem Bechamel* 300 g
wody 1000 g

Wykonanie:

jedną kromkę tostu posmarować KOMPLET

Krem Bechamel i posypać tartym serem szwajcarskim.

Przykryć drugą kromką tostu, posmarować

KOMPLET *Krem Bechamel* posypać tartym serem szwajcarskim i zapiec.

Warianty:

tylko jedną kromkę tostu posmarować nadzieniem serowym (receptura Roladki Pusztą) i nałożyć kielbaskę, kilka plasterków salami, pieczarek, pomidorów, sardeli, papryki, cebuli itd. Obficie posypać tartym serem i zapiec.

KOMPLET POLSKA Sp. z o.o.

ul. Chlebowa 2
62 - 080 Tarnowo Podgórze
Tel. 0 - 61 / 89 67 100
Fax 0 - 61 / 89 67 101
e-mail: biuro@komplet.pl



KOMPLET BERLIN

Nunsdorfer Ring 18
12277 Berlin
Tel. 0 - 30 / 72 39 72-0
Fax 0 - 30 / 72 39 72-99
<http://www.komplet.com>