

KOMPLET Krem Jogurtowy

Zalety produktu:

- produkt zawiera jogurt,
- wyraźny smak jogurtowy,
- krem do zapiekania i na zimno do aplikacji w ciastach deserowych,
- delikatna struktura po wypieku, (nie robi się gumowy),
- doskonale łączy się z innymi kremami np. **KOMPLET Krem Volu**,
- powtarzalna produkcja.

Receptura podstawowa

KOMPLET Krem Jogurtowy	400-450 g
woda	1.000 g
łączna ilość	1.400-1.450 g

Wykonanie:
Składniki wyrobić za pomocą gęstego mieszadła.

czas mieszania: 2 minuty

RADA MISTRZA:
GOTOWY KREM PO WYMIESZANIU POSIADA MOCNIEJSZĄ STRUKTURĘ, W DALSZYM ETAPIE OBRÓBKİ NA ZIMNO LUB NA GORĄCO KONSYSTENCJA STAJE SIĘ DELIKATNIEJSZA.

Ciasto z kremem jogurtowym i jabłkami forma 40 x 60 cm

Ciasto:	
KOMPLET Gourmet Muffin	1.500 g
olej roślinny	370 g
jaja	670 g
woda	360 g
	2.900 g
Krem jogurtowy:	
KOMPLET Krem Jogurtowy	680 g
woda	1.500 g
	2.180 g
Warstwa jabłek:	
jabłka prażone (kostka)	1.000 g
Kruszonka:	
KOMPLET Ciasto Półkruche	500 g
olej roślinny	150 g
jaja	100 g
	750 g
łączna ilość	6.830 g

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i za pomocą płaskiego mieszadła wyrobić na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na spód formy.

czas mieszania: 3 minuty

Składniki kremu połączyć i za pomocą gęstego mieszadła wyrobić na średnim biegu miksera. Krem nanieść na ciasto za pomocą rękawa cukierniczego w postaci kratki.

czas mieszania: 2 minuty

Jabłka szprycować pomiędzy krem jogurtowy w postaci pasków.

Składniki kruszonki połączyć i wyrobić do żądanej konsystencji. Kruszonkę rozsypać równomiernie na wierzch ciasta i wypiec.

temperatura pieczenia: 190°C
czas pieczenia: 60 minut

Kostka z kremem jogurtowo-maślanym i musem owocowym forma 40 x 60 cm

Blaty biszkoptowe - 2 blaty 40 x 60 cm:	
KOMPLET Gourmet Muffin	1.500 g
olej roślinny	300 g
jaja	550 g
woda	600 g
	2.950 g
Krem jogurtowo-maślany:	
KOMPLET Krem Jogurtowy	900 g
woda 24°C	2000 g
masło (miękkie)	600 g
	3.500 g
Mus owocowy:	
KOMPLET Stabilizator Marakuja-Brzoskwinia	300 g
woda	300 g
jabłka (prażone, mielone)	2.000 g
brzoskwinie z lekkiego syropu	600 g
	3.200 g
Dekoracja:	
KOMPLET Glanz Klar 20 (gotowy)	600 g
łączna ilość	10.250 g

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i za pomocą płaskiego mieszadła wyrobić na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na dwa papiery i wypiec. Po ostudzeniu należy zdjąć zapieczoną skórkę.

czas mieszania: 3 minuty
temperatura pieczenia: 190°C
czas pieczenia: 15-20 minut

KOMPLET Krem Jogurtowy i wodę połączyć i za pomocą gęstego mieszadła wyrobić na średnim biegu miksera. Pod koniec dodać napowietrzone masło, dokładnie wymieszać. Gotowym kremem przełożyć na schłodzone blaty biszkoptowe.

czas mieszania kremu: 2 minuty

Wodę połączyć z **KOMPLET Stabilizatorem Marakuja-Brzoskwinia**. Dodać jabłka i wymieszać. Gotową masę rozlać na ciasto, na wierzch poukładać pokrojone brzoskwinie.

Schłodzone ciasto udekorować gorącym żelem.

Drożdżówki z kremem jogurtowym 60 sztuk

Ciasto drożdżowe:	
KOMPLET Multidrożdżowe	370 g
mąka pszenna typ 550	1.500 g
olej roślinny	150 g
cukier	80 g
drożdże	100 g
woda	800 g
	3.000 g
Kruszonka kokosowa:	
KOMPLET Ciasto Półkruche	1.000 g
wiórki kokosowe	300 g
olej roślinny	300 g
jaja	300 g
	1.900 g
Krem jogurtowy:	
KOMPLET Krem Jogurtowy	900 g
woda	2.000 g
	2.900 g
łączna ilość	7.800 g

Wykonanie:

Składniki ciasta drożdżowego połączyć i wyrobić w miesiarce spiralnej. Ciasto podzielić na dwie presy i odstawić do spoczynku. Następnie podzielić na 30 części i zaokrąglić, ułożyć na papier do pieczenia i wstawić do garowania.

czas mieszania: 3 minuty - 1. bieg
6 minut - 2. bieg
temperatura garowania: 35°C
wilgotność: 75%
czas garowania: około 40 minut

Składniki kruszonki kokosowej połączyć i wymieszać do konsystencji kruszonki.

naważka kruszonki: 30 g na sztukę

Składniki kremu jogurtowego połączyć i za pomocą gęstego mieszadła wyrobić na średnim biegu miksera. Za pomocą rękawa cukierniczego krem szprycować do środka wyrośniętych kęsów ciasta, posypać kruszonką i wypiec. Dla uzyskania lepszego koloru wierzch drożdżówek można posmarować rozmaconym jajkiem z wodą.

czas mieszania: 2 minuty
naważka kremu: 48 g na sztukę
temperatura pieczenia: 190°C
czas pieczenia: 15-18 minut

Z dobrego ubezpieczenia najlepsze!

KOMPLET Krem Jogurtowy



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

Ptysie z kremem jogurtowym i musem truskawkowym 60 sztuk

Ciasto parzone - 60 korpusów:	
KOMPLET Ciasto Parzone	1.000 g
olej roślinny	400 g
woda	1.700 g
	3.100 g
Krem jogurtowy:	
KOMPLET Krem Volu	500 g
woda 18°C	1.000 g
KOMPLET Krem Jogurtowy	800 g
woda 24°C	2.000 g
	4.300 g
Mus truskawkowy:	
KOMPLET Stabilizator Truskawkowy	60 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	30 g
KOMPLET Pregel 7	40 g
truskawki zmielone	600 g
cukier	100 g
woda	200 g
	1.030 g
Dekoracja:	
KOMPLET Neuschnee	200 g
łączna ilość	8.630 g

Wykonanie:
Składniki ciasta parzonego połączyć i za pomocą płaskiego miesadła wyrobić na średnim biegu miksera. Przygotowane ciasto wyszprycować na papier w postaci karbowanych płaskich rozetek. Następnie wypiec. Ostudzone ptysie przekroić na wysokości 2/3.

czas mieszania: 3 minuty
naważka ciasta: 50 g na sztukę
temperatura pieczenia: 230°C
czas pieczenia: 25-30 minut

KOMPLET Krem Volu i 1.000 g wody ubić na szybkim biegu miksera za pomocą gęstego miesadła.
KOMPLET Krem Jogurtowy i 2.000 g wody ubić na średnim biegu miksera za pomocą gęstego miesadła. Pod koniec obydwu kremy połączyć i wymieszać. Gotowy krem szprycować za pomocą karbowanego zdobnika na spodnią część korpusów z ciasta parzonego. Schłodzić w lodówce.

czas ubijania Kremu Volu: 5 minut
czas ubijania Kremu Jogurtowego: 2 minuty
naważka kremu: 70 g na sztukę

Składniki musu połączyć i wymieszać. Odstawić do spęcznienia. Mus truskawkowy szprycować nieregularnie na wierzch i do środka rozety z kremu. Przykryć drugą częścią korpusu z ciasta parzonego.

naważka musu: około 18 g na sztukę
Wierzch posypać pudrem dekoracyjnym **KOMPLET Neuschnee**.



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

Ciasto cytrynowe z kremem jogurtowym i mandarynkami forma 40 x 60 cm

Ciasto cytrynowe:	
KOMPLET Cytrynowe Soft	1.500 g
olej roślinny	600 g
woda	300 g
jaja	500 g
	2.900 g
Warstwa owocowa:	
mandarynki z lekkiego syropu	1.000 g
Krem jogurtowy:	
KOMPLET Krem Jogurtowy	450 g
jaja	200 g
śmietanka 30%	500 g
woda	550 g
	1.700 g
Dekoracja:	
migdały w płatkach	200 g
łączna ilość	5.800 g

Wykonanie:
Składniki ciasta połączyć i za pomocą płaskiego miesadła wyrobić na wolnym biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na spód formy.

czas mieszania: 5 minut
Mandarynki ułożyć na ciasto cytrynowe.

Składniki kremu połączyć i za pomocą gęstego miesadła wyrobić na średnim biegu miksera. Za pomocą rękawa cukierniczego, nanieść krem na warstwę mandarynek. Posypać płatkami migdałowymi i wypiec.

czas mieszania: 2 minuty
temperatura pieczenia: 190°C
czas pieczenia: 60 minut

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
tel. +6898/9726-o · 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

8/2019

KOMPLET Krem Jogurtowy



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

MIESZANKA DO PRODUKCJI KREMU JOGURTOWEGO,
Z ZASTOSOWANIEM NA ZIMNO I DO WYPIEKU.

