

# KOMPLET Kokosówka

*Kokosowy zawrót głowy!*

MIESZANKA DO PRODUKCJI  
WILGOTNYCH CIAST KOKOSOWYCH.



PROPOZYCJA PODANIA I REKLAMA OGÓLNA

*Zabreda upieczenia jest lepsze!*



# KOMPLET Kokosówka

*Kokosowy zawrót głowy!*

## Zalety mieszanki:

- Powtarzalna produkcja.
- Delikatna i wilgotna struktura ciasta.
- Mocno wyczuwalny kokos – zawartość wiórków kokosowych 30%.
- W ciastach deserowych doskonale komponuje się z różnymi kremami.
- Różnorodność zastosowań np.: ciasta kokosowe z owocami, dodatek do innych ciast itp.

## Ciasto kokosowe z jabłkami

<b>KOMPLET Kokosówka</b>	1.000 g
jaja	400 g
margaryna 80% (miękka)	300 g
woda	200 g
jabłka (kostka, prażone)	800 g
łącznie:	2.700 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki oprócz jabłek połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Pod koniec dodać jabłka i dokładnie wymieszać. Gotowe ciasto rozprowadzić na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i upiec.

<b>czas ubijania:</b>	7 minut
<b>temperatura pieczenia:</b>	180°C
<b>czas pieczenia:</b>	50 minut

## Ciasto kokosowe receptura podstawowa

<b>KOMPLET Kokosówka</b>	1.000 g
jaja	500 g
margaryna 80% (miękka)	400 g
woda	300 g
łączna ilość	2.200 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Gotowe ciasto rozprowadzić na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i upiec.

<b>czas ubijania:</b>	8 minut
<b>temperatura pieczenia:</b>	180°C / grubsze ciasta 200°C / blaty deserowe
<b>czas pieczenia:</b>	40-50 minut / grubsze ciasta 20 minut / blaty deserowe





*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

# KOMPLET Kokosówka

Kokosowy zawrót głowy!

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



**Cocos-Seros**  
forma 60 x 40 cm

## Ciasto kruche, forma 60 x 40 cm:

<b>KOMPLET Półkruche</b>	700 g
margaryna 80%	320 g
jaja	35 g
cynamon mielony	5 g
	1.060 g

## Warstwa serowa:

<b>KOMPLET Gourmet Ciasto Serowe</b>	1.000 g
<b>KOMPLET Krem Ideal</b>	200 g
ser twaróg mielony	2.000 g
jaja	500 g
olej roślinny	200 g
woda	500 g
	4.400 g

## Masa kokosowa:

<b>KOMPLET Kokosówka</b>	1.200 g
jaja	500 g
margaryna 80% (miękka)	360 g
woda	240 g
jabłka (kostka, prażona)	900 g
	3.200 g

## Dekoracja:

<b>KOMPLET Neuschnee</b>	100 g
łącna ilość	8.760 g

## Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i wymieszać do konsystencji ciasta kruchego. Gotową masę rozwałkować na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i upiec.

**temperatura pieczenia:** 190°C

**czas pieczenia:** 12 minut

Wszystkie składniki warstwy serowej połączyć i wyrobić za pomocą gęstego mieszadła na średnim biegu miksera.

Gotową masę nanieść na ciasto kruche.

**czas mieszania:** 3 minuty

Wszystkie składniki masy kokosowej, oprócz jabłek, połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Pod koniec mieszania dodać jabłka. Gotowe ciasto rozprowadzić na warstwie serowej i upiec.

**czas ubijania:** 8 minut

**temperatura pieczenia:** 180°C

**czas pieczenia:** 80 minut

Ostudzone ciasto udekorować pudrem dekoracyjnym **KOMPLET Neuschnee**.

## Kostka Koko-Czeko

forma 60 x 40 cm

### Ciasto kokosowe, 2 blaty 60 x 40 cm:

<b>KOMPLET Kokosówka</b>	2.000 g
jaja	1.000 g
margaryna 80% (miękka)	800 g
woda	300 g
	4.100 g

### Krem o smaku czekoladowym:

<b>KOMPLET Krem Dorino</b>	800 g
<b>KOMPLET Kiddy Choco</b>	300 g
woda (18°C)	2.000 g
	3.100 g

### Krem cytrynowy:

<b>KOMPLET Stabilizator Cytrynowy</b>	320 g
śmietanka 30% (ubita)	1600 g
woda	380 g
	2.300 g

### Dekoracja:

<b>KOMPLET Neuschnee</b>	50 g
żółty barwnik	według uznania
łącznie ilość	9.550 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta kokosowego połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Gotowe ciasto rozprowadzić na dwie blachy wyłożone papierem do pieczenia i upiec. Po ostudzeniu z blatów skroić skórkę.

<b>czas ubijania:</b>	8 minut
<b>temperatura pieczenia:</b>	190°C
<b>czas pieczenia:</b>	20 minut

**KOMPLET Krem Dorino** napowietrzyć z wodą za pomocą gęstego mieszadła. Pod koniec mieszania dodać rozpuszczone **KOMPLET Kiddy Choco**. Gotowym kremem przełożyć dwa blaty kokosowe.

**KOMPLET Stabilizator Cytrynowy** wymieszać z wodą, następnie połączyć z ubitą śmietanką. Gotowy krem nanieść na wierzch ciasta, nadając pofalowaną fakturę za pomocą grzebienia do śmietanki.

**KOMPLET Neuschnee** połączyć z barwnikiem. Trzymając przechylone pod kątem ciasto posypać wierzch kremu cytrynowego. Górę ciasta można udekorować dowolnymi elementami czekoladowymi.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

# KOMPLET Kokosówka

*Kokosowy zawrót głowy!*

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



## Kokosówka z wiśniami

forma 60 x 40 cm

**Ciasto kruche ciemne – 60 x 40 cm:**

<b>KOMPLET Półkruche</b>	1.000 g
margaryna 80%	450 g
jaja	50 g
kakao	50 g

1.550 g

**Warstwa wiśni:**

wiśnie z lekkiego syropu	1.200 g
--------------------------	---------

**Ciasto kokosowe:**

<b>KOMPLET Kokosówka</b>	1.500 g
jaja	750 g
margaryna 80% (miękka)	600 g
woda	450 g

3.300 g

**Dekoracja:**

<b>KOMPLET Glanz Klar 20</b>	5 g
cukier	75 g
woda	250 g

330 g

wiórki kokosowe	100 g
-----------------	-------

łącna ilość	6.480 g
-------------	---------

**Wykonanie:**

Wszystkie składniki ciasta kruchego połączyć i wymieszać do konsystencji kruszonki. Gotowe ciasto rozsypać na spód blachy wyłożonej papierem do pieczenia.

Wiśnie rozsypać na wierzch ciemnego ciasta.

Wszystkie składniki ciasta kokosowego połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Gotowe ciasto rozprowadzić na warstwę wiśni i upiec.

**czas ubijania:** 8 minut

**temperatura pieczenia:** 190°C

**czas pieczenia:** 45 minut

Wodę połączyć z cukrem i **KOMPLET Glanz Klar 20**, następnie zagotować. Gorący żel nanieść na wierzch ostudzonego ciasta i udekorować wiórkami kokosowymi.



## Kostka kokosowo-brzoskwiniowa

forma 60 x 40 cm

### Ciasto kokosowe, z blaty 60 x 40 cm:

<b>KOMPLET Kokosówka</b>	2.000 g
jaja	1.000 g
margaryna 80% (mięka)	800 g
woda	300 g
	4.100 g

### Warstwa owocowa:

<b>KOMPLET Stabilizator Marakuja-Brzoskwinia</b>	200 g
<b>KOMPLET Stabilizator Neutralny</b>	200 g
brzoskwinie z lekkiego syropu, z zalewą	2.000 g
woda (100°C)	800 g
	3.200 g

### Krem o smaku śmietankowym:

<b>KOMPLET Krem Dorino</b>	800 g
woda (18°C)	2.000 g
	2.800 g

### Dekoracja:

<b>KOMPLET Baza Karmelowa</b>	200 g
woda (50°C)	200 g
syrop glukozowy	200 g
żółty barwnik	według uznania
	600 g

łączna ilość	10.700 g
--------------	----------

### Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta kokosowego połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Gotowe ciasto rozprowadzić na dwie blachy wyłożone papierem do pieczenia i upiec.

<b>czas ubijania:</b>	8 minut
<b>temperatura pieczenia:</b>	200°C
<b>czas pieczenia:</b>	20 minut

Wodę połączyć z **KOMPLET Stabilizator Marakuja-Brzoskwinia** oraz **KOMPLET Stabilizator Neutralny** i dodać brzoskwinie w zalewie. Tężejącą masę wylać na jeden blat kokosowy, a następnie przykryć ją drugim blatem.

Wszystkie składniki kremu połączyć i napowietrzyć na szybkim biegu miksera za pomocą gęstego mieszadła. Gotowy krem wylać na wierzch drugiego blatu kokosowego.

<b>czas ubijania:</b>	5 minut
-----------------------	---------

**KOMPLET Baza Karmelowa** połączyć z wodą, następnie dodać syrop glukozowy i barwnik. Gęstniejącą masę rozlać na wierzch schłodzonego ciasta. Całość udekorować dowolnymi elementami czekoladowymi.

Z dobrego ubieciesz najlepsze!

# KOMPLET Kokosówka

*Kokosowy zawrót głowy!*



## Kokosówka pod cytrynową glazurą

forma 60 x 40 cm

### Ciasto kokosowe z jabłkami:

<b>KOMPLET Kokosówka</b>	2.500 g
jaja	1.000 g
margaryna 80% (miękka)	750 g
woda	500 g
jabłka (prażone kostka)	2.000 g
	6.750 g

### Glazura cytrynowa:

<b>KOMPLET Kiddy Weiss</b>	600 g
<b>KOMPLET Stabilizator Cytrynowy</b>	100 g
<b>KOMPLET Kiddy Choco</b>	50 g
mleko 2%	300 g
	1.050 g
łącna ilość	7.800 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta kokosowego, oprócz jabłek, połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Pod koniec dodać jabłka i dokładnie wymieszać.

Gotowe ciasto rozprowadzić na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i upiec. Ciasto po wstępnym ostudzeniu należy przetrząść, aby uzyskać równiejszą powierzchnię.

<b>czas ubijania:</b>	5 minut
<b>temperatura pieczenia:</b>	180°C
<b>czas pieczenia:</b>	60 minut

Mleko zagotować i połączyć z **KOMPLET Stabilizator Cytrynowy**, wymieszać do rozpuszczenia się granulatu cytrynowego. Dodać **KOMPLET Kiddy Weiss** i przestudzić. Gotową glazurę rozprowadzić na wierzch ostudzonego ciasta. **KOMPLET Kiddy Choco** rozpuścić i nanieść na wierzch glazury w postaci dowolnego wzoru.