

KOMPLET

ciasta
wegańskie
linia produktów
Vega Cake

KOMPLET

ciasta
wegańskie
linia produktów
Vega Cake

KOMPLET

ciasta
wegańskie
linia produktów
Vega Cake



Ciasto bananowe z orzechami

KOMPLET Vega Cake	1.000 g
banany (świeże, obrane)	250 g
pasta bananowa	60 g
olej roślinny	250 g
orzechy włoskie (pokrojone)	200 g
przyprawa piekarnicza	5 g
woda	400 g
łącznie ilość	2.165 g

Wykonanie:

Połączyć wszystkie składniki i za pomocą gęstego mieszadła wyrobić na średnim biegu miksera.

czas miesienia:	3 minuty
temperatura pieczenia:	190°C
czas pieczenia:	50 minut

Po upieczeniu posypać pudrem dekoracyjnym **KOMPLET Neuschnee**.

RADA MISTRZA:
PROSZĘ ZWRÓCIĆ UWAGĘ NA TO, CZY WSZYSTKIE
UŻYTE SUROWCE SPEŁNIĄ WYMAGI ŻYWNOŚCIOWE
DLA WEGAN.

Wegańska babka marmurkowa 2 sztuki, 900 g

Masa podstawowa:	
KOMPLET Vega Cake	1.000 g
olej roślinny	300 g
woda	450 g
	1.750 g

Do dodania:	
kakao	25 g
cukier puder	25 g
woda	40 g
	90 g

Dekoracja:	
KOMPLET Neuschnee	30 g
łącznie ilość	1.870 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i wymieszać na średnim biegu miksera.

czas mieszania: 3 minuty

Część masy (1.200 g masa jasna) wlać do okrągłych foremek, a pozostałą część (około 600 g) wymieszać krótko z kakao, cukrem i wodą, a następnie równomiernie wylać na jasną masę.

naważka masy jasnej:	600 g / 1 sztuka
naważka masy ciemnej:	300 g / 1 sztuka

Obie masy przemieszać delikatnie w formie, aby powstał efekt marmurka, a potem upiec.

temperatura pieczenia:	około 170-180°C
czas pieczenia:	45-50 minut
dekoracja:	około 15 g / 1 sztuka



RADA MISTRZA:
PROSZĘ ZWRÓCIĆ UWAGĘ NA TO, CZY WSZYSTKIE
UŻYTE SUROWCE SPEŁNIĄ WYMAGI ŻYWNOŚCIOWE
DLA WEGAN.



KOMPLET Vega Cake i KOMPLET Vega Krem

Mieszanki do produkcji wegańskich ciast i kremów.

KOMPLET Vega Cake i **KOMPLET Vega Krem** nadaje się do sporządzania wypieków wegańskich czyli takich bez surowców pochodzenia zwierzęcego np. jaj, mleka, masła i miodu.

Produkty **KOMPLET Vega Cake** i **KOMPLET Vega Krem** zachwycą wegan i wegetarian - wciąż rosnącą grupę docelową.

Nie ma czasu na wahanie: proszę pochwalić się ofertą i w tej gamie produktów. Nasze wegańskie produkty są proste w przygotowaniu i mają smak porównywalny z wyrobami konwencjonalnymi.

Z KOMPLETEm zawsze na czasie.

Nasz Technolog chętnie Państwu doradzi i zaprezentuje różnorodność naszych wegańskich produktów, tak aby i Państwo mogli czerpać korzyści z coraz większego rynku produktów wegańskich.



Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
tel. +4898/9726-0 · fax +4898/9726-97
www.komplet.com



KOMPLET Polska
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórze
tel. +4861/8967100 · fax +4861/8967101
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl

2/2019

REKLAMA OKŁADNA / PRODUKCJA PODANIA

Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET Vega Cake & Vega Krem

Wegańskie smakołyki dla każdego!



Wegańska kostka na lato 60 x 20 cm, 20 sztuk

Masa podstawowa:	
KOMPLET Vega Cake	1.000 g
olej roślinny	300 g
woda	450 g
	1.750 g
Krem:	
KOMPLET Vega Krem (patrz: receptura podstawowa)	420 g
Nadzienie owocowe:	
wiśnie w żelu	350 g
Warstwa owocowa:	
morele z puszkii (połówki)	400 g
Dekoracja:	
KOMPLET Kiddy Gel Morelowy (patrz: receptura podstawowa)	150 g
łącznie ilość	3.070 g

Wykonanie:
Wszystkie składniki połączyć i wymieszać na średnim biegu miksera przez 3 minuty, a następnie rozprzodząć równomiernie na blasze (60 x 20 cm).

czas mieszania: 3 minuty

Składniki warstwy kremu wymieszać do uzyskania gładkiej konsystencji przez około 3 minuty i punktowo wycisnąć masę nadzienia owocowego. Następnie ułożyć połówki moreli i zapiec.

naważka ciasta:	1750 g / 1 blacha
naważka kremu:	420 g / 1 blacha
naważka nadzienia owocowego:	350 g / 1 blacha
naważka warstwy owocowej:	400 g / 1 blacha
temperatura pieczenia:	190°C
czas pieczenia:	45-50 minut

Po wystygnięciu pokryć gorącym żelem.



Polewa żelowa z KOMPLET Kiddy Gel Morelowy

KOMPLET Kiddy Gel Morelowy	1000 g
woda	500 g
łącznie ilość	1.500 g

Wykonanie:
KOMPLET Kiddy Gel Morelowy wymieszać z wodą i podgrzewać do całkowitego rozpuszczenia, nie doprowadzić do zagotowania. Dekorować babki bezpośrednio po przygotowaniu.

Receptura podstawowa Vega Krem

KOMPLET Vega Krem	350 g
woda 30°C	1000 g
łącznie ilość	1350 g

Wykonanie:
Wszystkie składniki dokładnie połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera za pomocą gęstego mieszadła.

czas mieszania: 3 minuty

Wegańskie muffiny z borówkami około 15 sztuk, 110 g

Masa podstawowa:	
KOMPLET Vega Cake	1.000 g
olej roślinny	300 g
woda	450 g
	1.750 g
Do dodania:	
borówki (mrożone)	230 g
Dekoracja:	
Wegańska kruszonka z KOMPLET Vega Cake (patrz: receptura podstawowa)	180 g
łącznie ilość	2.160 g

Wykonanie:
Wszystkie składniki poza borówkami połączyć i wymieszać na średnim biegu miksera. Na koniec dodać borówki.



Receptura podstawowa na kruszonkę wegańską

KOMPLET Vega Cake	1.000 g
margaryna 70%	375 g
łącznie ilość	1.375 g

Wykonanie:
Wszystkie składniki wyrobić do momentu pożądanej konsystencji.



Wegańska szarlotka z kremem forma 40 x 60 cm

Ciasto wegańskie:	
KOMPLET Vega Cake	1.500 g
olej roślinny	450 g
woda	675 g
cynamon	5 g
	2.630 g

Warstwa jabłek:	
KOMPLET Vega Krem	300 g
jabłka prażone	3.000 g
	3.300 g

Krem wegański:	
KOMPLET Vega Krem	700 g
woda 30°C	2.000 g
	2.700 g

Dekoracja:	
dowolny żel na zimno	300 g
cynamon	3 g
	303 g

łącznie ilość	8.933 g
---------------	---------

Wykonanie:
Wszystkie składniki ciasta połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Ciasto rozsmarować na dwa papiery do pieczenia i upiec.

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

Jabłka podgrzać do temperatury 50°C, połączyć z KOMPLET Vega Krem i wymieszać. Gotową masę przełożyć dwa blaty wegańskie.

Wszystkie składniki kremu połączyć i wyrobić za pomocą gęstego mieszadła na średnim biegu miksera. Gotowy krem nanieść na wierzch ciasta i równo rozsmarować.

czas mieszania: 3 minuty

Po schłodzeniu wierzch posypać cynamonem i udekorować dowolnym żelem na zimno.

RADA MISTRZA:
PROSZĘ ZWRÓCIĆ UWAGĘ NA TO, CZY WSZYSTKIE
UŻYTE SUROWCE SPEŁNIAJĄ WYMAGI ŻYWNOŚCIOWE
DLA WEGAN.

Z dobrego upieczesz najlepsze!