

# KOMPLET Baza Dark

# KOMPLET Baza Dark

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGOLNA

MIESZANKA DO PRODUKCJI POLEW, NADZIEN  
I KREMÓW O SMAKU CZEKOLADOWYM.

## Tort Książę Dark

10 sztuk, Ø 18 cm

Biskopt czekoladowy: 10 sztuk, Ø 18 cm	
<b>KOMPLET Czekobella Soft</b>	1.000 g
jaja	500 g
olej roślinny	500 g
	2.000 g
<b>Żelka o smaku czekoladowym z wiśniami:</b>	
<b>KOMPLET Baza Dark</b>	1.000 g
wiśnia z lekkiego syropu	1.200 g
lekki syrop wiśniowy	650 g
woda	350 g
spirytus rektyfikowany	200 g
	3.400 g
<b>Pianka o smaku czekoladowym:</b>	
<b>KOMPLET Baza Dark</b>	1.400 g
woda 24°C	1.600 g
śmietanka 30%	1.200 g
	4.200 g
<b>Ciemna glazura:</b>	
<b>KOMPLET Baza Dark</b>	350 g
woda 100°C	420 g
syrop glukozowy	350 g
	1.120 g
<b>łączna ilość</b>	<b>10.720 g</b>

### Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na spód okrągłych form i wypiec. Po schłodzeniu należy skroić zapieczoną skórkę.

<b>czas mieszania:</b>	3 minuty
<b>temperatura pieczenia:</b>	190°C
<b>czas pieczenia:</b>	15-20 minut

Syrop wiśniowy i wodę zagotować, dodać **KOMPLET Bazę Dark** i wymieszać dokładnie, pod koniec dodać wiśnie i spirytus. Masę ostudzić i wylać do form Ø 14 cm ułożonych na blatach czekoladowych. Schłodzić następnie wykroić z ramki.

**KOMPLET Bazę Dark** połączyć z wodą i dokładnie wymieszać. Następnie dodać ubitą śmietanę. Gotową masą napełnić formy z ciastem.

**KOMPLET Bazę Dark** połączyć z wodą, dokładnie wymieszać, następnie dodać syrop glukozowy. Schłodzoną masą oblać tort.

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*



*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

# KOMPLET Baza Dark



## Kostka „Pomarańczowy Przekładaniec”

forma 40 x 60 cm

Błaty biszkoptu pomarańczowego: 4 sztuki, 40 x 60 cm	
<b>KOMPLET Pomarańczowe Soft</b>	2.000 g
jaja	1.400 g
olej roślinny	600 g
	4.000 g
Żelka o smaku czekoladowym:	
<b>KOMPLET Baza Dark</b>	1.400 g
woda 50°C	1.300 g
śmietanka 30%	1.800 g
	4.500 g
Ciemna glazura:	
<b>KOMPLET Baza Dark</b>	150 g
woda 100°C	180 g
syrop glukozowy	150 g
	480 g
Kolorowa glazura:	
<b>KOMPLET Baza Mleczna</b>	100 g
woda 100°C	120 g
syrop glukozowy	100 g
barwnik spożywczy pomarańczowy	według uznania
	około 320 g
łączna ilość	około 9.300 g

### Zalety mieszanki:

- Polewy do ciast deserowych przy użyciu **KOMPLET Bazy Dark** długo zachowują połysk i utrzymują wilgotność (nie obsychają).
- Może być wykorzystywana jako warstwa pomiędzy kremami i biszkoptami, nadając ciastom urozmaicony przekrój.
- Jako dodatek do kremów i jako stabilizator nadaje wyjątkowy smak i czekoladową barwę.
- Produkt w postaci proszku, łatwy w użyciu i przechowywaniu.
- Produkt w trendzie CL – nie zawiera żadnych E dodatków.
- Przyjemny, wyraźny, słodki, czekoladowy smak.
- Racjonalne przygotowanie i wyrabianie masy.
- Nadaje się do zamrażania.
- Powtarzalna produkcja.

### Wykonanie:

Składniki blatu biszkoptowego połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na 4 papiery do pieczenia i wypiec. Po schłodzeniu należy skroić zapieczoną skórkę.

<b>czas mieszania:</b>	6 minut
<b>temperatura pieczenia:</b>	200°C
<b>czas pieczenia:</b>	10 minut

**KOMPLET Bazę Dark** wymieszać z wodą, następnie ze śmietanką (płynną). Masę ostudzić.

Gęstniejącą masą przełożyć blaty pomarańczowe.

**KOMPLET Bazę Dark** połączyć z wodą, dokładnie wymieszać, następnie dodać syrop glukozowy. Masę ostudzić.

**KOMPLET Bazę Mleczną** połączyć z wodą, dokładnie wymieszać, a następnie dodać syrop glukozowy i barwnik pomarańczowy. Masę ostudzić. Glazurę ciemną i kolorową wylać na wierzch schłodzonego ciasta nadając wzorek mozaiki.



## Rolada Malinowy Marmurek

10 sztuk, 7,5 x 25 cm

Błat makowy: forma 40 x 60 cm	
<b>KOMPLET Makówka</b>	1.000 g
jaja	500 g
olej roślinny	400 g
woda	200 g
	2.100 g
Ciemna żelka:	
<b>KOMPLET Baza Dark</b>	1.000 g
woda 50°C	1.400 g
spirytus rektyfikowany	100 g
	2.500 g
Krem malinowy:	
<b>KOMPLET Krem Volu</b>	600 g
<b>KOMPLET Stabilizator Neutralny</b>	250 g
woda 18°C	1.200 g
maliny	1.000 g
cukier	100 g
	3.150 g
Ciemna glazura:	
<b>KOMPLET Baza Dark</b>	500 g
woda 100°C	600 g
syrop glukozowy	500 g
	1.600 g
łączna ilość	9.350 g

### Wykonanie:

Składnik blatu makovego połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na papier do pieczenia i wypiec. Ostudzony blat pokroić na prostokąty o wymiarach 7,5x25 cm

<b>czas mieszania:</b>	6 minut
<b>temperatura pieczenia:</b>	190°C
<b>czas pieczenia:</b>	25-30 minut

**KOMPLET Bazę Dark** wymieszać z wodą, a następnie ze spirytusem. Masę ostudzić.

Maliny zagotować z cukrem, dodać **KOMPLET Stabilizator Neutralny** i ostudzić. Wodę i **KOMPLET Krem Volu** ubić na szybkim biegu miksera za pomocą gęstego mieszadła. Obydwie masy połączyć i wymieszać. Nakładać krem malinowy na przemian z ciemną żelką do form (formy wyłożyć papierem lub folią). Na wierzch ułożyć blaty makowe. Ciasto schłodzić.

**KOMPLET Bazę Dark** połączyć z wodą, dokładnie wymieszać, a następnie dodać syrop glukozowy. Masę ostudzić. Schłodzone rolady oblewać gęstniejącą polewą. Boki i górę rolady dekorować dowolnymi elementami np. pokruszonymi ciastkami lub kawałkami czekolady.

Z dobrego upieczesz najlepsze!