

KOMPLET Krem Jogurtowy

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



Zabreda upieciesz najlepsze!



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 OBRÓBKI 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

Błaty biszkoptowe - 2 blaty 40x60 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
łącznie 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 wypieć. Po ostudzeniu należy zdjąć zapieczoną skórkę.

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

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

czas mieszania:	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.



Drożdźówki 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

łącznie ilość	7.800 g
---------------	---------

Wykonanie:

Składniki ciasta drożdżowego połączyć i wyrobić w mieszarce 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 rozmażonym jajkiem z wodą.

czas mieszania: 2 minuty

naważka kremu: 48 g na sztukę

temperatura pieczenia: 190°C

czas pieczenia: 15-18 minut

Z dobrego upieczesz 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 mieszadła wyrobić na średnim biegu miksera. Przygotowane ciasto wyszprycować na papier w postaci karbowanych płaskich rozetek. Następnie wypiec. Ostudzone ptysie przekroić na 2/3 wysokości.

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 mieszadła.

KOMPLET Krem Jogurtowy i 2.000 g wody ubić na średnim biegu miksera za pomocą gęstego mieszadła. 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**.

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
	<hr/>
	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
	<hr/>
	1.700 g

Dekoracja:	
migdały (w płatkach)	200 g
łącznie ilość	<hr/>
	5.800 g

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i za pomocą płaskiego mieszadła 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 mieszadła 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