

KOMPLET Ciasto Owsiane

100% MIESZANKA DO PRODUKCJI CIAST OWSIANYCH.



Z dobrego upieczesz najlepsze!



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

KOMPLET Ciasto Owsiane

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Zalety produktu:

- Doskonały smak owsa, wyczuwalne płatki owsiane w cieście po wypieku.
- Mieszanka zawiera 40% płatków owsianych.
- Łatwa i powtarzalna produkcja ciast.
- Nadaje się do wypieku ciast z owocami świeżymi i mrożonymi.
- Doskonale utrzymuje bakalie w strukturze ciasta.
- Duża różnorodność ciast deserowych.

Ciasto owsiane ze śliwkami

forma 40 x 60 cm

Ciasto:

KOMPLET Ciasto Owsiane	2.000 g
jaja	800 g
olej roślinny	600 g
woda	600 g

4.000 g

Warstwa owocowa:

KOMPLET Saftbinder	50 g
migdały (płatki)	250 g
śliwki (mrożone lub świeże)	1.600 g

1.900 g

łączna ilość

5.900 g

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na spód formy, na wierzch posypać **KOMPLET Saftbinder**.

Śliwki obtoczyć w **KOMPLET Saftbinder** i ułożyć na wierzchu ciasta owsianego. Posypać płatkami migdałowymi i wypiec.

czas ubijania: 6 minut

temperatura pieczenia: 190°C spadająca na 180°C

czas pieczenia: 60-70 minut



Ciasto owsiane z jabłkami

forma 40 x 60 cm

Ciasto kruche ciemne:

KOMPLET Półkruche Black	1.400 g
margaryna 70%	700 g
	2.100 g

Ciasto owsiane z jabłkami:

KOMPLET Ciasto Owsiane	1.800 g
jaja	650 g
olej roślinny	400 g
jabłka prażone (kostka)	1.500 g
rodzynki	300 g
woda	150 g
	4.800 g
łącznie ilość	6.900 g

Wykonanie:

Składniki ciasta ciemnego połączyć i wyrobić do konsystencji kruszonki. Na spód formy wysypać równomiernie 1.400 g kruszonki, pozostałą część zostawić do wykończenia góry ciasta.

Składniki ciasta owsianego, oprócz jabłek i rodzynek, połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera. Pod koniec mieszania dodać jabłka i rodzynki. Gotowe ciasto rozsmarować na ciasto kruche ciemne, wierzch posypać pozostałym ciastem kruchym i wypiec.

czas mieszania:	6 minut
temperatura pieczenia:	190°C
czas pieczenia:	50-60 minut

Z dobrą ubiegasz najlepsze!

KOMPLET Ciasto Owsiane

PROJEKT I FOTOGRAFIA: PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Ciasto owsiane z truskawkami i serem twarogowym forma 40 x 60 cm

Ciasto owsiane:

KOMPLET Ciasto Owsiane	1500 g
jaja	600 g
olej roślinny	600 g
woda	300 g
	3.000 g

Warstwa owocowa:

KOMPLET Saftbinder	25 g
(do posypania ciasta owsianego)	
KOMPLET Saftbinder (do mrożonych truskawek)	25 g
truskawki (mrożone lub świeże)	1.200 g
	1.250 g

Warstwa serowa:

KOMPLET Baza Mleczna	1.000 g
woda 50°C	1.000 g
ser (twaróg, mielony)	1.000 g
	3.000 g

Żelka karmelowa z sezamem:

KOMPLET Baza Karmelowa	300 g
mleko 2% (50°C)	500 g
sezam (prażony)	200 g
	1.000 g

łącznie ilość 8.250 g

Wykonanie:

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

KOMPLET Saftbinder rozsypać na wierzch surowego ciasta owsianego. Truskawki mrożone obtoczyć w **KOMPLET Saftbinder**. Owoce rozłożyć na ciasto i całość wypiec.

czas mieszania:	6 minut
temperatura pieczenia:	190°C
czas pieczenia:	40-45 minut

KOMPLET Bazę Mleczną wymieszać z wodą i serem. Gotową masę rozlać na ostudzone ciasto owsiane.

KOMPLET Bazę Karmelową wymieszać z wodą i sezamem. Masę lekko ostudzić i rozlać na wierzch ciasta.

Ciasto „Owsiana Wiewiórka”

forma 40 x 60 cm

Ciasto owsiane z powidłami:

KOMPLET Ciasto Owsiane	2.000 g
KOMPLET Łezki Czekoladowe	300 g
jaja	1.000 g
olej roślinny	800 g
powidła śliwkowe	800 g
woda	200 g
cynamon (mielony)	5 g
orzechy włoskie (prażone)	300 g
łączna ilość	5.405 g

Dekoracja:

KOMPLET Kiddy Choco	500 g
----------------------------	-------

Wykonanie:

KOMPLET Ciasto Owsiane, olej, jaja, wodę połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Pod koniec mieszania dodać powidła, cynamon i orzechy, ciasto rozsmarować na spód formy i wypiec.

czas ubijania: 6 minut

temperatura pieczenia: 190°C spadkowa na 180°C

czas pieczenia: 50-60 minut

KOMPLET Kiddy Choco podgrzać i rozsmarować na wierzch ciasta. Dowolnie dekorować.



Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET Ciasto Owsiane

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Keks Owsiany

forma 8 x 21 x 7 cm, 3 sztuki

Ciasto owsiane z bakaliami:

KOMPLET Ciasto Owsiane	1.000 g
jaja	500 g
olej roślinny	300 g
woda	150 g
żurawina suszona	300 g
śliwki suszone	300 g
skórka pomarańczowa kandyzowana	150 g
migdały w płatkach	200 g
	2.900 g

Dekoracja:

KOMPLET Kiddy Weiss	300 g
migdały prażone	30 g
żurawina suszona	120 g
	450 g
łącznie ilość	3.350 g

Wykonanie:

Żurawinę namoczyć w wodzie, pozostałe składniki oprócz bakali połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera. Pod koniec mieszania dodać bakalie.

Ciasto rozłożyć do form i wypiec.

czas ubijania: 6 minut

temperatura pieczenia: 190°C spadająca na 180°C

czas pieczenia: około 60 minut

KOMPLET Kiddy Weiss podgrzać i rozsmarować na wierzch ostudzonych keksów.
Dowolnie dekorować bakaliami.



Ciastka owsiane

Ciasto owsiane:

KOMPLET Ciasto Owsiane	1.000 g
jaja	200 g
olej roślinny	300 g
aromat migdałowy	według uznania
łącna ilość	1.500 g

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić na wolnym biegu miksera przy pomocy płaskiego mieszadła.

Za pomocą worka cukierniczego nanieść na papier do pieczenia w postaci okrągłych korpusów i wypiec.

temperatura pieczenia: 220-230°C

czas pieczenia: około 8 minut



Z dobrego ubezpieczenia najlepszy!

KOMPLET Ciasto Owsiane

Ciasto owsiane z kremem jogurtowym forma 40 x 60 cm

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Błaty owsiane: 2 sztuki 40 x 60 cm

KOMPLET Ciasto Owsiane	2.000 g
jaja	800 g
olej roślinny	600 g
jabłka prażone (kostka)	600 g
woda	200 g
	4.200 g

Krem jogurtowy:

KOMPLET Stabilizator Jogokiss	700 g
woda	700 g
śmietanka 30%	1.200 g
	2.600 g

Mleczna żelka z cynamonem:

KOMPLET Baza Mleczna	800 g
woda 50°C	1.200 g
cynamon (mielony)	5 g
woda 100°C	15 g
	2.020 g

łączna ilość 8.820 g

Wykonanie:

Składniki ciasta, oprócz jabłek, połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera. Pod koniec mieszania dodać jabłka. Gotowe ciasto rozsmarować na dwa papiery do pieczenia i wypiec.

czas mieszania:	6 minut
temperatura pieczenia:	200°C
czas pieczenia:	20-25 minut

KOMPLET Stabilizator Jogokiss wymieszać z wodą i ubitą śmietaną. 2.000 g kremu jogurtowego przełożyć na ostudzone błaty owsiane, pozostały krem rozsmarować na wierzch ciasta.

KOMPLET Bazę Mleczną wymieszać z wodą i podzielić na dwie części. Do jednej części dodać zaparzony w małej ilości wody cynamon. Masy ostudzić i wylać na wierzch ciasta tworząc efekt mozaiki.

Z dobrego upieczesz najlepsze!