

# KOMPLET Boleros

100% MIESZANKA DO PRODUKCJI  
DELIKATNYCH KULEK SEROWYCH

## PODSTAWOWE ZALETY MIESZANKI I WYPIEKU:

- Mieszanka zawiera sproszkowany ser twarogowy.
- Znakomicie nadaje się do obróbki maszynowej.
- Ciastka z **KOMPLET Boleros** wyróżniają się wyjątkowo równomierną i puszystą strukturą.
- Ciastka z **KOMPLET Boleros** świetnie nadają się do zamrażania.



## Ciastka Boleros receptura podstawowa ok. 120 szt. po 25 g

<b>Ciasto:</b>	
<b>KOMPLET Boleros</b>	1.000 g
jaja	950 g
woda	750 g
olej	300 g
	3.000 g
<b>Przybranie:</b>	
cukier	240 g
łącna ilość	3.240 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki masy połączyć i przy pomocy płaskiego mieszadła na średnim biegu wyrobić do uzyskania gładkiej konsystencji.

**czas mieszania:** 3 minuty

Następnie masę odstawić na chwilę.

**czas odstawienia:** ok. 5 minut

Za pomocą urządzenia dozującego lub łyżki do porcjowania lodów ciasto dozować bezpośrednio do tłuszczu. Usmażyć.

**czas smażenia:** np. przy naważce 25 g na szt.  
ok. 8 minut

**temp. tłuszczu:** ok. 175° C

Po usmażeniu ciastka Boleros obtoczyć w cukrze.

## Boleros jabłkowe

ok. 144 szt. po 25 g

<b>Ciasto:</b>	
<b>KOMPLET Boleros</b>	1.000 g
jaja	950 g
woda	750 g
olej	300 g
jabłka (pokrojone w kostkę)	350 g
	3.350 g
<b>Przybranie:</b>	
cukier cynamonowy	260 g
łącna ilość	3.610 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki masy Boleros – z wyjątkiem jabłek - połączyć i wyrobić na średnim biegu do uzyskania gładkiej konsystencji.

**czas mieszania:** 3 minuty

Pod koniec mieszania dodać pokrojone jabłka. Następnie wyrobioną masę odstawić na chwilę.

**czas odstawienia:** ok. 5 minut

Za pomocą urządzenia dozującego lub łyżki do porcjowania lodów ciasto dozować bezpośrednio do tłuszczu. Usmażyć.

**czas smażenia:** np. przy naważce 25 g na szt.  
ok. 8 minut

**temp. tłuszczu:** ok. 175° C

Po usmażeniu jabłkowe ciastka Boleros obtoczyć w cukrze cynamonowym.



Z dobrego upieczesz najlepsze.

# KOMPLET Boleros

100% MIESZANKA DO PRODUKCJI DELIKATNYCH KULEK SEROWYCH

## Boleros adwentowe

ok. 120 szt. po 25 g

<b>Ciasto:</b>	
<b>KOMPLET Boleros</b>	1.000 g
jaja	950 g
woda	750 g
olej	300 g
przyprawa piernikowa	6 g
sułtanki rumowe	300 g
	3.306 g
<b>Przybranie:</b>	
cukier cynamonowy	260 g
łącna ilość	3.566 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki masy – z wyjątkiem sułtanek rumowych – połączyć i wyrobić na średnim biegu do uzyskania gładkiej konsystencji.

**czas mieszania:** 3 minuty

Pod koniec mieszania dodać sułtanki rumowe. Następnie masę odstawić na chwilę.

**czas odstawienia:** ok. 5 minut

Za pomocą urządzenia dozującego lub łyżki do porcjowania lodów ciasto dozować bezpośrednio do tłuszczu. Usmażyć.

**czas smażenia:** np. przy naważce 25 g na szt.  
ok. 8 minut

**temp. tłuszczu:** ok. 175° C

Po usmażeniu adwentowe ciastka Boleros obtoczyć w cukrze cynamonowym.

## Boleros orzechowe

ok. 128 szt. po 25 g

<b>Ciasto:</b>	
<b>KOMPLET Boleros</b>	1.000 g
jaja	950 g
woda	700 g
olej	300 g
orzechy (siekane i prażone)	250 g
	3.200 g
<b>Przybranie:</b>	
cukier	260 g
łącna ilość	3.460 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki masy – z wyjątkiem orzechów – połączyć i wyrobić na średnim biegu do uzyskania gładkiej konsystencji.

**czas mieszania:** 3 minuty

Pod koniec mieszania dodać orzechy. Następnie masę odstawić na chwilę.

**czas odstawienia:** ok. 5 minut

Za pomocą urządzenia dozującego lub łyżki do porcjowania lodów ciasto dozować bezpośrednio do tłuszczu. Usmażyć.

**czas smażenia:** np. przy naważce 25 g na szt.  
ok. 8 minut

**temp. tłuszczu:** ok. 175° C

Po usmażeniu orzechowe ciastka Boleros obtoczyć w cukrze.

## Boleros rumowe ok. 130 szt. po 25 g

<b>Ciasto:</b>	
<b>KOMPLET Boleros</b>	1.000 g
jaja	950 g
woda	700 g
olej	300 g
rum	125 g
sułtanki rumowe	300 g
	3.375 g
<b>Przybranie:</b>	
cukier cynamonowy	260 g
łącna ilość	3.635 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki – z wyjątkiem sułtanek – połączyć i wyrobić do uzyskania gładkiej konsystencji.

**czas mieszania:** 3 minuty

Pod koniec mieszania dodać sułtanki. Odstawić na chwilę.

**czas odstawienia:** ok. 5 minut

Za pomocą urządzenia dozującego lub łyżki do porcjowania lodów ciasto dozować bezpośrednio do tłuszczu. Usmażyć.

**czas smażenia:** np. przy naważce 25 g na szt.  
ok. 8 minut

**temp. tłuszczu:** ok. 175° C

Po usmażeniu rumowe ciastka Boleros obtoczyć w cukrze cynamonowym.