

KOMPLET Gourmet Ciasto Serowe

Wyróżniający się smakiem i zastosowaniem!

100% MIESZANKA DO PRODUKCJI
PUSZYSTEJ MASY SEROWEJ, CIAST SEROWYCH I TART.

TERAZ W WERSJI RSPO - SG



Zabrego upieciesz najlepsze!



KOMPLET Gourmet Ciasto Serowe

TERAZ W WERSJI RSPO - SG

KOMPLET Gourmet Ciasto Serowe to:

- wysokiej jakości serniki i tarty;
- wyśmienita baza do sporządzania serników o indywidualnym charakterze;
- precyzyjne dozowanie mechaniczne.

KOMPLET Gourmet Ciasto Serowe zapewnia:

- pełny, wyraźny smak sernika;
- puszystą i lekką strukturę ciast;
- łatwe przygotowanie przy zastosowaniu świeżego twarogu mielonego;
- możliwość zamrażania gotowych produktów.

Sernik Smakosza receptura podstawowa 60 x 20 cm

Ciasto:

Ciasto kruche z **KOMPLET M+S Ciasto Kruche** 500 g
(patrz: receptura podstawowa)

KOMPLET Gourmet Ciasto Serowe	1.000 g
twaróg (chudy)	1.400 g
olej roślinny	200 g
jaja	350 g
woda	1.100 g
łącznie ilość	4.050 g

Wykonanie:

Przygotować ciasto kruche zgodnie z recepturą podstawową i rozwałkować na grubość około 2,5 mm. Rozprowadzić równomiernie na blachę i upiec.

naważka ciasta:	około 500 g
temperatura pieczenia:	około 190°C
czas pieczenia:	około 10-12 minut

Wszystkie składniki masy serowej połączyć i wymieszać na średnim biegu przy pomocy delikatnej trzepaczki.

czas ubijania:	około 3 minut
-----------------------	---------------

Rozprowadzić przygotowaną masę na upieczonym kruchym spodzie i zapiec.



naważka:	około 4.050 g
temperatura pieczenia:	około 180-190°C
czas pieczenia:	około 65-70 minut

Po wystygnięciu sernik dowolnie pokroić. Przy podziale na kostki o rozmiarach 10 x 6 cm z jednej blachy uzyskuje się 20 kawałków ciasta.

TERAZ W WERSJI RSPO - SG



Jogurtowo-jabłkowa kostka serowa 60 x 20 cm

Ciasto:

Ciasto kruche z **KOMPLET M+S Ciasto Kruche** 500 g
(patrz: receptura podstawowa)

Warstwa górna :

KOMPLET Masa Percepanowa 450 g
białko jaja (płynne) 50 g
500 g

Nadzienie owocowe:

jabłka szarlotka 400 g

Masa jogurtowa:

KOMPLET Gourmet Ciasto Serowe 750 g
jogurt naturalny 1.000 g
jaja 300 g
woda 500 g
olej roślinny 120 g
2.670 g

łączna ilość 4.070 g

Wykonanie:

Przygotować ciasto kruche według receptury podstawowej i rozwałkować na grubość około 2,5 mm. Rozprowadzić równomiernie na blachę i upiec.

naważka: około 500 g
temperatura pieczenia: około 190°C
czas pieczenia: około 10-12 minut

KOMPLET Masa Percepanowa zmieszać z płynnym białkiem jaja i rozsmarować na warstwie kruchego ciasta.

naważka: około 500 g

Na wierzch wyszprycować 4 paski jabłek szarlotki.

naważka: około 400 g

Wszystkie składniki masy jogurtowej połączyć i wymieszać za pomocą gęstej trzepaczki. Następnie wyłożyć na blachę.

czas ubijania: około 3 minut
naważka: około 2.895 g
temperatura pieczenia: około 180-190°C
czas pieczenia: około 60-65 minut

Ciasto pokroić po wystygnięciu. Dzieląc na kostki o rozmiarach 10 x 6 cm uzyskuje się 20 kawałków z jednej blachy.

Z dobrego upieciesz najlepszy!

TERAZ W WERSJI RSPO - SG

Kostka malinowa dla smakosza

60 x 20 cm

Ciasto:

Maślane ciasto kruche
z **KOMPLET M+S Ciasto Kruche** 500 g
(patrz: receptura podstawowa)

Warstwa serowa:

Masa serowa wykonana
z **KOMPLET Gourmet Ciasto Serowe** 2.000 g
(patrz: receptura podstawowa)

Warstwa owocowa:

maliny (mrożone) 300 g
KOMPLET Saftbinder 10 g
310 g

Warstwa kremu:

KOMPLET Krem Volu 400 g
woda 700 g
pasta malinowa 30 g
1.130 g

Dodatki:

ser Mascarpone 250 g
maliny (rozmrózone) 100 g
350 g

Przybranie:

KOMPLET Kiddy Choco 15 g
(patrz: receptura podstawowa)
beza 80 g
95 g

łączna ilość 4.385 g

Wykonanie:

Kruche ciasto maślane wykonać zgodnie z recepturą podstawową, rozwałkować na grubość około 3 mm, ułożyć na przygotowaną blachę i upiec.

naważka: około 500 g / 1 blacha
temperatura pieczenia: 180°C
czas pieczenia: około 10 minut

Wszystkie składniki warstwy serowej wykonać zgodnie z recepturą podstawową i rozsmarować na wystudzonym spodzie z ciasta kruchego.

naważka: około 2.000 g / 1 blacha



Zamrożone maliny obtoczyć w **KOMPLET Saftbinder**, równomiernie rozłożyć na masie, całość upiec.

naważka: około 300 g / 1 blacha
temperatura pieczenia: 180-190°C
czas pieczenia: około 40 minut

Składniki kremu ubić za pomocą gęstej trzepaczki. Pod koniec ubijania dodać serek Mascarpone i rozmrożone maliny. Równomiernie rozprowadzić na wystudzonej warstwie serowej i odstawić do zastygnięcia.

czas ubijania: 4-5 minut

Wykonać masę bezową i pokruszyć na duże kawałki. Rozsmarować warstwę kremu, posypać bezą, wykonać dekoracyjne niteczki z masy **KOMPLET Kiddy Choco** i odstawić do zastygnięcia.

naważka: **krem** / 1.480 g
beza / około 60 g
KOMPLET Kiddy Choco / około 15 g

Po zastygnięciu dowolnie pokroić. 10 x 6 cm daje 20 kawałków ciasta z jednej blachy.

RADA MISTRZA:
KOMPLET KREM VOLU NALEŻY UBIĆ Z WODĄ
O TEMPERATURZE OKOŁO 20°C.

TERAZ W WERSJI RSPO - SG



Beza receptura podstawowa

Masa:

KOMPLET Bezy Meringue	230 g
woda	770 g
cukier	1.000 g
	2.000 g

Dodatki:

cukier	500 g
mąka ziemniaczana	150 g
	650 g
łączna ilość	2.650 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki masy ubić na sztywną pianę za pomocą gęstej trzepaczki na szybkim biegu.

czas ubijania: około 3 minut

Resztę cukru wymieszać na sucho z mąką ziemniaczaną i ostrożnie dodać do piany z białek. Za pomocą woreczka do dekorowania (z końcówką o rozmiarze 8 mm) wycisnąć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia okrągłe lub podłużne bezy i wysuszyć w piekarniku.

temperatura pieca: około 80°C

czas suszenia: około 12 godzin

Kruche ciasto maślane receptura podstawowa

KOMPLET M + S Ciasto Kruche	1.000 g
masło (miękkie)	450 g
jaja	50 g
łączna ilość	1.500 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki mieszać w mieszarce do momentu uzyskania żądanej konsystencji.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET Gourmet Ciasto Serowe

TERAZ W WERSJI RSPO - SG

Ciasto serowe typu New York

Ø 26 cm, wysokość 5 cm

Ciasto:

Kruszonka z **KOMPLET M+S Ciasto Kruche** 200 g
(patrz: receptura podstawowa)

Masa serowa:

KOMPLET Gourmet Ciasto Serowe 450 g
twaróg mielony (tłusty) 600 g
masło (płynne) 50 g
jaja 150 g
mleko 500 g

1.750 g

łącna ilość 1.950 g

Wykonanie:

Przygotować kruszonkę według receptury podstawowej, wsypać do tortownicy i upiec.

naważka: około 200 g
temperatura pieczenia: około 190°C
czas pieczenia: około 10-12 minut

Składniki masy serowej, oprócz masła, połączyć i wymieszać na średnim biegu przy pomocy delikatnej trzepaczki. Pod koniec mieszania dodać płynne masło.

czas ubijania: około 3 minut

Masę serową wlać na wierzch kruchego spodu i upiec.

naważka: około 1.790 g
temperatura pieczenia: około 180-190°C
czas pieczenia: około 60-65 minut

RADA MISTRZA:
POSYPANIE CUKREM TORTOWNICY PO
NATŁUSZCZENIU ZAPEWNI ŁADNE CUKROWE
OBRAMOWANIE TORTU.

Ciasto kruche receptura podstawowa

KOMPLET M+S Ciasto Kruche 1.000 g
masło (lub margaryna) 500 g

łącna ilość 1.500 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i wymieszać w mieszarce do uzyskania żądanej konsystencji.



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
tel. +6898/9726-0 · fax +6898/9726-97
www.komplet.com



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

Z dobrego upieczesz najlepsze!