

KOMPLET Krem Patissiere Full

KREM O STABILNEJ, GŁADKIEJ KONSYSTENCJI I WYRAZISTYM ŚMIETANKOWYM SMAKU. DOSKONAŁY DO CIAST DESEROWYCH, NADZIEWANYCH I PRZEKŁADANYCH. GŁADKA KONSYSTENCJA UŁATWIA ROZPROWADZANIE KREMU NA CIASTACH.

Z dobrego upieczesz najlepsze!



KOMPLET



KOMPLET Krem Patissiere Full

KREM O STABILNEJ, GŁADKIEJ KONSYSTENCJI I WYRAZISTYM ŚMIETANKOWYM SMAKU. DOSKONAŁY DO CIAST DESE-
ROWYCH, NADZIEWANYCH I PRZEKŁADANYCH. GŁADKA KONSYSTENCJA UŁATWIA ROZPROWADZANIE KREMU NA CIA-
STACH.



PRZEPIS PODSTAWOWY – KREM Patissiere Full

KOMPLET Krem Patissiere Full	350 – 400 g
zimna woda	1 000 g
łączna ilość	1 350 – 1 400 g

Wszystkie składniki napowietrzyć na średnim biegu miksera za pomocą gęstego mieszadła. W przypadku ciastek krojonych zalecane dozowanie 400 g.

czas mieszania – ok. 3 min

1 BRIOSZE Z KREMEM I MIGDAŁAMI – 60 szt.

Ciasto

KOMPLET Świeżynka 20	300 g
mąka pszenna	1 500 g
masło lub margaryna	250 g
jaja	250 g
cukier	150 g
drożdże	90 g
woda	600 g

łączna ilość 3 140 g

Dekoracja migdałowa

KOMPLET Floremix	400 g
migdały w słupkach	500 g
olej	90 g

łączna ilość 990 g

Wykonanie

Z wszystkich składników wyrobić ciasto. Podzielić na dwie presy i odstawić do odprężenia. Następnie podzielić i zaokrąglić. Briosze należy mocno spłaszczyć przed garowaniem. Przed pieczeniem należy przesmarować wierzch rozmąconym jajkiem z wodą.

Składniki dekoracji migdałowej połączyć i wymieszać, następnie nanieść na wierzch brioszy, spłaszczając wygarowane ciasto. Tak przygotowane briosze pieczemy.

czas mieszania – 2 min na 1 biegu, 8 min na 2 biegu | naważka presy – 1500 g | czas odprężenia – 20 min | czas garowania – ok. 50 min | naważka migdałów – ok. 15 g | temp. pieczenia – 190°C | czas pieczenia – 18 min

Krem śmietankowy

KOMPLET Krem Patissiere Full	1 000 g
woda	2 500 g

łączna ilość 3 500 g

Wykonanie

Składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotowym kremem przełożyć upieczone briosze.

UWAGA Migdały podczas pieczenia mogą spadać z ciasta, gdy za słabo spłaszczymy wygarowane briosze przed pieczeniem.

Krem wielu **możliwości**



Z dobrego upieczesz najlepsze!

2 KARPATKA Z KREMEM MAŚLANYM – forma 40/60 cm

Blaty z ciasta parzonego – dwa blaty 40/60 cm

KOMPLET Ciasto Parzone	800 g
woda	1 400 g
olej	200 g
łączna ilość	2 400 g

Wykonanie

Składniki połączyć i wymieszać na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto szprycujemy na dwa papiery 40/60 cm w postaci długich płaskich eklerów z odstępami 1 cm. Gotowe blaty pieczemy w piecu.

czas mieszania – 3 min | temp. wypieku – 190°C | czas pieczenia – ok. 25 min | naważka na 1 blat 40/60 cm – 1200 g

Krem maślany

KOMPLET Krem Patissiere Full	1 000 g
masło	600 g
woda	2 500 g
łączna ilość	4 100 g

Wykonanie

Wodę połączyć z kremem i ubijać na średnim biegu miksera. Następnie połączyć z napowietrzonym masłem. Gotowym kremem przełożyć dwa blaty.

czas mieszania – 3 min

Dekoracja Wierzch ciasta dekorujemy pudrem dekoracyjnym KOMPLET Neuschnee.

3 OMLETY Z KREMEM POMARAŃCZOWYM

Ciasto biszkoptowe

KOMPLET Rolada	1 000 g
jaja	800 g
woda	300 g
łączna ilość	2 100 g

Wykonanie

Składniki połączyć i napowietrzyć na szybkim biegu miksera. Gotowe ciasto szprycujemy w postaci owalnych lub okrągłych omletów na papierze do wypieków, pieczemy w piecu.

Dla uzyskania kakaowej masy należy dodać 60 g kakao, 60 g cukru, 100 g wody – składniki połączyć i dodać do ubitej masy biszkoptowej.

czas napowietrzania – 7 min | temp. wypieku – 260°C | czas pieczenia – ok. 5 min

Krem pomarańczowy

KOMPLET Krem Patissiere Full	400 g
pastą pomarańczową	30 g
woda	1 000 g
łączna ilość	1 430 g

Wykonanie

Składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotowy krem nanieść na upieczone omlety i zwinąć w dowolny sposób.

czas mieszania – 3 min

Dekoracja Omlety dekorujemy owocami.

2



3



4



KOMPLET Krem Patissiere Full

4 TORT MOCCA – 6 sztuk, o średnicy 18 cm

Błat czekoladowy – 6 sztuk o średnicy 16 cm

KOMPLET Black Soft	1 000 g
olej	400 g
jaja	250 g
woda	200 g

łączna ilość **1 850 g**

Wykonanie

Składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozprowadzić po spodzie formy i piec. Pozostałe ciasto szprycować w postaci małych biszkoptów do dekoracji i upiec.

naważka masy – 250 g – 1 szt. | czas mieszania – 3 min | temp. pieczenia – 200°C
czas pieczenia blatów – ok. 20 min | czas pieczenia biszkoptów – ok. 7 min

Warstwa owocowa

KOMPLET Pregel 7	50 g
wiśnia mrożona	500 g
cukier	200 g
woda	250 g
żelatyna	15 g

łączna ilość **1 015 g**

Wykonanie

Wiśnie, cukier i wodę zagotować. Zemleć i połączyć z żelatyną i środkiem KOMPLET Pregel 7. Ciepłą masą przełożyć przekrojone blaty czekoladowe.

Krem kawowy

KOMPLET Krem Patissiere Full	700 g
KOMPLET Krem Volu	200 g
woda ok. 18°C	2 000 g
kawa rozpuszczalna	30 g
dowolny likier	100 g

łączna ilość **3 030 g**

Wykonanie

Kawę rozpuścić w wodzie i połączyć z pozostałymi składnikami. Całość napowietrzyć na szybkim biegu miksera. Gotowy krem nanieść na ciasto czekoladowe z warstwą wiśniową.

Dekoracja Tort dekorujemy gotowym żelem KOMPLET Kiddy Gel Favourite z brązowym barwnikiem, dowolnymi elementami czekoladowymi, biszkoptami czekoladowymi.



Z dobrego upieczesz najlepsze!



KOMPLET Polska

ul. Chlebowa 2, 62-080 Tarnowo Podgórne
tel.: +48 061 896 71 00, faks: +48 061 896 71 01
biuro@komplet.pl, www.komplet.pl