

# KOMPLET CzekoBella Soft

*Zachwycający aromat mleczno-orzechowej czekolady „Gianduja”!*

MIESZANKA DO PRODUKCJI CIAST BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWYCH.  
ZAWIERA 20% CZEKOLADY.



*Z dobrego upieciesz najlepsze!*



# KOMPLET CzekoBella Soft

## Zalety mieszanki:

- Powtarzalna produkcja, ciasta o mocnym czekoladowym smaku – zawartość czekolady 20%.
- Wyraźnie wyczuwalny aromat czekoladowo-orzechowy, różnorodność zastosowania np.: ciasta suche, deserowe, kruche itp.
- Delikatna i wilgotna struktura ciasta, doskonale komponuje się w ciastach deserowych z różnymi kremami i owocami.
- Możliwość wykonania ciastek typu cookies czekoladowe i ciast kruchych czekoladowych.

## Receptura podstawowa

<b>KOMPLET CzekoBella Soft</b>	1.000 g
jaja	500 g
olej roślinny	500-600 g
woda	100 g
łącna ilość	2.100-2.200 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu za pomocą płaskiego mieszadła. Ciasto nałożyć do form i upiec.

<b>czas mieszania:</b>	3 minuty
<b>temperatura pieczenia:</b>	190°C
<b>czas pieczenia:</b>	40-50 minut dla dużych form



## Karmelowa Opera

forma 60 x 40 cm

Ciasto czekoladowe: 5 blatów 60 x 40 cm:

<b>KOMPLET CzekoBella Soft</b>	1.700 g
jaja	1.000 g
olej roślinny	1.000 g
woda	100 g
	3.800 g

Krem karmelowy:

<b>KOMPLET Baza Karmelowa</b>	1.000 g
<b>KOMPLET Krem Piruet</b>	200 g
woda (35°C)	1.400 g
serek mascarpone	1.000 g
spirytus	100 g
	3.700 g

Dekoracja:

<b>KOMPLET Baza Karmelowa</b>	200 g
<b>KOMPLET Kiddy Choco</b>	100 g
woda	200 g
syrop glukozowy	200 g
	700 g

łączna ilość 8.200 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta czekoladowego połączyć i wyrobić na średnim biegu za pomocą płaskiego mieszadła. Ciasto rozsmarować na 5 blach wyłożonych papierem do pieczenia i upiec.

<b>naważka ciasta:</b>	750 g / 1 blat
<b>czas mieszania:</b>	3 minuty
<b>temperatura pieczenia:</b>	240°C
<b>czas pieczenia:</b>	6 minut

**KOMPLET Baza Karmelowa** i **KOMPLET Krem Piruet** połączyć z wodą. Stopniowo, dodając do serka mascarpone ponownie wymieszać. Masę odstawić do lodówki i schłodzić do stężenia (około 3 godzin). Schłodzoną masę ubić na szybkim biegu za pomocą gęstego mieszadła. Pod koniec dodać spirytus. Gotowym kremem przełożyć 5 blatów ciasta czekoladowego.

<b>czas ubijania kremu:</b>	1-2 minuty
<b>naważka kremu:</b>	około 730 g / 1 warstwa

**KOMPLET Baza Karmelowa** połączyć z wodą, dodać syrop i rozpuszczone **KOMPLET Kiddy Choco**. Polewę ostudzić i wylać na wierzch schłodzonego ciasta, dowolnie udekorować czekoladowymi elementami.



## Cookies czekoladowo-orzechowy

24 sztuki

Ciasto cookies:

<b>KOMPLET CzekoBella Soft</b>	1.000 g
<b>KOMPLET Łezki Czekoladowe</b>	100 g
margaryna 80%	500 g
mąka pszenna, typ 550	150-200 g
orzechy laskowe (krojone)	150 g
łączna ilość	1900-1950 g

Wykonanie:

**KOMPLET CzekoBella Soft**, mąkę oraz margarynę połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego mieszadła do jednolitej konsystencji. Pod koniec mieszania dodać orzechy i **KOMPLET Łezki Czekoladowe**. Z ciasta uformować wałek o średnicy 6 cm i pokroić na plastry o szerokości 2 cm. Ciastka poukładać na blachy wyłożone papierem do pieczenia i upiec. Należy zachować odstępy między ciastkami, ponieważ znacznie zwiększają swoją objętość podczas pieczenia.

<b>naważka sztuki:</b>	około 80 g
<b>temperatura pieczenia:</b>	220°C
<b>czas pieczenia:</b>	11 minut

## Muffiny z kremem malinowym

KOMPLET Sun Muffin Tulipan, 20 sztuk

### Ciasto czekoladowe:

<b>KOMPLET CzekoBella Soft</b>	1.000 g
jaja	500 g
olej roślinny	600 g
woda	100 g
orzechy laskowe (krojone)	
lub <b>KOMPLET Łezki Czekoladowe</b> (do dekoracji)	100 g
	2.300 g

### Krem malinowy:

<b>KOMPLET Krem Gourmet Royal</b>	110 g
maliny rozdrobnione	100 g
woda (18°C)	270 g
	480 g

łączna ilość 2.780 g



### Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta, oprócz dekoracji, połączyć i wyrobić na wolnym biegu za pomocą płaskiego mieszadła. Ciasto rozprowadzić do papilotów i udekorować dowolnie orzechami lub

**KOMPLET Łezkami Czekoladowymi.**

<b>czas mieszania:</b>	3 minuty
<b>temperatura pieczenia:</b>	220°C, spadająca do 200°C
<b>czas pieczenia:</b>	35 minut

Wodę połączyć z **KOMPLET Krem Gourmet Royal** i napowietrzyć na szybkim biegu za pomocą gęstego mieszadła. Pod koniec wymieszać z malinami. Gotowym kremem nadziać ostudzone muffiny i dowolnie udekorować.



Z dobrego upieczesz najlepsze!



## Tort Nutilles

8 sztuk, Ø 18 cm

**Ciasto czekoladowe, 2 blaty 60 x 40 cm:**

<b>KOMPLET CzekoBella Soft</b>	1.000 g
jaja	700 g
olej roślinny	400 g
woda	100 g
	2.200 g

**Krem o smaku śmietankowym:**

<b>KOMPLET Krem Dorino</b>	400 g
woda (25°C)	1.000 g
	1.400 g

**Krem orzechowy:**

<b>KOMPLET Krem Piruet (gotowy)</b>	1.400 g
<b>KOMPLET Kiddy Noisette</b>	1.300 g
<b>KOMPLET Stabilizator Neutralny</b>	130 g
<b>KOMPLET Stabilizator Pomarańczowy</b>	200 g
mleko 2%	1.300 g
spirytus	120 g
	4.450 g

**Dekoracja:**

<b>KOMPLET Kiddy Noisette</b>	100 g
<b>KOMPLET Sanetta</b>	100 g
barwnik pomarańczowy	według uznania
	200 g
<b>łącznie ilość</b>	8.250 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta czekoladowego połączyć i wyrobić na średnim biegu za pomocą płaskiego mieszadła. Ciasto rozsmarować na blachy wyłożone papierem do pieczenia i upiec. Ostudzone blaty pokroić na: 8 skośnych pasków (do wyłożenie boków form), 8 krążków Ø 15 cm, 8 krążków Ø 12 cm.

<b>czas mieszania:</b>	3 minuty
<b>temperatura pieczenia:</b>	200°C
<b>czas pieczenia:</b>	10 minut

Wszystkie składniki kremu połączyć i ubić na średnim biegu za pomocą gęstego mieszadła. Za pomocą worka cukierniczego nanieść krem na dolny blat w postaci krążka, następnie przykryć mniejszym blatem. Pozostały krem zostawić do dekoracji wierzchu tortu.

<b>czas ubijania kremu:</b>	5 minut
<b>naważka kremu:</b>	90 g / 1 tort

Mleko zagotować i połączyć z **KOMPLET Stabilizator Neutralny**, **KOMPLET Stabilizator Pomarańczowy** i **KOMPLET Kiddy Noisette**. Masę ostudzić, a następnie wymieszać z ubitym **kremem Piruet** i spirytusem. Gotowym kremem wypełnić formy na równo z rantem.

Składniki dekoracji podgrzać i wymieszać. Następnie nanieść na wierzch tortu metodą natrysku. Dowolnie udekorować czekoladą i orzechami.

Z dobrego upieczenia najłatwiej

# KOMPLET CzekoBella Soft

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



## Ciasto czekoladowe z malinami i orzechową bezą

forma 40 x 60 cm

### Ciasto czekoladowe:

<b>KOMPLET CzekoBella Soft</b>	1.200 g
jaja	600 g
olej roślinny	600 g
mąka pszenna, typ 550	120 g
	2.520 g

### Warstwa owocowa:

<b>KOMPLET Saftbinder</b>	50 g
maliny (mrożone)	1.200 g
	1.250 g

### Beza orzechowa:

<b>KOMPLET Bezy Meringue</b>	150 g
skrobia ziemniaczana	80 g
cukier	700 g
woda	450 g
orzechy laskowe (krojone)	120 g
	1.500 g
łącznie ilość	5.270 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta czekoladowego połączyć i wyrobić na średnim biegu za pomocą płaskiego mieszadła. Ciasto rozprowadzić na spód formy wyłożonej papierem do pieczenia.

**czas mieszania:** 3 minuty

**KOMPLET Saftbinder** (30 g) rozsypać na wierzch ciasta czekoladowego. W pozostałym **KOMPLET Saftbinder** obtoczyć maliny i rozłożyć na wierzch ciasta, następnie upiec.

**temperatura pieczenia:** 190°C

**czas pieczenia:** 40 minut

Cukier wymieszać z **KOMPLET Bezy Meringue**, ubijając dodać wodę. Pod koniec ubijania dodać skrobię ziemniaczaną, dokładnie wymieszać, a na końcu dodać orzechy. Masę nałożyć na gorące ciasto i ponownie upiec.

**temperatura pieczenia:** 190°C

**czas pieczenia:** 20 minut

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*