

KOMPLET Baza Mleczna

MIESZANKA DO PRODUKCJI POLEW, NADZIEŃ
I KREMÓW O SMAKU MLECZNO-WANILIOWYM.



Z dobrego ubiegoczes, nadal lepsze!



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

KOMPLET Baza Mleczna

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Zalety mieszanki:

- Powtarzalna produkcja.
- Nadaje się do zamrażania.
- Produkt w trendzie CL.
- Racjonalne przygotowanie i wyrabianie masy.
- Produkt w postaci proszku, łatwy w użyciu i przechowywaniu.
- Gotową polewę można barwić na różne kolory.
- Słodki, przyjemny, wyraźny, mleczno-waniliowy smak.
- Jako dodatek do kremów i jako stabilizator nadaje wyjątkowy smak.
- Może być wykorzystywana jako warstwa pomiędzy kremami i biszkoptami, nadając ciastom urozmaicony przekrój.
- Polewy do ciast deserowych z **KOMPLET Bazy Mlecznej** długo zachowują połysk i utrzymują wilgotność (nie obsychają).

Tort Marlin

10 sztuk, Ø 18 cm

Biszkopt orzechowy: 10 sztuk, Ø 16 cm

KOMPLET Orzechowe Soft	1.200 g
jaja	450 g
woda	150 g
olej roślinny	550 g
<hr/>	
	2.350 g

Krem porzeczkowy:

KOMPLET Baza Dark	600 g
porzeczki czarne (mrożone)	500 g
woda	600 g
śmietanka 30%	600 g
<hr/>	
	2.300 g

Pianka mleczno-jajeczna:

KOMPLET Baza Mleczna	1.500 g
woda (24°C)	1.300 g
żółtka pasteryzowane	700 g
whisky	200 g
śmietanka 30%	500 g
<hr/>	
	4.200 g

Biała polewa:

KOMPLET Baza Mleczna	500 g
woda (100°C)	600 g
syrop glukozowy	500 g
<hr/>	
	1.600 g

łączna ilość 10.450 g

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na spód okrągłych form i piec. Po schłodzeniu należy skroić zapieczoną skórkę i przekroić na dwie równe warstwy.

czas mieszania:	3 minuty
temperatura pieczenia:	190°C
czas pieczenia:	25-30 minut

Porzeczki zagotować z wodą i zmielić blenderem. Dodać **KOMPLET Bazę Dark** i wymieszać. Masę lekko przestudzić i połączyć z ubitą śmietaną. Gotowym kremem przełożyć dwa blaty orzechowego biszkoptu.

KOMPLET Bazę Mleczną połączyć z wodą i whisky. Masę ostudzić. Ubić żółtka na puszystą pianę, a następnie wymieszać obydwie masy. Pod koniec dodać ubitą śmietaną. Gotową masą napęlić formy z biszkoptem orzechowym i kremem porzeczkowym. Torty schłodzić.

KOMPLET Bazę Mleczną połączyć z wodą, dokładnie wymieszać, następnie dodać syrop glukozowy. Masę ostudzić. Gęstniejącą masą dekorować tort. Niewielką część masy zabarwić na dowolny kolor i udekorować wierzch tortu.





Kostka Mleczna Zeberka

forma 40 x 60 cm

Spód czekoladowy: 1 sztuka, 40 x 60 cm

KOMPLET Czekoladowe Soft	300 g
jaja	150 g
woda	50 g
olej roślinny	150 g
	650 g

Ciasto kruche ciemne: 3 warstwy, 40 x 60 cm

KOMPLET Półkruche Black	2.200 g
margaryna 80%	1.100 g
	3.300 g

Krem śmietankowo-mleczny:

KOMPLET Baza Mleczna	1.200 g
woda	1.200 g
śmietanka 30%	1.400 g
	3.800 g

Polewa biała:

KOMPLET Baza Mleczna	200 g
woda (100°C)	250 g
syrop glukozowy	200 g
	650 g

Polewa ciemna:

KOMPLET Baza Dark	50 g
woda (100°C)	60 g
syrop glukozowy	50 g
	160 g

łączna ilość 8.560 g

Wykonanie:

Składniki spodu czekoladowego połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera.

Gotowe ciasto rozsmarować na papier do pieczenia.

czas mieszania: 3 minuty

Składniki ciasta kruchego połączyć i wymieszać do konsystencji kruszonki. 900 g kruszonki rozsypać na spód czekoladowy, a pozostałą kruszonkę rozsypać na dwa papiery 40 x 60 cm.

temperatura pieczenia: 190°C

czas pieczenia: 12-15 minut

KOMPLET Bazę Mleczną wymieszać z wodą, następnie z ubitą śmietaną. Gęstniejącą masą przełożyć błąty kruche, na spód ułożyć blat czekoladowy z kruszonką.

Wodę oraz **KOMPLET Bazę Mleczną** połączyć i wymieszać, dodać syrop glukozowy i masę ostudzić.

Wodę oraz **KOMPLET Bazę Dark** połączyć i wymieszać. Dodać syrop glukozowy i masę ostudzić.

Na schłodzone ciasto wylać obydwie masy nadając wzór mozaiki.

Z dobrego upieczenia najlepsze!



Tort truskawkowy

10 sztuk, Ø 18 cm

Błaty biszkoptowe: 10 sztuk, Ø 18 cm

KOMPLET Soft Sand	1.000 g
jaja	450 g
woda	150 g
olej roślinny	400 g
	2.000 g

Warstwa mleczna: 10 sztuk, Ø 14 cm

KOMPLET Baza Mleczna	1.200 g
woda	1.200 g
śmietanka 30%	1.200 g
	3.600 g

Krem truskawkowy:

KOMPLET Stabilizator Truskawkowy	440 g
woda	550 g
śmietanka 30%	2.200 g
	3.190 g

Kolorowa polewa:

KOMPLET Baza Mleczna	600 g
woda (100°C)	700 g
syrop glukozowy	600 g
barwnik spożywczy	według uznania
	1.900 g

łącznie ilość	10.690 g
---------------	----------

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na spód okrągłych form i piec. Po schłodzeniu należy skroić zapieczoną skórkę.

czas mieszania:	3 minuty
temperatura pieczenia:	190°C
czas pieczenia:	15 minut

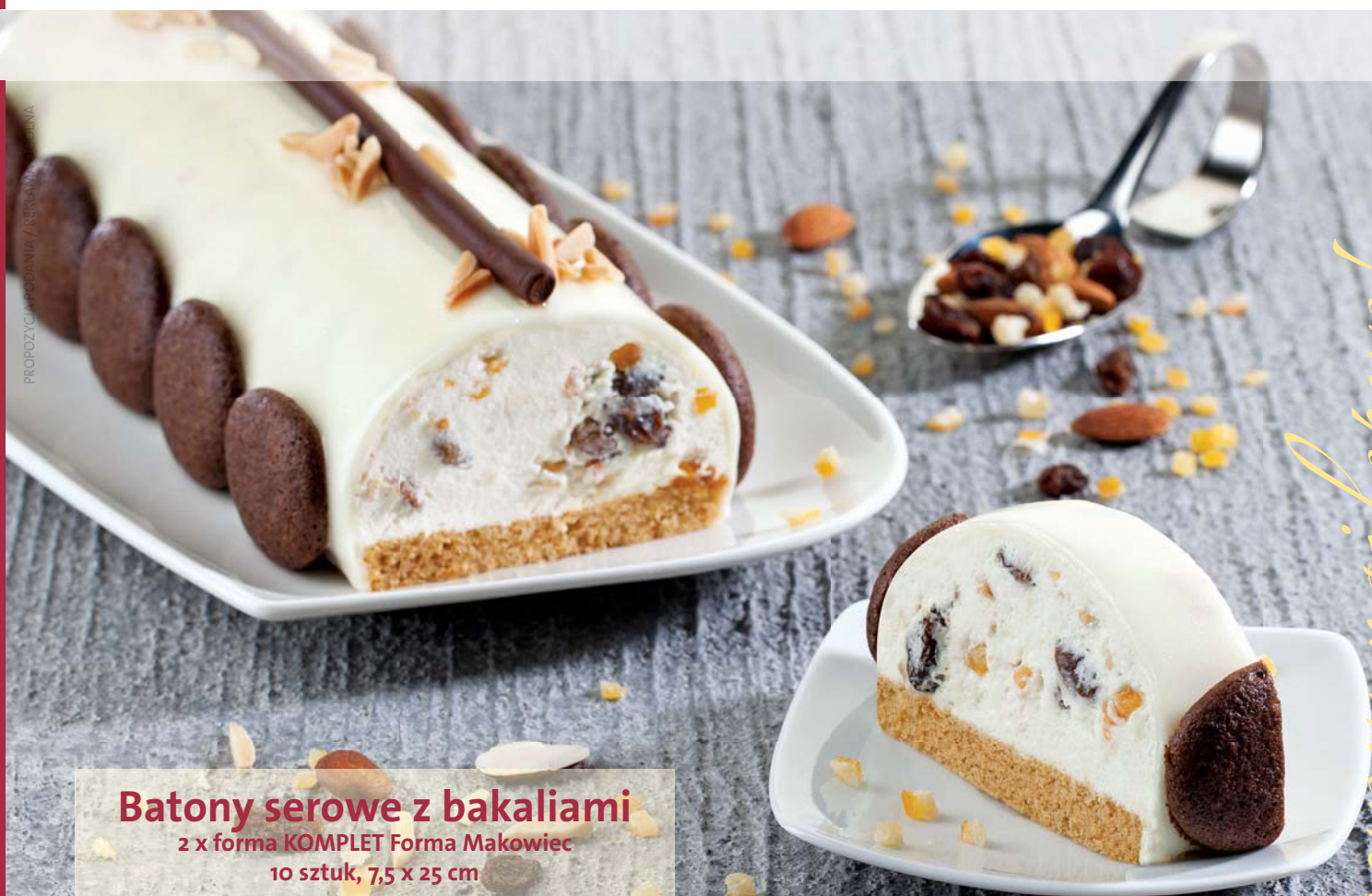
KOMPLET Bazę Mleczną połączyć z wodą, dokładnie wymieszać, następnie dodać śmietankę 30%. Masę wlać do krążków umieszczonych na blatach biszkoptowych. Schłodzić i wykroić formy.

KOMPLET Stabilizator Truskawkowy wymieszać z wodą i dodać do ubitej śmietany. Gotowym kremem wypełnić formy z ciastem i warstwą mleczną. Torty schłodzić.

KOMPLET Bazę Mleczną połączyć z wodą, dokładnie wymieszać, następnie dodać syrop glukozowy i barwnik. Masę ostudzić i oblać torty, dekorując boki i górę dowolnymi elementami czekoladowymi.

Z dobrą upieczesz najlepsze!

KOMPLET Baza Mleczna



Batony serowe z bakaliami

z x forma KOMPLET Forma Makowiec

10 sztuk, 7,5 x 25 cm

Błat karmelowy: forma 40 x 60 cm

KOMPLET Karmelowe Soft	700 g
jaja	350 g
olej roślinny	300 g
woda	50 g
	1.400 g

Warstwa serowa z bakaliami:

KOMPLET Baza Mleczna	1.800 g
woda (50°C)	1.500 g
śmietanka 30%	1.000 g
ser twaróg (mielony)	1.700 g
rodzynki (namoczone)	600 g
skórka pomarańczowa (kandyzowana)	300 g
migdały (kostka porażona)	300 g
	7.200 g

Biała polewa:

KOMPLET Baza Mleczna	500 g
woda (100°C)	600 g
syrop glukozowy	500 g
	1.600 g

łącznie ilość 10.200 g

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na papier do pieczenia i upiec. Ostudzony blat pokroić na prostokąty o wymiarach 7,5 x 25 cm.

czas mieszania: 6 minut

temperatura pieczenia: 190°C

czas pieczenia: 20 minut

Wodę połączyć z **KOMPLET Bazą Mleczną**, dodać ser i ubitą śmietanę. Pod koniec wymieszać delikatnie z bakaliami. Masę nałożyć do form i przykryć białym karmelowym. Schłodzić.

KOMPLET Bazę Mleczną połączyć z wodą, dokładnie wymieszać, następnie dodać syrop glukozowy. Masę ostudzić. Schłodzone batony oblewać gęstszą polewą.

Boki i górę dekorować dowolnymi elementami np. biszkoptami lub kawałkami czekolady.

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!