

Komplet na sztuki

Monoporcje lub ciasta na wagę



Z dobrego upieczenia najlepsze!



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Czerwona Truskawka

ciasto z blachy

KOMPLET Gourmet Migdałowe

Złota Truskawka

monoporcja

KOMPLET Ciasto Półkrucho

Serniczek z marakują i brzoskwinia

ciasto z blachy / monoporcja

KOMPLET Czekoladowe Soft

Trzy Fantazje

ciasto z blachy / monoporcja

KOMPLET Biskuit

Gruszka w czekoladzie

monoporcja

KOMPLET Ciastka Krucho 50

Karmelowa Pomarańcza

monoporcja

KOMPLET Ciastka Krucho 50

Tort Złota Truskawka

KOMPLET Gourmet Migdałowe

Eklerki

monoporcja

KOMPLET Ciasto Parzone

Tartoletki cytrynowe

monoporcja

KOMPLET Nadzienie Migdałowe

Zakręcone tartoletki

monoporcja

KOMPLET Nadzienie Migdałowe

Tarta migdałowe spaghetti

KOMPLET Nadzienie Migdałowe

Mini beza

monoporcja

KOMPLET Bezy Meringue

Makaroniki Migdałowe

KOMPLET Makaroniki Migdałowe

Dodatki dekoracyjne

do monoporcji:

Beza podwójnie zapiekana

KOMPLET Bezy Meringue

Glazura dekoracyjna

neutralna i dowolnie barwiona

KOMPLET Kiddy Weiss

Glazura dekoracyjna

ciemna, kakaowa

KOMPLET Kiddy Choco

„Gąbka“ dekoracyjna

neutralna i dowolnie barwiona

„Gąbka“ dekoracyjna

ciemna, orzechowa

KOMPLET Kiddy Noisette



Zapraszam do świata deserów doskonałych. Pod każdym względem. Monoporcja – bardzo ekskluzywny deser dla jednej osoby. Niezwykle apetyczne, eleganckie, wykonane z dbałością o każdy szczegół skuszą swoim wyglądem nie tylko amatorów słodczy. Dzięki doborowi składników i dopracowanym recepturom te małe porcje są pełne różnorodnych smaków.

Monoporcje są chętnie serwowane w dobrych restauracjach i kawiarniach. Klienci cukierni to pewnego rodzaju nisza, którą warto wykorzystać. Te desery idealnie nadają się na wszelkiego rodzaju przyjęcia, bankiety, spotkania firmowe. To nie tylko wspaniały deser, ale także ozdoba. Cukiernicze dzieło sztuki. Czas zauroczyć konsumentów tą formą deseru.

W monoporcjach najważniejszy jest smak, wygląd, różnorodność tekstur. Każda z nich powinna kryć w sobie pewnego rodzaju niespodziankę. Konsumpcja monoporcji powinna być prawdziwą przygodą – sztuką jest zawrzeć w jednym małym kawałku świat różnorodnych, pełnych smaków i tekstur. Należy unikać jednorodności.

Na kolejnych kartach prezentuję Państwu receptury inspirowane produktami marki **KOMPLET**. To one, razem ze wspaniałymi dodatkami pod postacią owoców, czekolad czy orzechów tworzą bogaty świat monoporcji. Zapewnią wysoką jakość i powtarzalność gotowego produktu. W połączeniu z Państwa doświadczeniem, wyobraźnią i cukierniczym kunsztem zapewnią powstanie prawdziwych gwiazd niejednego przyjęcia.

Przygotowanie monoporcji jest czasochłonne, wymaga dokładności i perfekcji wykonania. Jednak efekty wizualne i smakowe są tego warte.

Czar monoporcji można wykorzystać także w prostszy sposób - wykorzystując recepturę ciasta krojonego. Wystarczy podzielić gotowe ciasto na odpowiednio małe kawałki i dopiero wtedy udekorować każdy kawałek z osobna, by otrzymać kilkadziesiąt ekskluzywnych deserów. Skracca to czas przygotowania i pozwala wykorzystać znane i sprawdzone już receptury.

Dopełnienie wzorcowej monoporcji stanowią podstawowe dodatki dekoracyjne, jak „gąbki“, bezy czy glazury zachwycające lustrzaną powierzchnią. Poza wyglądem dodają smaku i tekstur.

Zapraszam do sprawdzenia naszych propozycji.



Polecam
Mirosław Grzeluska

Doradca technologiczny
KOMPLET Polska

Z dobrego upieczesz najlepsze!

Czerwona Truskawka

forma 40 x 30 cm

Błat migdałowy:

KOMPLET Gourmet Migdałowe	500 g
jaja	200 g
olej roślinny	200 g
woda	100 g
	1.000 g

Żelka truskawkowa:

truskawki (świeże lub mrożone)	350 g
woda	150 g
KOMPLET Stabilizator Truskawkowy	100 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	50 g
	650 g

Krem:

śmietanka 30% (ubita)	750 g
KOMPLET Kiddy Weiss	325 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	100 g
mleko 2%	175 g
	1.350 g

Dekoracja:

KOMPLET Krem Volu (gotowy)	325 g
glazura neutralna, barwiona	250 g
złoto w płatkach, elementy czekoladowe „gąbka” dekoracyjna, owoce	według uznania
	575 g

łączna ilość 3.575 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki blatu migdałowego ubić razem, rozłożyć na 2 blaty i wypiec.

czas ubijania:	około 3 minuty
czas pieczenia:	około 12 minut
temperatura pieczenia:	około 190°C

Truskawki zmiksować blenderem. **KOMPLET Stabilizator Neutralny** i **KOMPLET Stabilizator Truskawkowy** połączyć z wodą i dodać do zmiksowanych truskawek.

Mleko zagotować, połączyć z **KOMPLET Stabilizatorem Neutralnym** i **KOMPLET Kiddy Weiss**. Wymieszać do rozpuszczenia, dodać małą porcję ubitej śmietanki (około 400 g) w celu zahartowania, a następnie dodać resztę ubitej śmietanki. Wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Na blat migdałowy wylać 600 g kremu, odstawić do schłodzenia na 15 minut i wylać żelkę truskawkową. Schłodzić, wylać kolejne 600 g kremu, przykryć blatem migdałowym i rozprowadzić pozostałą część kremu. Na schłodzone ciasto wylać glazurę neutralną barwioną i po zastygnięciu dekorować.

Złota Truskawka

monoporcja 30 sztuk

pojemność foremki silikonowej 85 ml



Podstawa:	
KOMPLET Ciasto Półkrucho	800 g
margaryna 70%	400 g
	1.200 g
Rolada migdałowa:	
KOMPLET Gourmet Migdałowe	400 g
jaja	160 g
olej roślinny	160 g
woda	80 g
	800 g
Żelka truskawkowa:	
KOMPLET Stabilizator Truskawkowy	150 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	70 g
truskawki (świeże lub mrożone)	500 g
woda	200 g
	920 g
Krem śmietankowo-mleczny:	
KOMPLET Kiddy Weiss	250 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	75 g
śmietanka 30% (ubita)	600 g
mleko 2%	150 g
	1.075 g
Dekoracja:	
glazura neutralna, barwiona	600 g
„gąbka” barwiona na złoto,	według uznania
złoto w płatkach	
łącznie ilość	4.595 g

Wykonanie:

KOMPLET Ciasto Półkrucho i margarynę wymieszać razem do jednolitej konsystencji. Odłożyć do lodówki na 1 godzinę. Przetrzeć przez sito z grubymi oczkami i rozłożyć do foremek po około 35 g. Wypiec.

czas pieczenia: około 15-17 minut

temperatura pieczenia: około 190°C

Wszystkie składniki rolady migdałowej ubić, rozsmarować na blasze i wypiec.

czas ubijania: około 3 minuty

czas pieczenia: około 8-10 minut

temperatura pieczenia: około 200°C

Truskawki zmielić blenderem. **KOMPLET Stabilizator Neutralny** i **KOMPLET Stabilizator Truskawkowy** połączyć z wodą i dodać do truskawek. Wylać w małe półkoliste foremki i pozostawić do zastygnięcia, a następnie zamrozić.

Mleko zagotować, połączyć z **KOMPLET Stabilizatorem Neutralnym** i **KOMPLET Kiddy Weiss**, wymieszać do rozpuszczenia, dodać małą porcję ubitej śmietanki (około 200 g) w celu zahartowania, a następnie dodać resztę ubitej śmietanki. Wymieszać do jednolitej konsystencji. Gotowym kremem wypełnić połowę foremki silikonowej, przełożyć żelką truskawkową, dopełnić kremem i zamknąć wykrojonym kawałkiem blatu. Chłodzić przez około 2 godziny i zamrozić. Zamrożone kule oblać glazurą neutralną, barwioną i dekorować.

Serniczek z marakują i brzoskwinią

forma 40 x 30 cm



Błat czekoladowy:	
KOMPLET Czekoladowe Soft	500 g
olej roślinny	300 g
jaja	250 g
woda	50 g
	1.100 g
Masa serowa:	
KOMPLET Kiddy Weiss	250 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	90 g
żółtka pasteryzowane	100 g
cukier puder	80 g
serek mascarpone	400 g
woda (ciepła)	90 g
śmietanka 30% (ubita)	500 g
	1.510 g
Żelka marakuja-brzoskwinia:	
KOMPLET Stabilizator Marakuja-Brzoskwinia	130 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	60 g
brzoskwinie z lekkiego syropu	400 g
woda	170 g
	760 g
łączna ilość	3.370 g

Wykonanie:

Składniki blatu czekoladowego połączyć i wymieszać. Następnie rozsmarować na papierze do pieczenia i wypiec.

czas mieszania:	3 minuty
temperatura pieczenia:	około 200°C
czas pieczenia:	około 15 minut

Żółtka ubić z cukrem pudrem, dodać serek mascarpone i rozpuszczony **KOMPLET Kiddy Weiss**. **KOMPLET Stabilizator Neutralny** połączyć z wodą, dodać ubitą na 3/4 śmietankę, całość połączyć razem i wymieszać do jednolitej masy.

Na blat czekoladowy wylać 750 g masy, przełożyć kolejnym blatem i wylać pozostałą masę. Wyrównać i odstawić do schłodzenia, a następnie wylać żelkę marakuja-brzoskwinia.

Brzoskwinie zmiksować blenderem. **KOMPLET Stabilizator Neutralny** i **KOMPLET Stabilizator Marakuja-Brzoskwinia** połączyć z wodą. Dodać do zmiksowanych brzoskwiń i wylać na ostatnią warstwę masy serowej.

Serniczek z marakują i brzoskwinią

monoporcja 30 sztuk

pojemność foremki silikonowej 100 ml



Błat czekoladowy:

KOMPLET Czekoladowe Soft	370 g
olej roślinny	220 g
jaja	180 g
woda	40 g
	810 g

Masa serowa:

KOMPLET Kiddy Weiss	300 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	100 g
żółtka pasteryzowane	125 g
cukier puder	100 g
serek mascarpone	500 g
woda (ciepła)	100 g
śmietanka 30% (ubita)	600 g
	1.825 g

Żelka marakuja-brzoskwinia:

KOMPLET Stabilizator Marakuja-Brzoskwinia	150 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	70 g
brzoskwinie z lekkiego syropu	500 g
woda	200 g
	920 g

Podstawa:

KOMPLET Ciasto Półkruche (wypieczone)	500 g
czekolada (rozpuszczona)	200 g
	700 g

łączna ilość 4.255 g

Dekoracja:

Zamsz z białej czekolady, dowolne elementy czekoladowe.

Wykonanie:

Składniki blatu czekoladowego połączyć i wymieszać. Następnie rozsmarować na papier i wypiec.

czas mieszania:	3 minuty
temperatura pieczenia:	około 200°C
czas pieczenia:	około 10 minut

Żółtka ubić z cukrem pudrem, dodać serek mascarpone i rozpuszczony **KOMPLET Kiddy Weiss**. **KOMPLET Stabilizator Neutralny** połączyć z wodą, dodać ubitą na 3/4 śmietankę. Całość połączyć i wymieszać do jednolitej masy. Gotowym kremem wypełnić połowę formy silikonowej. Przełożyć żelkę marakuja-brzoskwinia, następnie dopełnić kremem i zamknąć wykrojonym kawałkiem blatu. Chłodzić przez około 2 godziny, a następnie zamrozić. Na zamrożone kule nanieść zamsz z białej czekolady i udekorować.

Brzoskwinie zmiksować blenderem. **KOMPLET Stabilizator Neutralny** i **KOMPLET Stabilizator Marakuja-Brzoskwinia** połączyć z wodą, dodać do zmiksowanych brzoskwiń i wylać w rant kwadratowy tak, aby masa miała około 1,5 cm wysokości. Pozostawić do zastygnięcia, a przed krojeniem lekko zamrozić.

Wypieczone **KOMPLET Ciasto Półkruche** połączyć z rozpuszczoną czekoladą i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Masę umieścić pomiędzy dwoma papierami, rozwałkować do około 2 mm i odstawić do zastygnięcia. Podstawy wyciąć za pomocą wycinaka.

Z dobrego ubięcia najlepsze!

Trzy Fantazje

forma 40 x 60 cm



PROJEKCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

Błat biszkoptowy:	
KOMPLET Biskuit	500 g
jaja	350 g
woda	100 g
	950 g
Warstwa prażynek (opcjonalnie):	
KOMPLET Kiddy Weiss	120 g
prażynki	100 g
olej roślinny	40 g
	260 g
Krem śmietankowo-kakaowy:	
KOMPLET Kiddy Choco	400 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	150 g
mleko 2%	300 g
śmietanka 30% (ubita)	1.200 g
	2.050 g
Krem śmietankowo-orzechowy:	
KOMPLET Kiddy Noisette	400 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	150 g
mleko 2%	300 g
śmietanka 30% (ubita)	1.200 g
	2.050 g
Krem śmietankowo-mleczny:	
KOMPLET Kiddy Weiss	400 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	150 g
mleko 2%	300 g
śmietanka 30% (ubita)	1.200 g
	2.050 g
Dekoracja:	
żel na zimno (dowolny)	300 g
czekoladowe kulki	70 g
	370 g
łączna ilość	7.730 g

Wykonanie:

Błat biszkoptowy:

Wszystkie składniki blatu biszkoptowego połączyć i napowietrzyć za pomocą gęstego mieszadła na szybkim biegu. Masę rozprowadzić na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i wypiec.

czas mieszania: 8 minut

temperatura pieczenia: 220°C

czas pieczenia: 10 minut

Warstwa prażynek:

KOMPLET Kiddy Weiss rozpuścić i połączyć z olejem, dodać prażynki i ponownie wymieszać. Masę rozsmarować na blat biszkoptowy.

Mleko zagotować i połączyć z **KOMPLET Stabilizatorem Neutralnym**. Następnie dodać **KOMPLET Kiddy Choco**. Ubitą śmietankę dodawać stopniowo do masy w celu zahartowania i wymieszać do jednolitej konsystencji. Gotową masę wylać na warstwę prażynek.

Mleko zagotować i połączyć z **KOMPLET Stabilizatorem Neutralnym**. Następnie dodać **KOMPLET Kiddy Noisette**. Ubitą śmietankę dodawać stopniowo do masy w celu zahartowania i wymieszać do jednolitej konsystencji. Gotową masę wylać na schłodzony krem śmietankowo-kakaowy.

Mleko zagotować i połączyć z **KOMPLET Stabilizatorem Neutralnym**. Następnie dodać **KOMPLET Kiddy Weiss**. Ubitą śmietankę dodawać stopniowo do masy w celu zahartowania i wymieszać do jednolitej konsystencji. Gotową masę wylać na schłodzony krem śmietankowo-orzechowy.

Żel na zimno rozsmarować na wierzchu ciasta i udekorować czekoladowymi kulkami.

Trzy Fantazje

monoporcja 24 sztuki

pojemność foremki silikonowej 130 ml



Podstawa:

KOMPLET Ciastka Kruche 50	250 g
mąka pszenna typ 550	225 g
margaryna 80%	225 g
jaja	25 g
kakao	25 g
	750 g

Rolada biszkoptowa:

KOMPLET Biskuit	250 g
jaja	175 g
woda	50 g
	475 g

Krem czekoladowy:

śmietanka 30% (ubita)	400 g
KOMPLET Kiddy Weiss	
lub KOMPLET Kiddy Noisette	
lub KOMPLET Kiddy Choco	140 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	60 g
mleko 2%	100 g
	700 g

Dekoracja:

glazura	600 g
złoto w płatkach	
elementy czekoladowe	według uznania
	600 g

Glazura:

KOMPLET Kiddy Noisette	400 g
woda	150 g
cukier	400 g
śmietanka 30%	150 g
kakao	10 g
masa żelatynowa*	200 g
	1.310 g

łączna ilość 3.835 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta kruchego wymieszać płaskim mieszadłem do jednolitej konsystencji. Odłożyć do lodówki na 1 godzinę, rozwałkować i wykrawać kółka o żądanej średnicy. Wypiec.

czas pieczenia: 9-11 minut
temperatura pieczenia: około 190°C

Wszystkie składniki rolady biszkoptowej ubić i rozsmarować na blasze. Wypiec.

czas ubijania: około 7-8 minut
czas pieczenia: około 8-10 minut
temperatura pieczenia: około 220°C

Mleko zagotować, dodać **KOMPLET Kiddy Weiss** lub **KOMPLET Noisette** lub **KOMPLET Choco** i **KOMPLET Stabilizator Neutralny**, wymieszać. Dodać małą porcję ubitej śmietanki (około 150 g) w celu zahartowania, a następnie resztę ubitej śmietanki. Wymieszać do jednolitej konsystencji i wylać do foremek. Odstawić do chłodni na około 10 minut w celu stężenia przed wylaniem kolejnej warstwy. Po wylaniu ostatniej warstwy zamknąć wykrojonym kawałkiem rolady biszkoptowej. Chłodzić przez około 2 godziny, po czym zamrozić. Zamrożone monoporcje oblać glazurą i udekorować.

Zagotować wodę z cukrem do temperatury 103°C. Następnie dodać **KOMPLET Kiddy Noisette**, kakao, śmietankę, a na końcu masę żelatynową. Całość wymieszać i wystudzić. Zastosować polewę w temperaturze 32-34°C.

*Masa żelatynowa: 50 g żelatyny i 300 g wody 18°C.

Gruszka w czekoladzie

monoporcja 24 sztuki

pojemność foremki silikonowej 130 ml

Podstawa:

KOMPLET Ciastka Kruche 50

mąka pszenna typ 550	250 g
margaryna 80%	225 g
jaja	25 g
kakao	25 g
	750 g

Błat czekoladowy:

KOMPLET Czekoladowe Soft

olej roślinny	370 g
jaja	220 g
woda	180 g
	40 g
	810 g

Żelka gruszkowa:

KOMPLET Stabilizator Gruszkowy

KOMPLET Stabilizator Neutralny	100 g
gruszki (z lekkiego syropu)	50 g
woda	500 g
lekki syrop gruszkowy	200 g
	200 g
	1.050 g

Krem kakaowy:

KOMPLET Kiddy Choco

KOMPLET Stabilizator Neutralny	220 g
śmietanka 30% (ubita)	75 g
mleko 2%	600 g
	150 g
	1.045 g

Dekoracja:

glazura czekoladowa	około 600 g
element kremowy barwiony zamszem, złoto w płatkach, element czekoladowy	według uznania
łączna ilość	około 4.255 g

Wykonanie podstawy:

Wszystkie składniki wymieszać razem płaskim mieszadłem do jednolitej konsystencji, odłożyć do lodówki na 1 godzinę, rozwałkować i wykrawać kółka o żądanej średnicy. Wypiec.

temperatura pieczenia: około 190°C

czas pieczenia: 15-17 minut

Składniki blatu czekoladowego połączyć i wyrobić, następnie rozsmarować na papier do pieczenia i wypiec.

czas mieszania: 3 minuty

temperatura pieczenia: około 200°C

czas pieczenia: około 10 minut

Gruszki pokroić w kostkę, **KOMPLET Stabilizator Neutralny** i **KOMPLET Stabilizator Gruszkowy** połączyć z wodą i lekkim syropem gruszkowym, wylać w małe foremki pozostawić do zastygnięcia, potem zamrozić.

Mleko zagotować. Połączyć z **KOMPLET Stabilizatorem Neutralnym** i **KOMPLET Kiddy Choco**. Wymieszać do rozpuszczenia. Następnie dodać małą porcję ubitej śmietanki (około 200 g) w celu zahartowania, a następnie resztę ubitej śmietanki. Wymieszać do jednolitej konsystencji. Gotowym kremem wypełnić połowę formy silikonowej, przełożyć żelkę gruszkową, następnie dopełnić kremem i zamknąć wykrojonym kawałkiem blatu. Schładzać przez około 2 godziny, a następnie zamrozić. Zamrożone monoporcje oblać glazurą czekoladową, a następnie udekorować.

Karmelowa Pomarańcza

monoporcja 30 sztuk

pojemność foremki silikonowej 80 ml



Podstawa:

KOMPLET Ciastka Kruche 50	250 g
mąka pszenna typ 550	250 g
margaryna 80%	225 g
jaja	25 g

750 g

nadzienie pomarańczowe	300 g
------------------------	-------

Krem karmelowy:

KOMPLET Kiddy Weiss	100 g
KOMPLET Baza Karmelowa	450 g
śmietanka 30% (ubita)	400 g
woda 50°C	400 g

1.350 g

Dekoracja:

glazura neutralna, barwiona	600 g
kawałki kruszonki, elementy czekoladowe,	
płatki złota	według uznania
łącznie ilość	3.000 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki wymieszać płaskim mieszadłem do jednolitej konsystencji, odłożyć do lodówki na 1 godzinę, rozwałkować i wykrawać kształty o żądanej formie. Wypiec.

temperatura pieczenia: około 190°C

czas pieczenia: 12-15 minut

KOMPLET Bazę Karmelową połączyć z wodą i wymieszać, dodać rozpuszczone **KOMPLET Kiddy Weiss** i wymieszać. Dodać małą porcję ubitej śmietanki (około 100 g) w celu zahartowania, a następnie resztę ubitej śmietanki. Wymieszać do jednolitej konsystencji. Gotowym kremem wypełnić połowę formy silikonowej. Na warstwę kremu karmelowego nanieść 10 g nadzienia pomarańczowego i dopełnić resztą kremu karmelowego. Chłodzić przez około 2 godziny, a następnie zamrozić. Zamrożone monoporcje oblać glazurą neutralną barwioną i udekorować.

Z dobrego wieczeszy najlepsze!

Tort Złota Truskawka

6 sztuk, Ø18 cm



Biszkopt migdałowy:

KOMPLET Gourmet Migdałowe	500 g
jaja	200 g
olej roślinny	200 g
woda	100 g
	1.000 g

Żelka truskawkowa:

truskawki (świeże lub mrożone)	650 g
woda	300 g
KOMPLET Stabilizator Truskawkowy	200 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	100 g
	1.250 g

Krem śmietankowo-mleczny:

KOMPLET Kiddy Weiss	650 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	200 g
śmietanka 30% (ubita)	1.500 g
mleko 2%	350 g
	2.700 g

Dekoracja:

KOMPLET Krem Volu (gotowy)	600 g
glazura neutralna barwiona	600 g
złoto w płatkach, elementy czekoladowe, posiekane zielone pistacje	według uznania
	1.200 g
łącznie ilość	6.150 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ubić razem, rozłożyć po 175 g w rauty o Ø16 cm i wypieć.

czas ubijania: około 3 minut

czas pieczenia: około 17 minut

temperatura pieczenia: około 190°C

Truskawki zmiksować blenderem. **KOMPLET Stabilizator Neutralny** i **KOMPLET Stabilizator Truskawkowy** połączyć z wodą i dodać do zmiksowanych truskawek. Żelkę truskawkową wylać na przestudzone biszkopty migdałowe, pozostawić do zastygnięcia, następnie zamrozić.

Mleko zagotować, połączyć z **KOMPLET Stabilizatorem Neutralnym** i **KOMPLET Kiddy Weiss**, wymieszać do rozpuszczenia się składników. Dodać małą porcję ubitej śmietanki (około 400 g) w celu zahartowania, a następnie resztę ubitej śmietanki. Wymieszać do jednolitej konsystencji. Rauty wyłożyć paskami folii, na środku umieścić blat migdałowy z żelką truskawkową i zalać kremem do wysokości rantu. Chłodzić około 2 godziny, a następnie zamrozić. Zamrożony torcik oblać glazurą neutralną barwioną i udekorować.

Eklerki

monoporcja 30 sztuk



Ciasto parzone:

KOMPLET Ciasto Parzone	500 g
olej roślinny	200 g
woda	850 g
	1.550 g

Kruche ciasto dekoracyjne:

KOMPLET Ciastka Kruche 50	250 g
mąka pszenna typ 550	250 g
margaryna 80%	225 g
jaja	25 g

	750 g
nadzienie pomarańczowe	300 g

Krem:

KOMPLET Krem Patissiere Full	200 g
mleko 2%	500 g
śmietanka 30% (ubitą)	500 g
kawa rozpuszczalna	20 g
lub herbata ekspresowa Earl Grey	6 sztuk
	1.220 g

Dekoracja:

KOMPLET Krem Volu (gotowy)	300 g
elementy czekoladowe	według uznania
owoce (świeże)	według uznania
łącznie ilość	4.120 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji.

czas mieszania: około 4 minut

Gotową masę wyszprycować na przesmarowane tłuszczem blachy. Uformowane eklery przesmarować roztrzepanym jajkiem. Na wierzch ułożyć ciasto kruche, całość wypiec.

temperatura pieczenia: 190°C

czas pieczenia: około 25 minut

Wszystkie składniki wymieszać za pomocą płaskiego mieszadła do jednolitej masy. Rozwałkować pomiędzy dwoma matami silikonowymi i zamrozić.

Mleko zagotować z herbatą lub kawą, wystudzić, połączyć z **KOMPLET Krem Patissiere Full** ubijając przez około 3 minuty. Następnie dodać ubitą śmietankę i wymieszać.

W korpus eklera dozować nadzienie pomarańczowe po 10 g, a następnie wypełnić przygotowanym kremem o smaku herbacianym lub kawowym.

Z dobrego uśmiechu najlepsze!

Tartoletki cytrynowe

monoporcja 24 sztuki



Ciasto:

KOMPLET Nadzienie Migdałowe	100 g
mąka pszenna typ 550	500 g
cukier puder	200 g
masło (zimne)	300 g
jaja	100 g

1.200 g

Krem cytrynowy:

KOMPLET Krem Dorino	200 g
KOMPLET Stabilizator Cytrynowy	100 g
mleko 2%	900 g

1.200 g

Beza:

KOMPLET Bezy Meringue	25 g
woda (ciepła)	85 g
cukier	150 g

260 g

łączna ilość 2.660 g

Dekoracja:

elementy czekoladowe, świeże owoce

Wykonanie:

Sypkie składniki wymieszać z masłem do konsystencji kruszonki, następnie dodać jaja i wyrobić razem otrzymując ciasto kruche. Rozwałkować i uformować tartolettek w rancie po około 50 g ciasta na sztukę. Wypiec.

czas pieczenia: około 20 minut
temperatura pieczenia: około 190°C

Mleko zagotować, dodać **KOMPLET Krem Dorino** i **KOMPLET Stabilizator Cytrynowy**. Całość wymieszać i wylać do korpusów. Odstawić do wystygnięcia.

KOMPLET Bezy Meringue połączyć z wodą i ubić na szybkich obrotach miksera, stopniowo dosypując cukier. Formować małe porcje za pomocą okrągłej tyłki

Zakręcone tartoletki

monoporcja 24 sztuki



Ciasto:	
KOMPLET Nadzienie Migdałowe	100 g
mąka pszenna typ 550	500 g
cukier puder	200 g
masło (zimne)	300 g
jaja	100 g
	1.200 g
Porzeczki czarne w żelu (gotowe)	360 g
Krem:	
KOMPLET Kiddy Choco	240 g
KOMPLET Kiddy Noisette	240 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	30 g
woda gorąca	30 g
mleko 2%	330 g
masło	240 g
	1.110 g
Krem:	
KOMPLET Kiddy Noisette lub KOMPLET Kiddy Weiss	500 g
masło	500 g
spirytus rektyfikowany	50 g
	1.050 g
Dekoracja:	
Elementy czekoladowe, złoto w płatkach, świeże owoce	według uznania
łącznie ilość	3.720 g

Wykonanie:

Sypkie składniki wymieszać z masłem do konsystencji kruszonki, następnie dodać jaja i wyrobić razem otrzymując ciasto kruche. Rozwałkować i uformować tartoletkę w rancie po około 50 g ciasta na sztukę. Wypiec.

temperatura pieczenia: około 190°C
czas pieczenia: około 20 minut

Zagotować mleko, dodać **KOMPLET Kiddy Choco** i **KOMPLET Kiddy Noisette** mieszając. Następnie, nie przerywając mieszania, dodać plastyczne masło. Na końcu dodać połączony z gorącą wodą **KOMPLET Stabilizator Neutralny**.

KOMPLET Kiddy Noisette lub **KOMPLET Kiddy Weiss** napowietrzyć, stopniowo dodawać miękkie masło, na końcu spirytus. Tak przygotowany krem wyszprycować za pomocą worka cukierniczego z płaską końcówką na korpus tartoletki obracającej się na elektrycznej tacy obrotowej, zaczynając od środka korpusu w kierunku jego rantu. Dekorować według uznania.

Tarta migdałowe spaghetti

10 sztuk, Ø18 cm



Ciasto:

KOMPLET Nadzienie Migdałowe	200 g
mąka pszenna typ 550	1000 g
cukier puder	400 g
masło	600 g
jaja	200 g
	2.400 g

Nadzienie:

KOMPLET Nadzienie Migdałowe	1.000 g
woda	400 g
śmietanka 30%	200 g
	1.600 g

żelka owocowa* 1.000 g

Krem:

KOMPLET Krem Dorino	300 g
KOMPLET Krem Volu	100 g
woda (zimna)	1.000 g
	1.400 g

Dekoracja:

elementy czekoladowe, świeże owoce, kawałki bezy podwójnie zapiekanej, „gąbka” dekoracyjna barwiona	według uznania
łączna ilość	6.400 g

Wykonanie:

KOMPLET Nadzienie Migdałowe połączyć z wodą i śmietanką. Odstawić do spęcznienia na około 10 minut.

Sypkie składniki wymieszać z masłem do konsystencji kruszonki. Następnie dodać jaja i wyrobić razem otrzymując ciasto kruche. Rozwałkować i uformować tartę w rancie po około 240 g ciasta. Wypełnić nadzieniem w ilości 160 g i wypiec.

temperatura pieczenia: 190°C
czas pieczenia: około 20-25 minut

Kremy połączyć z wodą i napowietrzyć.

czas napowietrzania: około 3 minuty

Na wystudzoną tartę nałożyć żelkę owocową. Następnie szprycować krem za pomocą tylki spaghetti.

*patrz receptura: Czerwona Truskawka

Mini beza

monoporcja 30 sztuk



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

Z dobrego upieczesz najlepsze!

Korpusy bezowe:

KOMPLET Bezy Meringue	100 g
woda (ciepła)	330 g
cukier	600 g
	1.030 g

Krem:

KOMPLET Kiddy Weiss	150 g
KOMPLET Krem Dorino	250 g
woda 20°C	500 g
serek mascarpone	200 g
spirytus rektyfikowany	30 g
	1.130 g

Dekoracja:

Elementy czekoladowe, świeże owoce, „gąbka” dekoracyjna barwiona	według uznania
łącznie ilość	2.110 g

Wykonanie:

KOMPLET Bezy Meringue połączyć z wodą i ubić na szybkich obrotach miksera, stopniowo dosypując cukier. Formować porcje za pomocą małych, okrągłych rantów. Suszyć w piecu.

temperatura suszenia: 110-115°C
czas suszenia: około 180 minut

KOMPLET Krem Dorino połączyć z wodą i ubić. Dodać rozpuszczony, ostudzony **KOMPLET Kiddy Weiss**, serek mascarpone i spirytus. Gotowy krem nanieść na korpusy bezowe za pomocą worka cukierniczego z karbowaną końcówką. Udekorować i odstawić do chłodni.

Beza podwójnie zapiekana



KOMPLET Bezy Meringue	100 g
woda (ciepła)	330 g
cukier	600 g
orzechy laskowe lub włoskie (rozdrobnione)	70 g
<hr/>	
	1.100 g
cukier	150 g
białko jaja	150 g
<hr/>	
	300 g
<hr/>	
łączna ilość	1.400 g

Wykonanie:

KOMPLET Bezy Meringue połączyć z wodą i tubić na szybkich obrotach miksera, stopniowo dosypując cukier. Dodać orzechy, wymieszać i rozsmarować na blat. Wypiec. Ostudzony blat pokruszyć na kawałki.

temperatura pieczenia: 180°C
czas pieczenia: około 25 minut

Białko wymieszać z cukrem. Obtoczyć kawałki bezy, aby pokryły się w całości. Następnie rozłożyć na 2 blachy i ponownie wypiec.

temperatura pieczenia: 180°C
czas pieczenia: około 20-25 minut

Glazura dekoracyjna

neutralna i dowolnie barwiona

KOMPLET Kiddy Weiss	400 g
woda	200 g
cukier	400 g
syrop glukozowy	400 g
mleko skondensowane	260 g
masa żelatynowa*	200 g
barwnik spożywczy	według uznania
<hr/>	
łączna ilość	1.860 g

Wykonanie:

Zagotować wodę z cukrem i syropem glukozowym. Następnie dodać mleko skondensowane, masę żelatynową i **KOMPLET Kiddy Weiss**. Całość zblendować i wystudzić do temperatury 30-34°C.

*Masa żelatynowa: 50 g żelatyny + 300 g wody



„Gąbka“ dekoracyjna

neutralna i dowolnie barwiona

jaja	250 g
cukier	80 g
mąka pszenna typ 550	20 g
barwnik	według uznania
łącna ilość	350 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki zmiksować blenderem na gładką masę. Całość wylać przez sitko do syfonu (0,5 l) nabić 2 x nabojem. Papierowy kubek przedziurkować od spodu (3-4 razy), wypełnić do połowy masą z syfonu. Podgrzać w kuchence mikrofalowej 45-60 sekund, moc 800 W. Pozostawić do wystygnięcia. Nożykiem odkrawać ciasto od kubka i wyjąć.

orzechowa

KOMPLET Kiddy Noisette

jaja	190 g
cukier	30 g
mąka pszenna typ 550	60 g
woda	70 g
łącna ilość	420 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki zmiksować blenderem na gładką masę. Całość wylać przez sitko do syfonu (0,5 l) nabić 2 x nabojem. Papierowy kubek przedziurkować od spodu (3-4 razy), wypełnić do połowy masą z syfonu. Podgrzać w kuchence mikrofalowej 45-60 sekund, moc 800 W. Pozostawić do wystygnięcia. Nożykiem odkrawać ciasto od kubka i wyjąć.



Glazura dekoracyjna

ciemna

KOMPLET Kiddy Choco	400 g
woda	150 g
cukier	400 g
śmietanka 30%	150 g
kakao	50 g
masa żelatynowa*	200 g
łącna ilość	1.350 g

Wykonanie:

Zagotować wodę z cukrem do 103°C. Dodać **KOMPLET Kiddy Choco**, kakao, śmietankę, a na końcu masę żelatynową. Całość zblendować i wystudzić do temperatury 32-34°C.

*Masa żelatynowa: 50 g żelatyny + 300 g wody



Z dobrego upieczesz najlepsze!

Makaroniki Migdałowe

Bienvenue
PARIS



CAFE

Welcome



KOMPLET Bezy Meringue	100 g
KOMPLET Makaroniki Migdałowe	1.100 g
woda	300 g
cukier	300 g
barwnik	według uznania
łączna ilość	1.800 g

Wykonanie:

KOMPLET Bezy Meringue połączyć z wodą i ubić na szybkich obrotach miksera, stopniowo dosypując cukier.

Do ubitej bezy dodać **KOMPLET Makaroniki Migdałowe** i barwnik. Całość wymieszać do jednolitej masy. Szprycować małe porcje za pomocą okrągłej tyłki. Odstawić na minimum 90 minut. Wypiec.

temperatura pieczenia: 150°C
czas pieczenia: około 15 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!