

KOMPLET CheeseCake

... wyjątkowy smak!

MIESZANKA DO PRODUKCJI WYKWINTNYCH SERNIKÓW
I CIAST SEROWYCH O WYJĄTKOWYM SMAKU.



Zdubrowa w pieczeni najlepsze!



PROPOZYCJA PODANIA / BEKLAWA OGÓLNA

KOMPLET CheeseCake

... wyjątkowy smak!

MIESZANKA DO PRODUKCJI WYKWINTNYCH SERNIKÓW
I CIAST SEROWYCH O WYJĄTKOWYM SMAKU.

Receptura podstawowa

3 sztuki, Ø 26 cm, wysokość 5 cm
lub forma 60 x 40 cm

Ciasto kruche:

KOMPLET M+ S Ciasto Kruche	450 g
masło (miękkie)	200 g
jaja	25 g
	675 g

Masa serowa:

	Receptura 1	Receptura 2
KOMPLET CheeseCake	1.000 g	1.000 g
woda	1.600 g	300 g
śmietanka (płynna)	–	1.300 g
jaja	450 g	900 g
olej roślinny	550 g	–
cukier	300 g	300 g
twaróg (chudy)	2.500 g	2.600 g
	6.400 g	6.400 g
łączna ilość	7.075 g	7.075 g

Wykonanie:

Ciasto kruche maślane przygotować zgodnie z recepturą. Wywałkować, ułożyć w formie (Ø 26 cm) i wypiec.

grubość ciasta:	około 2,5 mm
naważka:	225 g
temperatura pieczenia:	190 °C
czas pieczenia:	10 - 12 minut

Wszystkie składniki masy serowej połączyć i wymieszać na średnim biegu miksera za pomocą gęstego mieszadła. Rozprowadzić przygotowaną masę w formach, wyrównać i wypiec.

czas mieszania:	3 minuty
naważka masa serowa:	2.100 g (forma okrągła)
temperatura pieczenia:	200 °C spadająca do 180 °C

Na ostatnie 10 minut otworzyć luft.

czas pieczenia:	około 50 - 55 minut
------------------------	---------------------

RADA MISTRZA:

PRZYGOTOWUJĄC CIASTO NA BLACHĘ
O ROZMIARZE 60 X 40 CM
NALEŻY ZASTOSOWAĆ PONIŻSZE NAWAŻKI:
CIASTO KRUCHE: 1.000 g
MASA SEROWA: 7.000 g
CZAS PIECZENIA: OKOŁO 60 - 65 MINUT

Sernik pomarańczowy

KOMPLET CheeseCake



forma 60 x 20 cm

Ciasto kruche maślane:

KOMPLET M+S Ciasto Kruche	330 g
masło (miękkie)	150 g
jaja	20 g

500 g

Masa serowa:

KOMPLET CheeseCake	500 g
woda	800 g
jaja	225 g
olej roślinny	275 g
cukier	150 g
twaróg (chudy)	1.250 g
pasta pomarańczowa	50 g

3.250 g

Nadzienie owocowe:

sok pomarańczowy	250 g
mandarynki-pomarańcze (po odsączeniu)	250 g
pasta pomarańczowa	10 g
KOMPLET Saftbinder	50 g
cukier	100 g

660 g

Dekoracja:

KOMPLET Kiddy Gel Morelowy	100 g
woda	50 g
pistacje (pokrojone)	10 g

160 g

łącznie ilość 4.570 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta kruchego wymieszać do uzyskania właściwej konsystencji. Wywałkować na przygotowanej blasze (60 x 20 cm) i zapiec.

grubość ciasta: około 2,5 mm

naważka ciasta: 500 g

temperatura pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: 10 - 12 minut

Wszystkie składniki masy serowej połączyć i wymieszać na średnim biegu miksera za pomocą trzepaczki. Rozprowadzić równomiernie przygotowaną masę na cieście kruchym.

czas mieszania: 3 minuty

naważka masy serowej: 3.250 g

Rozdrobnić mandarynki i pomarańcze, a następnie wymieszać za pomocą trzepaczki z pozostałymi składnikami nadzienia owocowego. Nadzienie owocowe nanieść punktowo do masy serowej i wypiec.

czas mieszania: 2 minuty

temperatura pieczenia: 200 °C spadająca do 180 °C

Na ostatnie 10 minut otworzyć luft.

czas pieczenia: 50 - 55 minut

KOMPLET Kiddy Gel Morelowy wymieszać z wodą i podgrzewać do całkowitego rozpuszczenia żelu, nie gotować. Udekorować ciasto żelem oraz pokrojonymi pistacjami.

Z dobrocią upieczesz coś naprawdę lepszego!

Sernik kokosowy

... wyjątkowy smak!



forma 60 x 20 cm

Kruszonka:

KOMPLET M+S Ciasto Kruche	400 g
masło	175 g
kakao	25 g
	600 g

Masa serowo-kokosowa:

KOMPLET CheeseCake	550 g
woda	1.000 g
jaja	250 g
olej roślinny	300 g
cukier	165 g
twaróg (chudy)	1.375 g
wiórki kokosowe	180 g
	3.820 g

Dekoracja:

KOMPLET Kiddy Gel Morelowy	100 g
woda	50 g
wiórki kokosowe (prażone)	30 g
	180 g

łączna ilość 4.600 g

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i za pomocą płaskiego mieszadła wyrobić do konsystencji kruszonki.

Kruszonkę równomiernie rozłożyć na spód formy (60 x 20 cm) i wypiec.

naważka kruszonki: 600 g
temperatura pieczenia: 190 °C
czas pieczenia: około 10 - 12 minut

Wszystkie składniki masy serowo-kokosowej połączyć i wymieszać na średnim biegu miksera za pomocą trzepaczki. Przygotowaną masę serowo-kokosową rozprowadzić równomiernie na kruszonkę i wypiec.

czas mieszania: 3 minuty
temperatura pieczenia: 200 °C spadająca do 180 °C

Na ostatnie 10 minut otworzyć luft.

czas pieczenia: 50 - 55 minut

KOMPLET Kiddy Gel Morelowy wymieszać z wodą i podgrzewać do całkowitego rozpuszczenia żelu, nie gotować. Udekorować ciasto żelem oraz prażonymi wiórkami kokosowymi.

Serowa Makówka z wiśniami

KOMPLET CheeseCake



forma 60 x 20 cm

Masa makowa:

KOMPLET Makówka	500 g
jaja	200 g
olej roślinny	125 g
woda	75 g

900 g

Warstwa owocowa:

wiśnie (owoce z puszki)	500 g
-------------------------	-------

Masa serowa:

KOMPLET CheeseCake	500 g
jogurt naturalny	1.000 g
olej roślinny	400 g
jaja	500 g
woda	600 g
cukier	150 g

3.150 g

łącna ilość	4.550 g
-------------	---------

Wykonanie:

Wszystkie składniki masy makowej ubić za pomocą trzepaczki na szybkim biegu miksera i równomiernie rozprowadzić na blasze (60 x 20 cm).

czas ubijania: 3 minuty
naważka masy: 900 g

Ułożyć wiśnie i wypiec spód.

temperatura pieczenia: 180 - 190 °C

czas pieczenia: 25 - 30 minut

Wszystkie składniki wymieszać za pomocą trzepaczki do uzyskania delikatnej konsystencji, równomiernie rozprowadzić na wypieczonym spodzie. Całość wypiec.

czas mieszania: 3 minuty

temperatura pieczenia: 180 - 190 °C

Na ostatnie 10 minut otworzyć luft.

czas pieczenia: 45 - 50 minut

RADA MISTRZA:
SPODY Z KOMPLET MAKÓWKA
MOŻNA WYKONAĆ WCZEŚNIEJ I ZAMROZIĆ,
CO UMOŻLIWI SZYBSZĄ PRODUKCJĘ.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

Jagodowa Margaretka

KOMPLET CheeseCake



forma margaretka 7 sztuk

Ciasto kruche:

KOMPLET M+S Ciasto Kruche	450 g
masło (miękkie)	200 g
jaja	25 g
	675 g

Masa serowa:

KOMPLET CheeseCake	800 g
woda	1.600 g
jaja	360 g
olej roślinny	500 g
cukier	260 g
twaróg (chudy)	2.000 g
	5.520 g

Warstwa owocowa:

jagody (mrożone)	400 g
woda	250 g
cukier	70 g
KOMPLET Saftbinder	50 g
	770 g

Dekoracja:

KOMPLET Kiddy Gel Morelowy	120 g
woda	60 g
	180 g

łączna ilość 7.145 g

Wykonanie:

Składniki ciasta kruchego połączyć i za pomocą płaskiego mieszadła wyrobić do konsystencji ciasta kruchego. Ciasto wywałkować, przełożyć do do formy i zapiec.

grubość ciasta:	około 2,5 mm
naważka ciasta:	95 g / 1 forma
temperatura pieczenia:	około 190 °C
czas pieczenia:	około 10 - 12 minut

Wszystkie składniki masy serowej połączyć i wymieszać na średnim biegu miksera za pomocą trzepaczki. Przygotowaną masę rozprowadzić równomiernie w formie - margaretkce.

czas mieszania:	3 minuty
naważka masy serowej:	785 g na formę

Rozmrożone jagody wymieszać z pozostałymi składnikami i ugnieść do konsystencji puree. Owocowe puree wyszprycować na masę serową przy pomocy worka do szprycowania w postaci marmurka i wypiec.

czas mieszania:	2 minuty
naważka warstwy owocowej:	110 g na formę
temperatura pieczenia:	200 - 180 °C

Na ostatnie 10 minut otworzyć luft.

czas pieczenia:	50 - 55 minut
------------------------	---------------

KOMPLET Kiddy Gel Morelowy wymieszać z wodą i podgrzewać do całkowitego rozpuszczenia żelu, nie gotować. Po wystudzeniu udekorować ciasto żelem.

naważka dekoracji:	25 g / 1 forma
---------------------------	----------------

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 +486/8967101
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl

Z dobrego upieczesz najlepsze!