

KOMPLET Ciasto Bezglutenowe

Gluten
Free

MIESZANKA DO WYPIEKU CIAST BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWYCH
BEZ GLUTENU.



Z dobrego upieczesz, najlepsze!



KOMPLET Ciasto Bezglutenowe

Gluten
Free

Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe

receptura podstawowa

KOMPLET Ciasto Bezglutenowe	1.000 g
jaja	500 g
olej roślinny	400 g
woda	200 g
łączna ilość:	2.100 g

Wykonanie:

Wymieszać wszystkie składniki ciasta przez 3 minuty na średnim biegu miksera. Nałożyć ciasto do formy i wypiec.

naważka:	420 g
temperatura wypieku:	190 °C
czas wypieku:	około 45 minut

RADA MISTRZA:

W PRZYPADKU WYPIEKU KAKAOWYCH
CIAST BEZGLUTENOWYCH DO PODSTAWOWEGO
PRZEPISU DODAC: KAKAO W PROSZKU 100 g,
CUKIER 100 g, WODA 100 g
WYMIESZAĆ WSZYSTKIE SKŁADNIKI RAZEM
I DODAC DO CIASTA.

Ciastka Cookies

KOMPLET Ciasto Bezglutenowe	1.000 g
KOMPLET Łezki Czekoladowe	200 g
jaja	150 g
masło	200 g
mleko	150 g
cukier	150 g
sól	5 g
łączna ilość:	1.855 g

Wykonanie:

Wymieszać wszystkie składniki oprócz **KOMPLET Łezki Czekoladowe** przez 2 minuty na średnim biegu miksera. **KOMPLET Łezki Czekoladowe** dodać pod koniec mieszania.

Z ciasta zwinąć wałek o średnicy około 4 cm i pozostawić na 60 minut w lodówce.

Pokroić na plastry o grubości 1 cm, następnie ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wypiec.

naważka:	około 40 g / 1 sztuka
temperatura wypieku:	210 °C
czas wypieku:	około 10 minut



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 Podgórze
tel. +4861/8967100 · fax +4861/8967101
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl