

Małe co nieco na każdą porę dnia!

KOMPLET przekąsek



Otwórz się na gotowe rozwiązania,  
i pełne smaku inspiracje.

**Rozbudź apetyt**  
swoich klientów!

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*





# Przekąska wiejska z jajkiem i boczkiem

60 sztuk

## Ciasto:

<b>KOMPLET Italomix Trentino</b>	0,900 kg
mąka pszenna typ 500	2,250 kg
olej roślinny	0,150 kg
drożdże	0,100 kg
woda	1,800 kg
sól	0,015 kg
	<hr/>
	5,215 kg

## Sos beszamel:

<b>KOMPLET Krem Bechamel</b>	0,400 kg
woda	1,300 kg
czosnek (świeży, starty)	0,030 kg
przyprawy (pieprz czarny, pieprz biały, gałka muszkatołowa, zioła prowansalskie)	<hr/>
	1,730 kg

## Dodatki:

jaja	60 sztuk
boczek	0,600 kg



## Wykonanie:

Składniki ciasta wymieszać w miksarce spiralnej do uzyskania jednolitej konsystencji.

**czas miesienia:** 4 minuty – wolne obroty  
3 minuty – szybkie obroty

Gotowe ciasto podzielić na 2 presy.

**naważka:** 2,60 kg

Wodę połączyć z **KOMPLET Kremem Bechamel**, startym czosnkiem i przyprawami, wymieszać przez 3 minuty na średnich obrotach i odstawić na 10 minut w celu odprężenia.

Presy ciasta podzielić i zaokrąglić. Otrzymane kęsy rozwałkować w celu uzyskania około 20 cm prostokątnych placków. Wyłożyć sos na brzegi ciasta, zawinąć do środka, uformować łódeczkę. Powstałe przekąski przełożyć na blaszkę i odstawić do fermentacji.

**czas fermentacji:** 25-30 minut

Po upływie czasu fermentacji wbić jajko i posypać boczkiem, całość wypiec.

**temperatura wypieku:** 210 °C

**czas wypieku:** 15-20 minut.



# Przekąska cebulowa z makiem

60 sztuk

<b>Ciasto:</b>	
<b>KOMPLET Italomix Trentino</b>	0,900 kg
mąka pszenna typ 500	2,250 kg
olej roślinny	0,150 kg
drożdże	0,100 kg
woda	1,800 kg
sól	0,015 kg
	<hr/>
	5,215 kg

<b>Dodatki:</b>	
cebula	3,000 kg
ser żółty (starty)	0,400 kg
sól	0,100 kg
nasiona maku	0,150 kg
olej roślinny	0,150 kg
	<hr/>
	3,800 kg
	<hr/>
łączna ilość	9,015 kg



## Wykonanie:

Składniki ciasta wymieszać w miesiarce spiralnej do uzyskania jednolitej konsystencji

**czas miesienia:** 4 minuty – wolne obroty  
3 minuty – szybkie obroty

Gotowe ciasto podzielić na 2 presy

**naważka presy:** 2,60 kg

Cebulę pokroić w kostkę, zasypać solą, zalać olejem roślinnym i odstawić na kilka godzin (najlepiej na noc) do lodówki.

Presy ciasta podzielić i zaokrąglić. Otrzymane kęsy rozwałkować w celu uzyskania około 15 cm okrągłych „placków”. Cebulę wymieszać z makiem i wyłożyć na ciasto. Przekąski przełożyć na blaszkę i odstawić do fermentacji.

**czas fermentacji:** 25-30 minut

Po upływie czasu fermentacji przekąski wypieć.

**temperatura wypieku:** 210 °C

**czas wypieku:** 15-20 minut

**RADA MISTRZA**  
CEBULARZE MOŻNA NA WIERZCHU POSYPAC  
STARTYM ŻÓŁTYM SEREM.



# Pizzerinki

po 60 sztuk

## Ciasto

<b>KOMPLET Italomix Trentino</b>	0,900 kg
mąka pszenna typ 500	2,250 kg
olej roślinny	0,150 kg
drożdże	0,100 kg
woda	1,800 kg
sól	0,015 kg
	<hr/>
	5,215 kg

## Pizzerinka hawajska

<b>Sos:</b>	
<b>KOMPLET Pizza Mix</b>	0,400 kg
woda	1,300 kg
	<hr/>
	1,700 kg
<b>Dodatki:</b>	
ananas (w puszcze)	0,600 kg
szynka	0,600 kg
kukurydza (konserwowa)	0,300 kg
pomidorki (koktajlowe)	0,600 kg
ser żółty (starty)	0,600 kg
	<hr/>
	2,700 kg
	<hr/>
łącznie ilość	9,615 kg



### Wykonanie:

Składniki ciasta wymieszać w miksarce spiralnej do uzyskania jednolitej konsystencji.

**czas miesienia:** 4 minuty – wolne obroty  
3 minuty – szybkie obroty

Gotowe ciasto podzielić na 2 presy.

**naważka:** 2,60 kg

Składniki wybranego sosu połączyć i wymieszać przez 3 minuty na średnich obrotach miksera. Odstawić na 10 minut w celu odprężenia.

Presy ciasta podzielić i zaokrąglić. Otrzymane kęsy rozwałkować w celu uzyskania około 15 cm okrągłych „placzków”. Na środek każdego nałożyć 30 g sosu i rozsmarować. Wyłożyć dodatki. Powstałe przekąski przełożyć na blaszkę i odstawić do fermentacji.

**czas fermentacji:** 25-30 minut

Po upływie czasu fermentacji przekąski wypieć.

**temperatura wypieku:** 210 °C

**czas wypieku:** 15-20 minut



### Pizzerinka z białym sosem

#### Sos beszamel:

<b>KOMPLET Krem Bechamel</b>	0,400 kg
woda	1,300 kg
czosnek świeży	0,030 kg
	1,730 kg

#### Dodatki:

cebula	0,900 kg
boczek	0,600 kg
pieczarki (surowe)	0,900 kg
ser żółty (starty)	0,600 kg
	3,000 kg
łączna ilość	9,945 kg

### Pizzerinka klasyczna

#### Sos:

<b>KOMPLET Pizza Mix</b>	0,400 kg
woda	1,300 kg
	1,700 kg

#### Dodatki:

oliwki	0,400 kg
kielbasa	0,600 kg
pieczarki (surowe)	0,600 kg
ser żółty (starty)	0,600 kg
	2,200 kg
łączna ilość	9,115 kg



KOMPLET Krem Bechamel

KOMPLET Pizza Mix



# Focaccia

60 sztuk

<b>Ciasto:</b>		<b>Dodatki:</b>	
<b>KOMPLET Italomix Trentino</b>	0,750 kg	<b>KOMPLET Pikanteria</b>	0,200 kg
mąka pszenna typ 500	1,880 kg	rozmaryn (suszony)	0,020 kg
olej roślinny	0,100 kg	oliwa z oliwek	0,200 kg
drożdże	0,060 kg	sól (gruba)	0,020 kg
woda	1,500 kg		0,440 kg
sól	0,010 kg		
oliwki czarne lub zielone	0,500 kg	łącznie ilość	5,240 kg
	4,800 kg		



## Wykonanie:

Składniki ciasta (bez oliwek) wymieszać w miksarce spiralnej do uzyskania jednolitej konsystencji. Pod koniec mieszenia dodać pokrojone w plasterki oliwki.

**czas miesienia:** 4 minuty – wolne obroty  
3 minuty – szybkie obroty

Gotowe ciasto podzielić na 2 presy

**naważka presy:** 2,40 kg

Presy zaokrąglić. Otrzymane kęsy ułożyć na blaszkach i odstawić do fermentacji.

**czas fermentacji:** 30 minut

Przekąski przekłuwać, zwilżyć wodą, posypać suszonym rozmarynem lub **KOMPLET Pikanterią**.

**temperatura wypieku:** 210 °C

**czas wypieku:** 12-15 minut

Po wyjęciu z pieca posmarować oliwą z oliwek, posypać rozmarynem i grubą solą.



## Plecionka ze szpinakiem i serem

60 sztuk

### Ciasto:

<b>KOMPLET Italomix Trentino</b>	0,900 kg
mąka pszenna typ 500	2,250 kg
olej roślinny	0,150 kg
drożdże	0,100 kg
woda	1,800 kg
sól	0,015 kg
	<hr/>
	5,215 kg

### Sos szpinakowo-serowy:

szpinak (mrożony)	0,750 kg
woda	0,750 kg
<b>KOMPLET Krem Bechamel</b>	0,700 kg
ser twaróg (klinek półtłusty)	0,750 kg
czosnek świeży	0,030 kg
przyprawy (sól, czosnek, pieprz czarny, biały pieprz, zioła prowansalskie)	<hr/>
	2,980 kg

### Dodatki:

ser żółty (tarty)	0,200 kg
<b>KOMPLET Pikanteria</b>	0,200 kg
	<hr/>
	0,400 kg
łącznie ilość	<hr/>
	8,595 kg



### Wykonanie:

Składniki ciasta wymieszać w miksarce spiralnej do uzyskania jednolitej konsystencji.

**czas miesienia:** 4 minuty – wolne obroty  
3 minuty – szybkie obroty

Gotowe ciasto podzielić na 2 presy.

**naważka:** 2,60 kg

Szpinak rozmrozić. Wszystkie składniki połączyć na średnim biegu za pomocą płaskiego mieszadła przez 2 minuty.

Presy ciasta podzielić i zaokrąglić. Otrzymane kęsy rozwałkować w celu uzyskania około 15 cm podłużnych „placzków”. Po całości nałożyć sos i rozsmarować. Zrolować, lekko wydłużyć, naciąć przez środek zachowując jeden koniec ciasta nierozcięty. Przepleść w formie warkocza. Powstałe przekąski przełożyć na blaszkę, zwilżyć wodą, posypać **KOMPLET Pikanterią**, serem żółtym i odstawić do fermentacji.

**czas fermentacji:** 25-30 minut

Po upływie czasu fermentacji przekąski wypiec.

**temperatura wypieku:** 210 °C

**czas wypieku:** 15-20 minut



## Przekąski z parówką

po 60 sztuk

### Baza

<b>KOMPLET Italomix Trentino</b>	0,900 kg
mąka pszenna typ 500	2,250 kg
olej roślinny	0,150 kg
drożdże	0,100 kg
woda	1,800 kg
sól	0,015 kg
	<hr/>
	5,215 kg

### Przekąska z parówką

#### Dodatki:

parówki	60 sztuk
ser żółty (starty)	0,600 kg
<b>KOMPLET Pikanteria</b>	0,200 kg



#### Wykonanie:

Składniki ciasta wymieszać w miksarce spiralnej do uzyskania jednolitej konsystencji.

**czas miesienia:** 4 minuty – wolne obroty  
3 minuty – szybkie obroty

Gotowe ciasto podzielić na 2 presy.

**naważka:** 2,60 kg

Presy ciasta rozwałkować do prostokątów 60 x 40 cm. Wykroić 30 sztuk pasków z każdej presy. Paski nawijać na parówki. Powstałe przekąski przełożyć na blaszkę, zwilżyć wodą, posypać serem i **KOMPLET Pikanterią**, odstawić do fermentacji.

**czas fermentacji:** 25-30 minut

Po upływie tego czasu przekąski wypiec.

**temperatura wypieku:** 210 °C

**czas wypieku:** 15-20 minut



## Przekąska z parówką

### Dodatki:

parówki

**KOMPLET Pizza Mix**

ser żółty (starty)

**KOMPLET Pikanteria**

60 sztuk

0,10 kg

0,60 kg

0,20 kg

### Wykonanie:

Składniki ciasta wymieszać w miksarce spiralnej do uzyskania jednolitej konsystencji.

**czas miesienia:** 4 minuty – wolne obroty  
3 minuty – szybkie obroty

Gotowe ciasto podzielić na 2 presy.

**naważka:** 2,70 kg

Presy ciasta podzielić i zaokrąglić. Otrzymane kęsy rozwałkować w celu uzyskania około 15 cm prostokątnych placków. Na środek każdego nałożyć parówkę, posypać ją **KOMPLET Pizza Mix**, złożyć na pół pozostawiając łączenie z jednej strony, a parówkę w cieście z drugiej. Parówkę naciąć 10-12 razy i przeplatać ją w stronę łączenia - pierwsza w prawo, druga w lewo aż do końca. Powstałe przekąski przełożyć na blaszkę, zwilżyć wodą, posypać serem i **KOMPLET Pikanterią**, odstawić do fermentacji.

**czas fermentacji:** 25-30 minut

Po upływie tego czasu przekąski wypieć.

**temperatura wypieku:** 210 °C

**czas wypieku:** 15-20 minut





## Pizza Rolls i Pizza Sticks

4 blaszki 60 x 20 cm

### Ciasto:

<b>KOMPLET Italomix Trentino</b>	0,900 kg
mąka pszenna	2,250 kg
olej roślinny	0,150 kg
drożdże	0,100 kg
woda	1,800 kg
sól	0,015 kg
	<hr/>
	5,215 kg

### Sos:

<b>KOMPLET Pizza Mix</b>	0,400 kg
woda	1,200 kg
	<hr/>
	1,600 kg

### Dodatki:

kukurydza (konserwowa)	0,400 kg
ser żółty (starty)	0,600 kg
	<hr/>
	1,000 kg
	<hr/>
łącna ilość	7,815 kg



### Wykonanie:

Składniki ciasta wymieszać w miesiarce spiralnej do uzyskania jednolitej konsystencji.

**czas miesienia:** 4 minuty – wolne obroty  
3 minuty – szybkie obroty

Gotowe ciasto podzielić na 4 presy o wadze 1,3 kg każda.

Wodę połączyć z **KOMPLET Pizza Mix**, mieszać przez 3 minuty na średnich obrotach miksera i odstawić na 10 minut.

Otrzymane kęsy rozwałkować do wymiaru około 50 x 30 cm. Nałożyć 0,40 kg sosu i rozsmarować. Posypać kukurydzą i żółtym startym serem. Przy Pizza Rolls ciasto zwijamy w rulon i kroimy w plastry o grubości około 2-3 cm, przy Pizza Sticks składamy na pół i kroimy na paski około 2-3 cm. Powstałe przekąski przełożyć na blaszkę i odstawić do fermentacji.

**czas fermentacji:** 25-30 minut  
**temperatura wypieku:** 210 °C  
**czas wypieku:** 15-20 minut



# Pizza paluch

60 sztuk

<b>Ciasto:</b>	
<b>KOMPLET Pizza Ciasto</b>	1,500 kg
mąka pszenna typ 500	1,500 kg
olej roślinny	0,075 kg
drożdże	0,075 kg
woda	1,850 kg
	<hr/>
	5,000 kg

<b>Sos:</b>	
<b>KOMPLET Pizza Mix</b>	0,400 kg
woda	1,300 kg
kukurydza (konserwowa)	0,300 kg
	<hr/>
	2,000 kg
<b>Dodatki:</b>	
ser żółty (starty)	0,50 kg
	<hr/>
łączna ilość	7,050 kg



## Wykonanie:

Składniki ciasta wymieszać w miksarce spiralnej do uzyskania jednolitej konsystencji.

**czas miesienia:** 4 minuty – wolne obroty  
3 minuty – szybkie obroty

Gotowe ciasto podzielić na 2 presy.

**naważka:** 2,50 kg

Wodę połączyć z **KOMPLET Pizza Mix** i wymieszać przez 3 minuty na średnich obrotach miksera. Na koniec mieszania dodać kukurydzę i odstawić na 10 minut w celu odprężenia.

Presy ciasta podzielić, zaokrąglić i wydłużyć do około 12-15 cm. Powstałe przekąski przełożyć na blaszkę lub siatkę do bagietek, głęboko naciąć wzdłuż i odstawić do fermentacji.

**czas fermentacji:** 30-35 minut

Po czasie fermentacji na przekąski wyłożyć sos, posypać żółtym serem i wypiec.

**temperatura wypieku:** 210 °C

**czas wypieku:** 15-20 minut

Uwagi: wydłużone kęsy ciasta można również obtoczyć w posypce **KOMPLET Pikanteria**.



# Przekąska z pieczarkami

60 sztuk

## Ciasto:

<b>KOMPLET Croissant 15</b>	0,380 kg
mąka pszenna typ 500	2,200 kg
drożdże	0,125 kg
woda (zimna)	1,100 kg
margaryna (do wałkowania)	1,000 kg
	<hr/>
	4,805 kg

## Krem beszamelowy:

<b>KOMPLET Krem Bechamel</b>	0,625 kg
woda	2,500 kg
przyprawy wg uznania	
zioła prowansalskie	0,005 kg
pieprz czarny	0,003 kg
pieczarki świeże	1,000 kg
	<hr/>
	4,133 kg
<hr/>	
łącznie ilość	8,938 kg



## Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić ciasto.

<b>czas miesienia:</b>	4 minuty – wolne obroty 3 minuty – szybkie obroty
<b>temperatura ciasta:</b>	około 24 °C

Ciasto gruntowe okryć folią i odłożyć do odprężenia na około 1 godzinę w temperaturze 4 °C. Następnie rozwałkować grunt, nanieść tłuszcz do wałkowania, przewałkować, złożyć na 4 i po kolejnym przewałkowaniu złożyć na 3. Przed każdym wałkowaniem obrócić ciasto o 90 stopni.

Ciasto rozwałkować na około 5 mm, wykroić kwadraty 10 x 10 cm, naciąć ramiona i złożyć na przemian. **KOMPLET Krem Bechamel** i pieczarki ułożyć na ciasto po wstępnym rozroście.

<b>naważka:</b>	80 g / 1 sztuka
<b>czas fermentacji:</b>	40 minut

Wypiec z zaparowaniem.

<b>temperatura wypieku:</b>	190-210 °C
<b>czas wypieku:</b>	17-20 minut



## Paj warzywny

50 sztuk

### Ciasto:

<b>KOMPLET Croissant 15</b>	0,380 kg
mąka pszenna typ 500	2,200 kg
drożdże	0,125 kg
woda (zimna)	1,100 kg
margaryna (do wałkowania)	1,000 kg
	<hr/>
	4,805 kg

### Krem beszamelowy:

<b>KOMPLET Krem Bechamel</b>	0,500 kg
woda	2,000 kg
przyprawy wg uznania	
zioła prowansalskie	0,007 kg
pieprz czarny	0,005 kg
warzywa (dowolne, mrożone)	2,500 kg
	<hr/>
	5,012 kg
<hr/>	
łącznie ilość	9,817 kg



### Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić ciasto.

<b>czas miesienia:</b>	4 minuty – wolne obroty 3 minuty – szybkie obroty
<b>temperatura ciasta:</b>	około 24 °C

Ciasto gruntowe okryć folią i odłożyć do odprężenia na około 1 godzinę w temperaturze 4 °C.

Następnie rozwałkować grunt, nanieść tłuszcz do wałkowania, przewałkować, złożyć na 4 i po kolejnym przewałkowaniu złożyć na 3. Przed każdym wałkowaniem obrócić ciasto o 90 stopni.

Następnie wałkować ciasto na około 4 mm i wykroić koła o średnicy 8 cm. Foremki do mini tart wyłożyć ciastem, nanieść **KOMPLET Krem Bechamel**, warzywa ułożyć po wstępnym rozroście ciasta.

<b>naważka:</b>	80 g / 1 sztuka
<b>czas fermentacji:</b>	20 minut

Wypiec z zaparowaniem.

<b>temperatura wypieku:</b>	190-210 °C
<b>czas wypieku:</b>	17-20 minut



## Pączek z kiełbasą

45 sztuk po 60 g

<b>Ciasto:</b>	
<b>KOMPLET Świeżynka</b>	0,200 kg
mąka pszenna typ 500	1,000 kg
jaja	0,250 kg
drożdże	0,060 kg
margaryna	0,120 kg
woda	0,300 kg
	<hr/>
	1,930 kg

<b>Masa:</b>	
<b>KOMPLET Brandmix</b>	0,175 kg
woda	0,350 kg

<b>Dodatki:</b>	
kiełbasa	0,350 kg

<b>Posypka:</b>	
bułka tarta	0,200 kg
oregano	0,005 kg
pieprz ziołowy	0,005 kg
zioła prowansalskie	0,005 kg
<b>KOMPLET Pizza Mix</b>	0,050 kg

	<hr/>
łącznie ilość	3,070 kg



### Wykonanie:

Składniki ciasta wymieszać w miesiarce spiralnej do uzyskania jednolitej konsystencji.

**czas miesienia:** 4 minuty – wolne obroty  
3 minuty – szybkie obroty

Wodę połączyć z **KOMPLET Brandmix**, wymieszać przez 3 minuty na średnich obrotach i odstawić na 10 minut do odprężenia.

Ciasto rozwałkować w kształt prostokąta o wymiarach 120 x 30 cm, grubości 4-5 mm. Na rozwałkowane ciasto rozsmarować masę **KOMPLET Brandmix** i posypać kiełbasą pokrojoną w kostkę. Zawinąć, pokroić na 45 plastrów. Powstałe przekąski przełożyć na deskę przesypaną mąką i odstawić do fermentacji.

**czas fermentacji:** 30-40 minut  
**temperatura smażenia:** 170-180 °C do uzyskania brązowego koloru

Po wyjęciu ze smażalnika obtoczyć w posypce.



# Croissant

80 sztuk

• <b>KOMPLET Croissant 15</b>	0,380 kg
• mąka pszenna typ 500	2,200 kg
• drożdże	0,125 kg
• woda (zimna)	1,100 kg
• margaryna (do wałkowania)	1,000 kg
• łączna ilość	4,805 kg



## Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić ciasto.

**czas miesienia:** 4 minuty – wolne obroty  
3 minuty – szybkie obroty

**temperatura ciasta:** około 24 °C

Ciasto gruntowe okryć folią i odłożyć do odprężenia na około 1 godzinę w temperaturze 4 °C.

Następnie rozwałkować grunt, nanieść tłuszcz do wałkowania, przewałkować, złożyć na 4 i po kolejnym przewałkowaniu złożyć na 3. Przed każdym wałkowaniem obrócić ciasto o 90 stopni. Ciasto wywałkować na około 4-5 mm, wykroić trójkąty 10-12 cm u podstawy i 20 cm wysokości i zwinąć croissanty.

**naważka:** 60 g / 1 sztuka

**czas fermentacji:** 40 minut

Przed wypiekiem posmarować croissanty rozmąconym jajkiem. Wypiec z zaparowaniem.

**temperatura wypieku:** 190-210 °C

**czas wypieku:** około 17-20 minut



# Pieczywo chrupkie Dobre Ziarna

około 540 sztuk

• <b>Ciasto:</b>	
• <b>KOMPLET Dobre Ziarna</b>	10,00 kg
• pestki dyni	2,00 kg
• sól	0,25 kg
• <b>KOMPLET Syrop z buraka cukrowego</b>	0,80 kg
• olej roślinny	0,80 kg
• woda	około 9,00 kg
• łączna ilość	około 22,85 kg



## Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

**czas miesienia:** 4 minuty – wolne obroty  
(miesiarka spiralna)

**temperatura ciasta:** około 30 °C

**naważka:** 2,20 kg / presy

Bezpośrednio po zamiesieniu rozwałczyć ciasto na kęsy, uformować w kwadratowe presy, pozostawić do odprężenia. Ułożyć kęsy na papierze do wypieku o wymiarach 57 x 77 cm i przykryć kolejnym arkuszem papieru.

Ciasto wywałkować do rozmiaru arkusza. Przełożyć razem z papierem na blachę i nakłuć walcem typu „język”. Następnie wykroić radełkiem kawałki ciasta o wymiarach 12 x 6 cm, zwilżyć wodą, posypać dowolną mieszanką nasion i odstawić do fermentacji.

**czas fermentacji:** około 15 minut

**temperatura wypieku:** 200 °C spadająca do 160 °C  
(wypiek z lekkim zaparowaniem).

**czas wypieku:** około 45 minut.