

Drożdźówki

KOMPLET Drożdżowe 10

10 % MIESZANKA DO SPORZĄDZANIA CIAST
DROŻDŻOWYCH ORAZ PÓŁFRANCUSKICH



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Z dobrą upieczesz najlepsze!

Drożdźówki

KOMPLET Drożdżowe 10

10 % MIESZANKA DO SPORZĄDZANIA CIAST
DROŻDŻOWYCH ORAZ PÓŁFRANCUSKICH



receptura podstawowa

Ciasto:

KOMPLET Drożdżowe 10	1.000 g
mąka pszenna typ 550	10.000 g
cukier	1.500 g
masło lub margaryna	1.250 g
drożdże	800 g
jaja	1.000 g
woda	około 3.750 g
<hr/> łączna ilość	19.300 g

Wykonanie:

Przygotować ciasto ze wszystkich składników.

czas miesienia:	4 minuty – wolne obroty
(miesiarka spiralna)	8 minut – szybkie obroty
temperatura ciasta:	około 24 °C
spoczynek ciasta:	10-15 minut

Drożdźówki z nadzieniem orzechowym

KOMPLET Drożdżowe 10



receptura na 2 blachy 60 x 10 cm

Ciasto:

receptura podstawowa na Drożdżówki 1.150 g

Nadzienie:

KOMPLET Krem Tango 130 g

KOMPLET Kiddy Noisette 110 g

KOMPLET Nadzienie Orzech Włoski 40% 150 g

cukier 100 g

KOMPLET Syrop z Buraka Cukrowego 20 g

jaja 50 g

woda 150 g

masło (miękkie) 50 g

760 g

Do posypania:

orzechy (posiekane) 100 g

Dekoracja:

KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite 80 g

woda 40 g

KOMPLET Kiddy Noisette 120 g

orzechy (posiekane, prażone) 70 g

310 g

łączna ilość 2.320 g

Wykonanie:

Przygotować ciasto drożdżowe według receptury podstawowej. Następnie rozwałkować w prostokąt o wymiarach 60 x 40 cm na wysokość około 2,5 mm. Wszystkie składniki nadzienia, poza masłem, wymieszać przy pomocy różgi lub płaskiego mieszadła. Następnie dodać miękkie masło i pozostawić nadzienie do spęcznienia. Nadzienie rozsmarować na cieście, posypać posiekanymi orzechami i zwinąć w rulon o długości 70 cm.

naważka ciasta: 1.150 g

czas mieszania nadzienia: 3 minuty

czas pęcznienia: 15 minut

naważka nadzienia: 700 g

naważka orzechów: 100 g

Pokroić na kawałki o szerokości 5 cm, ułożyć 7 sztuk na blachę (60 x 10 cm), odstawić do wyrośnięcia i wypiec z zaparowaniem.

ilość / blacha: 7 sztuk

czas gary: około 60 minut

temperatura pieczenia: 180-190 °C

czas pieczenia: 25-30 minut

Po wystudzeniu udekorować KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite, KOMPLET Kiddy Noisette i posypać orzechami.

Drożdźówki migdałowo-czekoladowe

KOMPLET Drożdżowe 10



receptura na 2 blachy 60 x 10 cm

Ciasto:	
receptura podstawowa na Drożdźówki	1.150 g
Nadzienie:	
KOMPLET Krem Tango	130 g
KOMPLET Kiddy Choco	100 g
KOMPLET Nadzienie Migdałowe	130 g
cukier	80 g
KOMPLET Syrop z Buraka Cukrowego	20 g
jaja	50 g
woda	180 g
masło (miękkie)	50 g
	740 g
Do posypania:	
KOMPLET Łezki Czekoladowe	100 g
Dekoracja:	
KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite	80 g
woda	40 g
KOMPLET Kiddy Choco	120 g
	240 g
łączna ilość	2.230 g

Wykonanie:

Przygotować ciasto drożdżowe według receptury podstawowej. Następnie rozwałkować w prostokąt o wymiarach 60 x 40 cm, wysokość około 2,5 mm. Wszystkie składniki nadzienia wymieszać przy pomocy różgi lub płaskiego mieszadła i pozostawić do spęcznienia. Nadzienie rozsmarować na cieście, posypać **KOMPLET łezkami Czekoladowymi** i zwinąć w rulon o długości 70 cm.

naważka ciasta:	1.150 g
czas mieszania nadzienia:	3 minuty
czas pęcznienia:	10 minut
naważka nadzienia:	700 g
naważka łezek czekoladowych:	100 g

Pokroić na kawałki o szerokości 5 cm, ułożyć 7 sztuk na blachę (60 x 10 cm), odstawić do wyrośnięcia i wypiec z zaparowaniem.

ilość / blacha:	7 sztuk
czas garowania:	60 minut
temperatura pieczenia:	180-190 °C
czas pieczenia:	25-30 minut

Po wystudzeniu pozełować **KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite** i udekorować **KOMPLET Kiddy Choco**.

Drożdźówki cynamonowe

KOMPLET Drożdżowe 10



Z dobrego ciasta i najlepszych składników!

receptura na 2 blachy 60 x 10 cm

Ciasto:

receptura podstawowa na Drożdźówki 1.150 g

Nadzienie:

KOMPLET Krem Tango 130 g

KOMPLET Nadzienie Migdałowe 100 g

cynamon 30 g

cukier 100 g

KOMPLET Syrop z Buraka Cukrowego 20 g

jaja 50 g

woda 200 g

masło (miękkie) 150 g

780 g

Dekoracja:

KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite 80 g

woda 40 g

KOMPLET Magic Fondant 120 g

240 g

łączna ilość 2.170 g

Wykonanie:

Przygotować ciasto drożdżowe według receptury podstawowej.

Następnie rozwałkować w prostokąt o wymiarach 60 x 40 cm, wysokość około 2,5 mm. Wszystkie składniki nadzienia, poza masłem, wymieszać przy pomocy różgi lub płaskiego mieszadła. Następnie dodać miękkie masło, rozmieszać i pozostawić do spęcznienia. Nadzienie rozsmarować na cieście i zwinąć w rulon o długości 70 cm.

naważka ciasta: 1.150 g

czas mieszania nadzienia: 3 minuty

czas pęcznienia: 10 minut

naważka nadzienia: 700 g

Pokroić na kawałki o szerokości 5 cm, ułożyć 7 sztuk na blachę (60 x 10 cm), odstawić do wyrośnięcia i wypiec z zaparowaniem.

ilość / blacha: 7 sztuk

czas garowania: 60 minut

temperatura pieczenia: 180-190 °C

czas pieczenia: 25-30 minut

Po wystudzeniu udekorować KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite i cienką warstwą KOMPLET Magic Fondant.

Drożdźówki z nadzieniem migdałowym

KOMPLET Drożdżowe 10



receptura na blachę 60 x 20 cm

Ciasto:	
receptura podstawowa na Drożdźówki	1.150 g
Nadzienie:	
KOMPLET Nadzienie Migdałowe	450 g
woda	180 g
jaja	90 g
	720 g
Do posypania:	
rodzynki (namoczone w rumie)	150 g
Dekoracja:	
KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite	80 g
woda	40 g
migdały (słupki)	50 g
	170 g
Łączna ilość	2.190 g

Wykonanie:

Przygotować ciasto drożdżowe według receptury podstawowej. Następnie rozwałkować w prostokąt o wymiarach 60 x 40 cm, wysokość około 2,5 mm. Wszystkie składniki nadzienia wymieszać przy pomocy różgi lub płaskiego mieszadła i pozostawić do spęcznienia. Nadzienie rozsmarować na cieście, posypać rodzynkami i zwinąć w rulon o długości 70 cm.

naważka ciasta:	1.150 g
czas mieszania nadzienia:	3 minuty
czas pęcznienia:	10 minut
naważka nadzienie:	150 g

Pokroić na kawałki o szerokości 5 cm, ułożyć 7 sztuk na blachę (60 x 10 cm), odstawić do wyrośnięcia i wypiec z zaparowaniem.

czas garowania:	około 60 minut
temperatura pieczenia:	180-190 °C
czas pieczenia:	25-30 minut

Po wystudzeniu udekorować żelem **KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite** i posypać migdałami.

Drożdźówki z nadzieniam makowym

KOMPLET Drożdżowe 10



receptura na blachę 60 x 20 cm

Ciasto:

receptura podstawowa na Drożdźówki 1.150 g

Nadzenie:

KOMPLET Nadzenie Makowe 150 g

KOMPLET Krem Tango 50 g

okruszy cukiernicze 100 g

woda 150 g

jaja 150 g

jabłka prażone (kostka) 100 g

700 g

Do posypania:

rodzynki (namoczone w rumie) 150 g

Kruszonka:

KOMPLET M+S Ciasto Kruche 100 g

masło (miękkie) 50 g

150 g

Dekoracja:

KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite 80 g

woda 40 g

KOMPLET Magic Fondant 120 g

240 g

łącna ilość 2.390 g

Wykonanie:

Przygotować ciasto drożdżowe według receptury podstawowej. Następnie rozwałkować w prostokąt o wymiarach 60 x 40 cm, wysokość około 2,5 mm. Wszystkie składniki nadzienia wymieszać przy pomocy różgi lub płaskiego mieszadła i pozostawić do spęcznienia. Nadzienie rozsmarować na cieście, posypać rodzynekami i zwinąć w rulon o długości 70 cm.

naważka ciasta: 1.150 g

czas mieszania nadzienia: 3 minuty

czas pęcznienia: 10 minut

naważka nadzienia: 700 g

naważka kruszonki: 150 g

Pokroić na kawałki o szerokości 5 cm, ułożyć 7 sztuk na blachę (60 x 10 cm), odstawić do wyrośnięcia i wypiec z zaparowaniem.

czas garowania: około 60 minut

temperatura pieczenia: 180-190 °C

czas pieczenia: 25-30 minut

Po wystudzeniu udekorować **KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite** oraz **KOMPLET Magic Fondant**.

Zobacz wszystkie nasze przepisy!

Drożdźówki owocowe

KOMPLET Drożdżowe 10



receptura na 5 blach 60 x 20 cm

Ciasto:

receptura podstawowa na Drożdźówki 4.200 g

Warstwa kremu:

woda 900 g

KOMPLET Krem Tango 320 g

1.220 g

Warstwa owocowa:

owoce (mrożone) 900 g

KOMPLET Saftbinder 50 g

950 g

Kruszonka:

KOMPLET M+S Ciasto Kruche 400 g

masło (miękkie) 200 g

600 g

Dekoracja:

KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite 330 g

woda 170 g

KOMPLET Magic Fondant 300 g

800 g

łączna ilość 7.770 g

Wykonanie:

Ciasto drożdżowe przygotować według receptury podstawowej. Podzielić na presy i zaokrąglić. Poukładać 12 sztuk na blachy (60 x 20 cm) i odstawić do garowania.

naważka ciasta: 2.100 g na presę

czas gary: około 10 minut

ilość / blacha: 2 x 6 sztuk

W połowie, na środek ciasta, wyszprycować krem.

Następnie nanieść obtoczone w **KOMPLET Saftbinder** owoce mrożone i posypać kruszonką. Odstawić do wyrośnięcia.

naważka kremu: 240 g / blacha

naważka owoców: 190 g / blacha

naważka kruszonki: 120 g / blacha

czas garowania: 45 minut

temperatura pieczenia: 200 °C

czas pieczenia: około 16-18 minut

Po wystudzeniu drożdźówki udekorować **KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite** i cienką warstwą **KOMPLET Magic Fondant**.

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 +4861/8967101
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl