

KOMPLET Drożdżowe 10

puszyste, delikatne, pyszne!

10 % MIESZANKA DO PRODUKCJI
CIAST DROŹDZOWYCH
ORAZ PÓŁFRANCUSKICH



Zabredaj w piecarni najlepszej!



KOMPLET Drożdżowe 10

puszyste, delikatne, pyszne!

Zalety produktu:

- Możliwość wypieku różnorodnych ciast drożdżowych i półfrancuskich.
- Niskie dozowanie mieszanki umożliwia indywidualne kreowanie receptur oraz ekonomiczne kalkulacje.
- Wydajna oraz powtarzalna produkcja.
- Ciasto idealnie sprawdza się w technologii odroczonego wypieku.
- Idealne do odpieku w miejscu sprzedaży / serwowania.

Zalety wypieku:

- Puszczyste wypieki o delikatnej konsystencji.
- Różnorodność receptur odpowiadająca aktualnym trendom.
- Elastyczny i delikatny mięksisz.
- Doskonały smak.

Receptura podstawowa

Ciasto:

KOMPLET Drożdżowe 10	100 g
mąka pszenna typ 550	1.000 g
cukier	175 g
masło lub margaryna	120 g
drożdże	60 g
woda	około 500 g
łączna ilość	około 1.955 g

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić w mieszarce spiralnej.

Czas mieszania: 3 minuty – wolne obroty
8 minut – szybkie obroty





Z dobrego upieczesz najlepsze!

**Receptura podstawowa:
Żel morelowy
z KOMPLET Kiddy Gel Morelowy**

KOMPLET Kiddy Gel Morelowy	1.000 g
woda	500 g
łączna ilość	1.500 g

Wykonanie:

KOMPLET Kiddy Gel Morelowy połączyć z wodą i podgrzać mieszając do całkowitego rozpuszczenia żelu. Nie gotować!

**Receptura podstawowa:
Glazura
z KOMPLET Magic Fondant**

KOMPLET Magic Fondant	1.000 g
woda	30 g
łączna ilość	1.030 g

Wykonanie:

KOMPLET Magic Fondant połączyć z wodą i podgrzać do około 35 °C.

Receptura

5 sztuk x 1.530 g

Ciasto:

KOMPLET Drożdżowe 10	100 g
mąka pszenna typ 550	1.000 g
cukier	130 g
masło lub margaryna	120 g
drożdże	60 g
jaja	100 g
woda	około 400 g
	około 1.910 g

Nadzienie:

KOMPLET Nadzienie Orzech Włoski 40%	1.000 g
woda	500 g
cukier	100 g
jaja	50 g
	1.650 g

Warstwa owoców:

jabłka (świeże kostka)	100 g
------------------------	-------

Dekoracja:

KOMPLET Kiddy Gel Morelowy (patrz: receptura podstawowa)	500 g
KOMPLET Magic Fondant (patrz: receptura podstawowa)	200 g

Dekoracja:

orzechy włoskie (kostka, prażone)	50 g
-----------------------------------	------

łączna ilość: około 7.660 g

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić w mieszarce spiralnej.

czas miesienia:	około 2 minuty – wolne obroty około 6 minut – szybkie obroty
temperatura ciasta:	około 24 °C
czas spoczynku:	około 15 minut
naważka cista:	250 g

Wymieszać składniki nadzienia orzechowego pozostawić do spęcznienia na około 15 minut. Kęsy ciasta rozwałkować w prostokąt o wymiarach 25x30 cm. Na wywałkowane ciasto nałożyć nadzienie orzechowe i jabłka, zwinąć w rulon. Zwinięte rulony z ciasta przekroić wzdłuż na pół i skrócić w warkocz rozcięciem do góry. Warkocz ułożyć w przygotowanej formie i odstawić do garowania.



średnica formy:	około 20 cm
czas gary:	około 40 minut
temperatura pieczenia:	około 180 °C
czas pieczenia:	około 30 minut

Po wystudzeniu **KOMPLET Kiddy Gel Morelowy** oraz **KOMPLET Magic Fondant**, następnie posypać kawałkami orzechów włoskich.

naważka:	
KOMPLET Kiddy Gel Morelowy:	100 g / 1 sztuka
naważka:	
KOMPLET Magic Fondant:	40 g / 1 sztuka
naważka:	
orzechy włoskie:	10 g / 1 sztuka



Wieniec jabłkowy z orzechami

KOMPLET Drożdżowe 10



Z dobrego wypieczesz najlepsze!

Receptura

23 sztuki x 170 g

Ciasto:

KOMPLET Drożdżowe 10	100 g
mąka pszenna typ 550	1.000 g
cukier	130 g
masło lub margaryna	120 g
drożdże	60 g
jaja	100 g
woda	około 400 g
	około 1.910 g

Do wałkowania:

margaryna do ciasta francuskiego	500 g
----------------------------------	-------

Nadzienie:

KOMPLET Masa Percepanowa	600 g
cukier	150 g
cynamon	30 g
białko płynne	50 g
	830 g

Dekoracja:

KOMPLET Kiddy Gel Morelowy (patrz: receptura podstawowa)	460 g
KOMPLET Magic Fondant (patrz: receptura podstawowa)	230 g
	690 g

łączna ilość około 3.930 g

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić w mieszarce spiralnej.

czas miesienia:	około 2 minuty – wolne obroty około 6 minut – szybkie obroty
temperatura ciasta:	około 24 °C
czas spoczynku:	około 15 minut

Następnie przygotować ciasto francuskie.

margaryna do ciasta francuskiego:	około 500 g / 1 sztuka
wałkowanie:	3x3
czas spoczynku:	około 30 minut

Składniki nadzienia wymieszać na gładką masę. Ciasto rozwałkować w prostokąt o wymiarach 50 x 115 cm o grubości 2,5-3 mm. Na wywałkowane ciasto nałożyć nadzienie.

nadzienie: około 830 g

Wyciąć trójkąty o podstawie 8 cm, zrolować rogale, następnie przycisnąć na środku, przełożyć na blachę i odstawić do fermentacji.

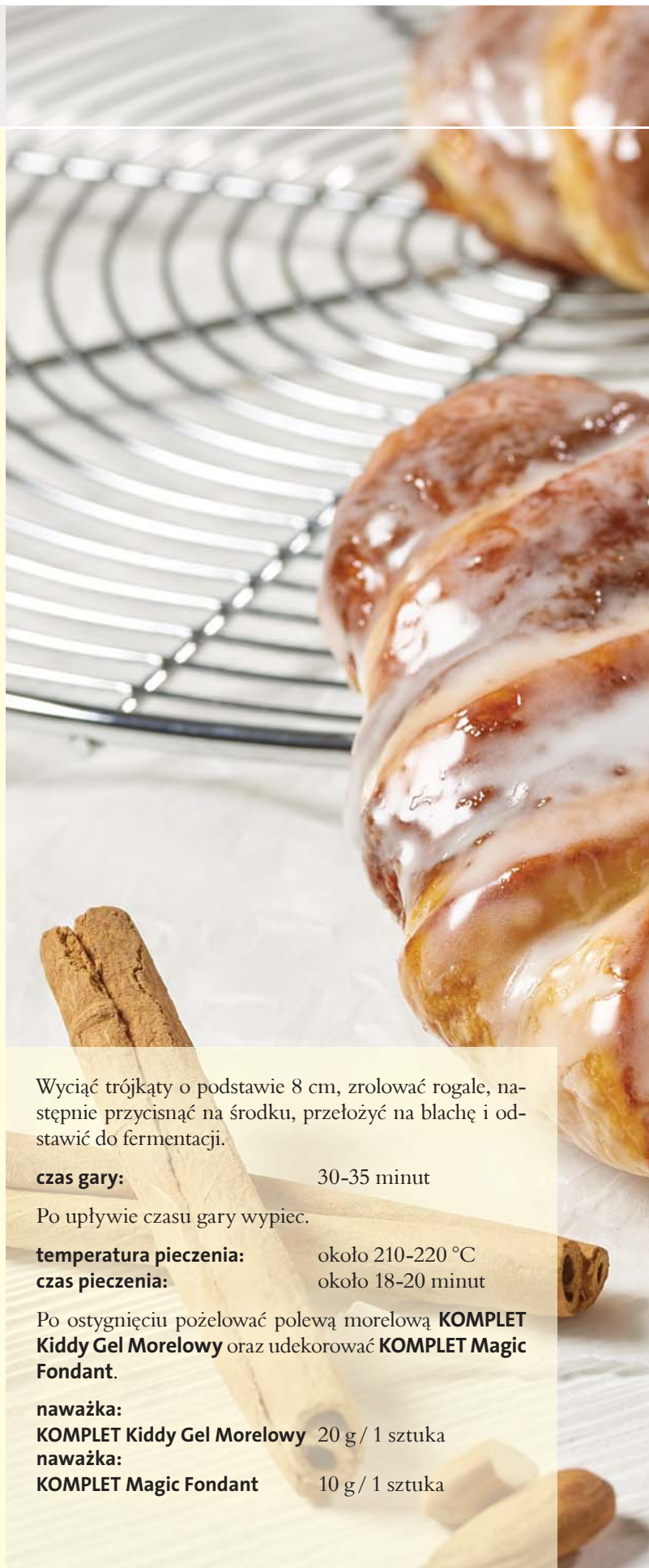
czas gary: 30-35 minut

Po upływie czasu gary wypieć.

temperatura pieczenia: około 210-220 °C
czas pieczenia: około 18-20 minut

Po ostygnięciu pozełować polewą morelową **KOMPLET Kiddy Gel Morelowy** oraz udekorować **KOMPLET Magic Fondant**.

naważka:
KOMPLET Kiddy Gel Morelowy 20 g / 1 sztuka
naważka:
KOMPLET Magic Fondant 10 g / 1 sztuka



Buteczki cynamonowe

KOMPLET Drożdżowe 10



Z dobrodziejstwa upieczesz najlepsze!

Owocowe Fale

KOMPLET Drożdżowe 10



Z dobrego upieczesz najlepsze!

Receptura 30 sztuk x 136 g

Ciasto:

KOMPLET Drożdżowe 10	100 g
mąka pszenna typ 550	1.000 g
cukier	175 g
masło lub margaryna	120 g
drożdże	60 g
woda	około 500 g
	około 1.955 g

Do smarowania:

jaja (płynne)	90 g
---------------	------

Dekoracja:

nasiona sezamu	60 g
----------------	------

Krem:

KOMPLET Gourmet Royal	400 g
woda	około 1.000 g

Nadzienie:

wiśnie w żelu	600 g
łączna ilość	około 4.105 g

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić w miesiarce spiralnej.

czas miesienia:	około 2 minuty – wolne obroty około 8 minut – szybkie obroty
------------------------	---

Ciasto uformować w presy i odstawić do garowania.

naważka ciasta:	około 1.955 g
czas gary:	około 15 minut

Presy podzielić, ułożyć na blachach do pieczenia i odstawić do garowania.

czas gary:	około 40-45 minut
naważka:	65 g

Po wygarowaniu posmarować jajkiem, posypać nasionami sezamu i wypiec.

temperatura pieczenia:	około 190-200 °C
czas pieczenia:	około 15-18 minut

Składniki kremu ubić na szybkim biegu za pomocą delikatnej różgi.

czas ubijania:	około 3 minuty
-----------------------	----------------

Po wypieku bułki przekroić, na spód bułki wyszprycować za pomocą rękawa cukierniczego krem, na środek kremu wyszprycować wiśnie w żelu. Następnie przykryć górną częścią bułki.

naważka kremu:	około 46 g / 1 sztuka
naważka nadzienia:	około 20 g / 1 sztuka



Słodkie Burgery

KOMPLET Drożdżowe 10



Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET Papiotka papierowa 60x10 cm

Genialnie proste zastosowanie!

PAPIOTKI PAPIEROWE W FORMACIE 60 X 10 CM



Zalety:

- Łatwe w użyciu
- Nadają się do zamrażania
- Przyjazne dla środowiska
- można poddać je recyklingowi
- Redukują konieczność częstego czyszczenia blach

Z dobrocią upieczesz najlepsze!

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