



Prawdziwy sen!

Sen ogrodnika
3 torty, Ø26 cm

KOMPLET Black Soft przygotować według przepisu podstawowego.

naważka ciasta:	600 g
temperatura pieczenia:	180°C
czas pieczenia:	około 20-25 minut

Dekoracja:	
woda	2.000 g
KOMPLET Krem Patisserie Full	800 g
wiórki czekoladowe	60 g
mandarynki z lekkiego syropu	600 g
łącznie ilość	3.460 g

Wykonanie:

Po wystygnięciu z każdego spodu odciąć krążek o grubości około 0,5 cm i zetrzeć na grubej tarce. Przygotować KOMPLET Krem Patisserie Full według przepisu podstawowego. Do kremu dodać wiórki czekoladowe. Każdy spód wyłożyć mandarynkami, a na nie wysmarować gotowy krem formując półkulę. Posypać okruchami startego ciasta. Udekorować pudrem dekoracyjnym KOMPLET Neuschnee.

Sen ogrodnika
ciasto 60x40cm

Ciasto przygotować według przepisu podstawowego.

naważka masy Black Soft:	1.850 g
temperatura pieczenia:	180°C
czas pieczenia:	około 35-40 minut

Dekoracja:	
woda	2.500 g
KOMPLET Krem Patisserie Full	1.000 g
wiórki czekoladowe	90 g
mandarynki	800 g
łącznie ilość	4.390 g

Wykonanie:

Po wystygnięciu ciasta odciąć warstwę o grubości około 0,5 cm i zetrzeć na grubej tarce. Przygotować KOMPLET Krem Patisserie Full według przepisu podstawowego. Do kremu dodać wiórki czekoladowe. Spód wyłożyć mandarynkami. Na to nanieść warstwę kremu. Posypać okruchami startego ciasta. Udekorować pudrem dekoracyjnym KOMPLET Neuschnee.



Ciasto gruszkowe
60x40 cm

KOMPLET Black Soft	1.500 g
olej roślinny	675 g
jaja	300-350 g
woda	300 g
siekane orzechy włoskie	300 g
	3.075-3.125 g

Dekoracja:	
gruszki w syropie	900 g
łącznie ilość	3.975-4.025 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki oprócz orzechów, ubijać przez 3 minuty do uzyskania jednolitej masy. Na koniec dodać orzechy, wszystko razem wymieszać. Powstałą masę wylać na uprzednio natuszczoną blachę. Wyłożyć gruszki i upiec.

temperatura pieczenia:	170-180°C
czas pieczenia:	około 40-45 minut

Ciasto po wystygnięciu udekorować KOMPLET Kiddy Gel Favourite i wyszprycować cienką kratką z KOMPLET Kiddy Choco.



Soczyste i świeże!

Ciasto malinowe z migdałami
4 formy papierowe, Ø17 cm

KOMPLET Black Soft	1.000 g
olej roślinny	450 g
jaja	200 g
woda	200 g
migdały	100 g
	1.950 g

Dekoracja:	
mrożone maliny	200 g
płatki migdałowe	60 g
	260 g

łącznie ilość	2.210 g
---------------	---------

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta oprócz migdałów ubijać przez 3 minuty do uzyskania jednolitej masy. Na koniec dodać migdały, wszystko razem wymieszać. Mrożone maliny obtoczyć w KOMPLET Saftbinder i wyłożyć na uprzednio przygotowaną masę po 50 g na każdą formę. Całość posypać płatkami migdałowymi. Można posypać cukrem kryształem.

naważka:	450 g
temperatura pieczenia:	170-180°C
czas pieczenia:	około 40-45 minut

100% MIESZANKA DO PRODUKCJI CIEMNYCH CIAST BISZKOPTOWO - TŁUSZCZOWYCH.



fotografia: p. b. / fotostudio: p. b.

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

09/2016



KOMPLET Black Soft

Zalety produktu:

- różnorodne możliwości zastosowania,
- łatwe i racjonalne przygotowanie,
- gotowe ciasto można zamrozić,
- ciasto można wykorzystać w maszynach dozujących,
- wspaniały, aromatyczny smak kakao,
- soczyste ciasta, długo zachowujące świeżość.

Receptura podstawowa:

KOMPLET Black Soft	1.000 g
olej roślinny	450 g
jaja	200 g
woda	200 g
łączna ilość	1.850 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ubijać na jednolitą masę przez około 3 minuty.

temperatura pieczenia:	170-180°C
czas pieczenia:	około 40 minut

Muffinki Schoggi

KOMPLET Black Soft	1.000 g
olej roślinny	450 g
jaja	300 g
woda	200 g
KOMPLET łożki Czekoladowe	400 g
łączna ilość	2.350 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki, oprócz **KOMPLET łożki Czekoladowe**, ubijać przez około 3 minuty do uzyskania jednolitej masy. Potem dodać łożki czekoladowe, krótko wymieszać. Powstałą masą wypełnić **Kapsle KOMPLET Sun Muffin**.

naważka:	około 70 g
temperatura pieczenia:	około 180°C
czas pieczenia:	około 35-40 minut



Ale czekoladowe!



Sen Karaibów 60x40 cm

KOMPLET Black Soft	2.000 g
olej roślinny	900 g
jaja	400 g
woda	400 g
łączna ilość	3.700 g

Dekoracja:

mandarynki z lekkiego syropu	700 g
krem kokosowy (patrz przepis poniżej)	900 g
łączna ilość	1.600 g
łączna ilość	5.300 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ubijać na jednolitą masę przez 3 minuty, po czym wylać na uprzednio wysmarowaną tłuszczem blachę. Używając karbowanego zdobnika wyszprycować na ciasto „kratkę“ z kremu kokosowego. Na to wyłożyć mandarynki. Całość upiec.

temperatura pieczenia:	170-180°C
czas pieczenia:	około 40-45 minut

Po ostygnięciu nablyszczyc ciasto **KOMPLET Kiddy Gel Favourite** i posypać wiórkami kokosowymi.

Krem kokosowy przepis podstawowy

KOMPLET Krem Patissiere	300 g
wiórki kokosowe	700 g
cukier	400 g
jaja	600 g
woda	600 g
łączna ilość	2.600 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki mieszać przez około 3 minuty do uzyskania jednolitej masy, po czym odstawić na 5 minut.

Ciasto ze śliwkami 60x40 cm

ciasto	2.900 g
orzechy włoskie siekane	500 g
KOMPLET Masa Percepanowa	500 g
śliwki	1.000 g
kruszonka maślano-cynamonowa	500 g
łączna ilość	5.400 g

Wykonanie:

Przygotować ciasto według przepisu podstawowego. Dodać siekane orzechy włoskie. Masę wylać na uprzednio wysmarowaną tłuszczem blachę. Na nią wyszprycować punktowo **KOMPLET Masę Percepanową** i wyłożyć śliwki. Posypać kruszonką maślano-cynamonową i upiec.

temperatura pieczenia:	170-180°C
czas pieczenia:	około 40-45 minut

Po wystygnięciu ciasto udekorować **KOMPLET Magic Fondant**.

Kruszonka maślano-cynamonowa

KOMPLET M+S Ciasto Kruche	1.000 g
masło	500 g
cynamon	10 g
łączna ilość	1.510 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki wyrobić do żądanej konsystencji.



Ciasto Diabolo 60x40 cm

KOMPLET Black Soft	1.500 g
olej roślinny	675 g
jaja	300 g
woda	300 g
łączna ilość	2.775 g

Dekoracja:

wiśnie	900 g
kruszonka maślano-cynamonowa	800 g
łączna ilość	1.700 g
łączna ilość	4.475 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta ubijać do uzyskania jednolitej masy przez około 3 minuty. Całość wylać na uprzednio wysmarowaną tłuszczem blachę. Wiśnie wyłożyć na ciasto, wierzch posypać kruszonką maślano-cynamonową. Upiec.

temperatura pieczenia:	170-180°C
czas pieczenia:	około 35-40 minut

Krem Patissiere Full (gotowy)	2.800 g
--------------------------------------	---------

Po wystygnięciu udekorować ciasto kremem i posypać 20 g kakao.

Krem Patissiere Full przepis podstawowy

KOMPLET Krem Patissiere Full	800 g
woda	2.000 g
łączna ilość	2.800 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i ubić uzyskując dużą objętość.

Kremowe ciasto z jabłkami 60x40 cm

KOMPLET Black Soft	1.500 g
olej roślinny	675 g
jaja	300 g
woda	300 g
łączna ilość	2.775 g

Dekoracja:

jabłka (prażone)	1.000 g
kruszonka maślano-cynamonowa	800 g
łączna ilość	1.800 g
łączna ilość	4.575 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i ubijać przez 3 minuty. Powstałą masę wylać na uprzednio wysmarowaną tłuszczem blachę. Jabłka rozproszyc na cieście, całość posypać kruszonką maślano-cynamonową. Upiec.

temperatura pieczenia:	170-180°C
czas pieczenia:	około 35-40 minut

Krem Patissiere Full (gotowy)	2.800 g
--------------------------------------	---------

Po wystygnięciu udekorować ciasto kremem i pastą czekoladową **KOMPLET Kiddy Choco**.



Soczyste i świeże!

Z dobrego ubieciessy najliebsze!