



Wszystko z
KOMPLET
Pączki maślane





Ciasto maślane na pączki, plecionki i inne wypieki

Przepis A

KOMPLET Pączki maślane	1000 g
jajka (5 szt.)	250 g
woda	275 g
drożdże	70 g
łączna ilość	1595 g

Przepis B

KOMPLET Pączki maślane	1000 g
jajka (3 szt.)	150 g
woda	350 g
drożdże	70 g
łączna ilość	1570 g

temp. ciasta:	24 °C (ciasto powinno być chłodne)
czas zagniatania:	2+6 minut (miesiarka spiralna) lub 15 minut (miesiarka z kotwicą)
czas spoczynku ciasta:	ok. 15 minut
czas spoczynku naważki:	ok. 15 minut
czas gary w komorze fermentacyjnej:	45 – 60 minut
temp. gary:	37 °C (80 – 85% wilgotności)
temp. tłuszczu:	ok. 170 °C

Mrożenie i proces przerywanej gary:

Ciasta z mieszanki KOMPLET Pączki maślane nadają się do mrożenia i procesu przerywanej gary (mrożenie szokowe). Mrożone ciastka rozmrażać w temperaturze pokojowej (ok. 1 godz.) po czym garować, jak normalne pieczywo.

Maślane ciasto serowe na pieczywo tłuszczowe

KOMPLET Pączki maślane	1000 g
twaróg (chudy)	250 g
masło	50 g
drożdże	100 g
jajka	100 g
woda (w zależności od twardości twarogu)	ok. 300 g
łączna ilość	1800 g

Wykonanie: jak wyżej



Maślane ciasto drożdżowe na chałki, babki itp.

Przepis A

KOMPLET Pączki maślane	1000 g
cukier	50 g
masło	50 g
jajka (2 sztuki)	100 g
woda	350 g
drożdże	40-50 g
łączna ilość	1590-1600 g

Przepis B

KOMPLET Pączki maślane	1000 g
cukier	50 g
masło	50 g
jajka (4 szt.)	200 g
woda	300 g
drożdże	40-50 g
łączna ilość	1640 g – 1650 g

Wszystkie składniki wyrobić na ciasto.

temp. ciasta:	ok. 24 °C
czas zagniatania:	2+6 minut (miesiarka spiralna) lub 15 minut (miesiarka z kotwicą)
czas spoczynku ciasta:	ok. 15 minut

Wielkanocne zające z ciasta drożdżowego

Ciasto podstawowe wg. przepisu A lub B, główkę i tłów z formy jak na szkicu (80 g ciasta). Z ugotowanego i pomalowanego jajka ułożyć brzuszek, całego zająca odstawić do wygarowania. Posmarować żółtkiem, piec przy otwartym ciągu.

czas gary:	20-30 min.
temp. pieczenia:	ok. 200 °C

Ciasta z mieszanki KOMPLET Pączki maślane doskonale nadają się do mrożenia oraz metody przerywanej gary.

Ciastka po wyrobieniu od razu zamrozić.

Rozmrażanie w temp. pokojowej ok 1 godz. po czym normalna gara, zalecane 3/4 gary.





Maślane ciasto półfrancuskie – plunder –

Przepis A

KOMPLET Pączki maślane	1000 g
woda	500 g
drożdże	50 g
łączna ilość	1500 g

Przepis B

KOMPLET Pączki maślane	1000 g
jajka	100 g
woda	400 g
drożdże	50 g
łączna ilość	1550 g

czas zagniatania: 2+6 minut (miesiarka spiralna)
lub 15 minut (miesiarka z kotwicą)

czas spoczynku przed zaciągnięciem tłuszczu: ok. 10 min.

Przełożyć tłuszczem 3x1

temp. pieczenia: 200-210 °C

czas pieczenia: ok. 15 min.
dla ciastek sztukowych

Maślane kołaczki z marcepanem i orzechami

Rozwałkować 1000 g ciasta półfrancuskiego na ok. 65x40 cm, pokroić na trzy pasy. Wyszprycować na nie 500 g marcepanu lub masy orzechowej. Pasy zrolować i upiec z nich kołaczki. Włożyć w formy o średnicy 26 – 28 cm, wygarować i wypiec. Po wypieczeniu nałożyć cienką warstwę KOMPLET Kiddy Gel morelowy lub glazury Fondant.

temp. pieczenia: ok. 180 °C
czas pieczenia: ok. 50 min.

Uwaga: Tylko w przypadku zastosowania masła jako tłuszczu można mówić o maślanym cieście półfrancuskim.



Ciasto maślane na drożdżówki (60 x 40 cm)

ciasto maślane na chałki wg przepisu A lub B	2000 g
nadzienienie kremowe (patrz przepis)	900 g
rodzynki	200 g

Ciasto podstawowe rozwałkować na prostokąt 125x45 cm, nałożyć krem, posypać rodzynekami.

Ciasto zwinąć, pokroić na ok. 42 drożdżówki, położyć na blachę wyłożoną pergaminem. Po osiągnięciu prawie pełnej gary wypiekać.

Po wypieczeniu nanieść cienką warstwę KOMPLET Kiddy Gel lub glazury Fondant.

Nadzienienie kremowe:

woda (zimnej)	1000 g
KOMPLET Krem Patisserie	400 g
cukier	50 g
KOMPLET Kochkrem	150 g

Wszystkie składniki dobrze wymieszać.

Makaron rurkowy

ciasto maślane na chałki wg przepisu A lub B	1000 g
masło (do posmarowania)	
cukier (do posypania)	

temp. pieczenia: 180 – 190 °C

Ciasto drożdżowe podzielić na dzielarki na 30 części i dobrze "zaokrąglić".

Istnieją dwa sposoby przygotowania:

1. Wysokie blachy okrągłe lub kwadratowe dobrze wysmarować masłem, posypać cukrem, wyłożyć ciastka.
2. Ciastka wyłożyć na dobrze natłuszczoną blachę, po osiągnięciu gary posmarować masłem i posypać cynamonem.



Maślane chatki z nadzieniem orzechowym

ciasto maślane na chatki wg przepisu A lub B	250 g lub 500 g
nadzenie orzechowe	125 g lub 200 g

Ciasto rozwałkować na grubość 2,5 – 3 cm, nałożyć nadzienie orzechowe, ciasto zawinać.

Ciasto przeciąć wzdłuż i tak zapleść, by macięte powierzchnie znajdowały się u góry.

Chatki położyć na blachę lub do formy. Po osiągnięciu 3/4 gary wypiec. Potem nanieść pomadę.

czas gary:	ok. 30 minut
temp. pieczenia:	190 – 200 °C
czas pieczenia:	25 – 30 minut

Buteczki maślane z czekoladą

ciasto maślane na chatki wg przepisu A lub B	1500 g
tezki czekoladowe lub siekana kuwertura	150 g

naważka:	ok. 1.650 g
temp. pieczenia:	ok. 210 °C
czas pieczenia:	ok. 12 minut

Kawałeczki czekolady wrzucić do ciasta, odstawić. Po ok. 15 minutach gary ciasto podzielić na dzielarce i zaokrąglić. Po osiągnięciu połowy gary posmarować jajkiem. Po osiągnięciu pełnej gary szybko odpiec.



Ciasto maślane z migdałami (60 x 40 cm)

ciasto maślane na chatki wg przepisu A lub B	1200 g
kruszonka	wg przepisu 1, 2 lub 3

Stosując szybki czas zagniatania można osiągnąć szczególnie duży przyrost objętości ciasta oraz znacznie delikatniejsze pieczywo.

czas zagniatania ciasta: 2+4 minut (miesiarka spiralna)
5+5 minut (miesiarka z kotwicą)

czas gary: ok. 30 minut

temp. pieczenia: ok. 230 °C

czas pieczenia: ok. 12 minut

Kruszonka – przepis 1

masło	300 g
cukier	200 g
migdały	150 g
jajka	(1 szt.) 50 g

Masło podgrzać, dodać cukier, migdały i jajko. Powstałą masę podgrzać, a po lekkim ściągnięciu rozsmarować na rozwałkowanym cieście. Upiec.

Kruszonka – przepis 2

KOMPLET Krem Patissiere (gotowy)	1200 g
masło	150 g
migdały	150 g

Ciasto rozwałkować i nakłuć. Wyszprycować krem "w kratkę". W pola między kremem nałożyć masło, posypać cukrem i migdałami. Upiec.

Kruszonka – przepis 3

masło	200 g
woda	50 g
KOMPLET Krem Patissiere	40 g
cukier	150 g

Ciasto rozwałkować i nakłuć. Masło, wodę, krem i cukier dobrze wymieszać. Masę wyszprycować punktowo na ciasto. Posypać migdałami i cukrem. Upiec.



Ciasto maślane z kruszonką (60 x 40 cm)

ciasto maślane na chałki wg przepisu A lub B	1100 – 1200 g
KOMPLET Krem Patissiere	800 g
woda (ok. 35 °C – do kremu)	2000 g
kruszonka maślana (przepis poniżej)	1000 g

Ciasto podstawowe rozwałkować i nakłuć. Przygotować krem łącząc KOMPLET Krem Patissiere z wodą, nałożyć na ciasto. Posypać kruszonką.

czas gary:	ok. 30 minut
temp. pieczenia:	ok. 210 °C
czas pieczenia:	ok. 30 minut

Ciasto maślane z kruszonką (Ø 26 cm)

ciasto maślane na chałki wg przepisu A lub B	400 g
kruszonka maślana (przepis poniżej)	250 g

Ciasto rozwałkować i nakłuć. Po osiągnięciu 3/4 gary pokropić wodą, posypać kruszonką.

czas gary:	ok. 30 minut
temp. pieczenia:	ok. 200 °C
czas pieczenia:	ok. 25 minut

Kruszonka maślana

KOMPLET M+S	1000 g
masło	400 – 450 g

Wyrobić w maszynie na kruszonkę.

Uwaga: Do wypieków maślanych można użyć kremów zawierających wyłącznie tłuszcze mlekowe. KOMPLET Krem Patissiere jest takim kremem – zawiera tylko tłuszcze mlekowe. Kruszonka maślana powinna zawierać 30 % masła w stosunku do ilości użytej mąki.



Strucel serowy

KOMPLET Pączki maślane	1000 g
twaróg (chudy)	250 g
cukier	150 g
jajka	(3 szt.) 150 g
woda	ok. 250 – 300 g
drożdże	70 g
rodzynki	250 g
migdały	100 g

temp. ciasta:	ok. 25 °C
czas spoczynku ciasta:	2 x 15 minut
czas gary:	ok. 40 minut
temp. pieczenia:	ok. 190 °C (na końcu z zaparowaniem)
czas pieczenia:	ok. 40 minut

Wszystkie składniki (bez migdałów i owoców) wymieszać na jednolite ciasto. Na końcu dodać owoce i migdały. Po pierwszym spoczynku podzielić ciasto na kęsy i zaokrąglić. Po drugim spoczynku zagnieść ponownie, uformować owalne strucle serowe i ułożyć na blasze. Po upieczeniu posmarować masłem, posypać cukrem oraz cukrem dekoracyjnym KOMPLET Neuschnee.

Rogaliki serowe

Z ciasta na strucle serowe (z owocami lub bez) naważyć 1800 g, podzielić na dzielarce i uformować rogaliki. Po wypieczeniu posmarować masłem i posypać cukrem.

czas gary:	30 minut
temp. pieczenia:	ok. 200 °C
czas pieczenia:	ok. 13 minut

Maślane ciasto serowe (jako spody do ciast owocowych)

KOMPLET Pączki maślane	1000 g
masło	50 g
twaróg (chudy)	250 g
drożdże	70 g
jajka	(8 szt.) ok. 400 g

temp. ciasta:	ok. 25 °C
czas zagniatania:	2+6 minut (miesiarka spiralna) lub 15 minut (miesiarka z kotwicą)
czas spoczynku ciasta:	ok. 20 minut
naważka:	Ø 26 cm 300 g Ø 18 cm 150 g 60x40 cm 1100 g
temp. pieczenia:	ok. 200 °C
czas pieczenia:	w zależności od wielkości ciasta



Babki maślane

KOMPLET Pączki maślane	1000 g
masła	50 g
cukier	100 g
woda	250 g
jajka (6 sztuk)	300 g
drożdże	ok. 80 g
siekane migdały	100 g
rodzynki	250 g
łączna ilość	2130 g

czas spoczynku ciasta: 30 minut
czas gary: ok. 75 minut
temp. pieczenia: ok. 170 °C

Wszystkie składniki z wyjątkiem owoców wyrobić w maszynie, na końcu dodać owoce. Rodzynki można wcześniej namoczyć w rumie. Po wypieczeniu posypać KOMPLET Neuschnee, nanieść glazurę lub KOMPLET Kiddy Gel morelowy.

Reńskie ciasto maślane z budyniem (58 x 78 cm)

maślane ciasto drożdżowe na chałki wg przepisu A lub B	1800 g
masło	700 g
cukier	500 g
jajka	450 g
KOMPLET Krem Patissiere	500 g
woda	1250 g
migdały	150 g
łączna ilość	5350 g

czas gary: ok. 30 minut
temp. pieczenia: ok. 190 °C
czas pieczenia: ok. 30 minut

Ciasto rozwałkować i położyć na blachę. Pozostałe składniki (bez migdałów) krótko wymieszać i rozsmarować na ciasto. Posypać migdałami i po osiągnięciu gary ciasto odpiec.

KOMPLET POLSKA Sp. z o.o.
 ul. Chlebowa 2, 62-080 Tarnowo Podgórne
 Tel. 061/896 71 00, Fax 061/896 71 01

e-mail: biuro@komplet.pl



Strucel maślany

	z tłuszczem maślanym	z masłem
A) KOMPLET Pączki maślane	4000 g	4000 g
tłuszcz maślany	1200 g	
masło		1500 g
woda lub mleko	500 – 550 g	500 – 550 g
marcepan	100 g	100 g
przyprawy	ok. 20 g	ok. 20 g
B) woda lub mleko	900 – 1000 g	700 – 800 g
drożdże	300 g	300 g
C) rodzynki	2800 g	2800 g
skórka cytrynowa lub pomarańczowej (krojona)	1000 g	1000 g
migdały	1000 g	1000 g
rumu	200 g	200 g

Ze składników (A) przygotować ciasto z posypką lub kruche. Do ciasta dodać drożdże rozrobione w wodzie lub mleku (B).

czas zagniatania: 1+5 minut (miesiarka spiralna) lub 2+9 minut (miesiarka z kotwicą)
temp. ciasta: ok 25 °C

Ciasto odstawić na 15 min. Dodać rodzynki namoczone w rumie (C). Gotowe ciasto na strucle odstawić na 15 minut potem odważyć kęsy ciasta i uformować strucle. Odstawić do garowania na ok. 15 minut, potem odpiec.

temp. pieczenia: 190 °C (blachy dolne)
czas pieczenia: ok. 65 minut (na strucle w formach)

Po wypieczeniu jeszcze ciepłe strucle posmarować masłem i posypać cukrem. Po ostygnięciu posypać KOMPLET Neuschnee i zapakować.

Uwaga: Na strucle nie pieczone w formach ciasto powinno być nieco twardsze. Przyprawy dodawać bardzo ostrożnie. Wystarczy mała ilość przypraw do strucli lub trochę cytryny. Strucle należy wypiekać na podwójnych blachach lub na blachach z pergaminem.

KOMPLET BERLIN GmbH
 Nunsdorfer Ring 18, 12277 Berlin
 Tel. 0 30/72 39 72-0, Fax 0 30/72 39 72-99

www.komplet.com