

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:	
KOMPLET Italomix Trentino	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:	
KOMPLET Krem Bechamel	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 miksera 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 lódeczkę. Powstałe przekąski przełożyć na blaszkę i odstawić do fermentacji.

czas fermentacji: 25-30 minut

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

temperatura wypieku: 210 °C

czas wypieku: 15-20 minut

Przekąska cebulowa z makiem

60 sztuk

Ciasto:	
KOMPLET Italomix Trentino	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

Dodatki:	
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 miksarce 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 wypiec.

temperatura wypieku: 210 °C

czas wypieku: 15-20 minut

RADA MISTRZA
CEBULARZE MOŻNA NA WIERZCHU POSYPAC
STARTYM ŻÓŁTYM SEREM.

Pizzerinki

po 60 sztuk

Ciasto

KOMPLET Italomix Trentino	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

Sos:	
KOMPLET Pizza Mix	0,400 kg
woda	1,300 kg
	<hr/>
	1,700 kg
Dodatki:	
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/>
łącna ilość	9,615 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: 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 wypiec.

temperatura wypieku: 210 °C

czas wypieku: 15-20 minut

Pizzerinka z białym sosem

Sos beszamel:

KOMPLET Krem Bechamel	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:

KOMPLET Pizza Mix	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

Ciasto:		Dodatki:	
KOMPLET Italomix Trentino	0,750 kg	KOMPLET Pikanteria	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	łącna ilość	5,240 kg
	4,800 kg		



Wykonanie:

Składniki ciasta (bez oliwek) wymieszać w miksarce spiralnej do uzyskania jednolitej konsystencji. Pod koniec miesienia 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:	
KOMPLET Italomix Trentino	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
KOMPLET Krem Bechamel	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
KOMPLET Pikanteria	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 sosu połączyć na średnim biegu miksera 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

KOMPLET Italomix Trentino	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
KOMPLET Pikanteria	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:

KOMPLET Italomix Trentino	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:

KOMPLET Pizza Mix	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 miksarce 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

Ciasto:	
KOMPLET Pizza Ciasto	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

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



Wykonanie:

Składniki ciasta wymieszać w młynarce spiralnej do uzyskania jednolitej konsystencji.

czas mieszenia: 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 młynarki. 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

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

Przekąska z pieczarkami

60 sztuk

Ciasto:

KOMPLET Croissant 15	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:

KOMPLET Krem Bechamel	0,625 kg
woda	2,500 kg
przyprawy (według uznania)	
zioła prowansalskie	0,005 kg
pieprz czarny	0,003 kg
pieczarki świeże	1,000 kg
	<hr/>
	4,133 kg
<hr/>	
łączna ilość	8,938 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 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.

naważka:	80 g / 1 sztuka
czas fermentacji:	40 minut

Wypiec z zaparowaniem.

temperatura wypieku:	190-210 °C
czas wypieku:	17-20 minut

Paj warzywny

50 sztuk

Ciasto:

KOMPLET Croissant 15	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:

KOMPLET Krem Bechamel	0,500 kg
woda	2,000 kg
przyprawy (według 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.

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.

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.

naważka:	80 g / 1 sztuka
czas fermentacji:	20 minut

Wypiec z zaparowaniem.

temperatura wypieku:	190-210 °C
czas wypieku:	17-20 minut

Pączek z kiełbasą

45 sztuk po 60 g

Ciasto:	
KOMPLET Świeżynka	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

Masa:	
KOMPLET Brandmix	0,175 kg
woda	0,350 kg
	<hr/>
	0,525 kg

Dodatki:	
kiełbasa	0,350 kg

Posypka:	
bułka tarta	0,200 kg
oregano	0,005 kg
pieprz ziołowy	0,005 kg
zioła prowansalskie	0,005 kg
KOMPLET Pizza Mix	0,050 kg
	<hr/>
	0,265 kg
łącznie ilość	<hr/>
	3,070 kg



Wykonanie:

Składniki ciasta wymieszać w młyniarce 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 miksera 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

• KOMPLET Croissant 15	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 croissantsy.

naważka: 60 g / 1 sztuka

czas fermentacji: 40 minut

Przed wypiekiem posmarować croissantsy rozmąconym jajkiem. Wypiec z zaparowaniem.

temperatura wypieku: 190-210 °C

czas wypieku: około 17-20 minut

Pieczywo chrupkie Dobre Ziarna

około 540 sztuk

• Ciasto:	
• KOMPLET Dobre Ziarna	10,00 kg
• pestki dyni	2,00 kg
• sól	0,25 kg
• KOMPLET Syrop z buraka cukrowego	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 / presa

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 wałkiem 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

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