

# KOMPLET Ciasto Parzone

*Wiele możliwości w krótkim czasie!*

MIESZANKA DO WYROBU CIASTA PARZONEGO NA PTYSIE,  
EKLERY, KARPATKĘ I INNE CIASTA ORAZ SŁONE PRZEKAŚKI.



*Z dobrego upieczenia jest najlepszy!*

# KOMPLET Ciasto Parzone

## Zalety produktu:

- Powtarzalna jakość – zawsze ten sam efekt.
- Łatwość i szybkość wykonania.
- Duża wydajność.
- Różnorodne zastosowanie.

## Ciasto Parzone receptura podstawowa

<b>KOMPLET Ciasto Parzone</b>	1.000 g
woda (zimna)	1.700 g
olej	400 g
łącznie ilość	3.100 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu za pomocą płaskiego mieszadła do uzyskania gładkiej masy.

**czas mieszania :** 3 minuty

Z gotowego ciasta można formować korpusy np: eklery, ptysie. Pieczemy w piecu bez zaparowania. Pod koniec pieczenia można otworzyć luft.

**temp. ciasta:** 220 °C spadająca do 200 °C

**czas pieczenia:** ok. 30 minut (zależy od wielkości korpusów)

## Eklery w polewie orzechowej 50 szt.

### Korpusy:

Ciasto z **KOMPLET Ciasto Parzone** 3.100 g  
(patrz receptura podstawowa)

### Krem maślany:

<b>KOMPLET Krem Patissiere Full</b>	1.000 g
woda	2.500 g
masło	500 g
	4.000 g



### Polewa orzechowa

<b>KOMPLET Kiddy Noisette</b>	300 g
olej	50 g
	350 g
łącznie ilość	7.450 g

### Wykonanie:

Wykonać ciasto na korpusy wg receptury podstawowej. Następnie za pomocą końcówki karbowanej Ø 15 mm na papierze piekarniczym uformować z niego 50 eklerów. Piec przy zamkniętym piecu, pod koniec można otworzyć luft.

**naważka:** ok. 60 g/ 1szt.

**temp. pieczenia:** 220 °C spadająca do 200 °C

**czas pieczenia:** ok. 35 minut

**KOMPLET Krem Patissiere Full** połączyć z wodą i napowietrzyć na średnim biegu za pomocą gęstego mieszadła. Na koniec dodać masło i dokładnie wymieszać. Gotowym kremem napełnić przekrojone korpusy eklerów.

**czas ubijania:** 4 minuty

**naważka kremu:** ok. 80 g/ 1szt.

**KOMPLET Kiddy Noisette** podgrzać i połączyć z olejem, następnie nanieść na schłodzone eklery.

**naważka polewy:** ok. 7 g/ 1 szt.



## Eklery z kremem orzechowym

50 szt.

### Korpusy:

Ciasto z **KOMPLET Ciasto Parzone** 3.100 g  
(patrz receptura podstawowa)

### Krem orzechowy

woda (18 °C) 1.500 g  
**KOMPLET Krem Volu** 750 g  
pasta orzechowa 150 g  
spirytus 100 g

---

2.500 g

### Dekoracja:

**KOMPLET Kiddy Noisette** 600 g  
orzechy laskowe 100 g  
dowolne elementy z czekolady

---

ok. 700 g

łączna ilość ok. 6.300 g

### Wykonanie:

Przygotować ciasto i upiec korpusy (patrz receptura obok).

**KOMPLET Krem Volu** połączyć z wodą i napowietrzyć, pod koniec ubijania dodać pastę i spirytus. Gotowym kremem nappełnić korpusy z ciasta parzonego.

**czas ubijania:** 5 minut

**naważka kremu:** 50 g/ 1 szt.

Wierzch eklerów udekorować rozpuszczonym **KOMPLET Kiddy Noisette**, posypać orzechami i dowolnymi elementami z czekolady.



## Kostka

## Pomarańczowy Przysmak

forma 40/60

### Ciasto oprzechowe:

**KOMPLET Valbella Soft** 400 g  
olej 160 g  
jaja 110 g  
woda 40 g

---

710 g

### Masa czekoladowa z groszkiem ptysiowym:

**KOMPLET Ciasto Parzone** 100 g  
woda 200 g  
olej 80 g

---

380 g

### **KOMPLET Kiddy Choco**

spirytus 70 g

---

620 g

### Krem śmietankowy:

**KOMPLET Krem Patissiere Full** 600 g  
woda 1.500 g  
pasta pomarańczowa 30 g

---

2.130 g

### Dekoracja:

**KOMPLET Kiddy Weiss** 300 g

---

łączna ilość 4.140 g

### Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić na średnim biegu. Następnie rozprowadzić w formie i upiec.

**czas mieszania:** 3 minuty

**temp. pieczenia:** 190 °C

Wszystkie składniki ciasta parzonego połączyć i wyrobić na jednolitą masę. Następnie wyszprycować groszek i upiec.

**temp. pieczenia:** 200 °C

**czas pieczenia:** ok. 10 minut

**KOMPLET Kiddy Choco** rozpuścić i połączyć ze spirytusem, a następnie całość wymieszać z groszkiem. Wyłożyć na blat orzechowy.

Składniki kremu połączyć i ubić na średnim biegu. Nanieść na warstwę czekoladową

**KOMPLET Kiddy Weiss** rozpuścić i rozsmarować na papier sylikonowy. W momencie krzepnięcia zawinąć na cienkim wałku. Papier rozwijać po całkowitym skrzepnięciu. Połamanymi kawałkami udekorować wierzch kostki dodając orzechy.



## Ptysie Iglo

150 szt.

### Korpusy:

Ciasto z <b>KOMPLET Ciasto Parzone</b>	3.100 g
(patrz receptura podstawowa)	
cukier rafinowany gruboziarnisty	500 g
	<hr/> 3.600 g

### Krem śmietankowy:

<b>Komplet Krem Patisserie Full</b>	1.000 g
woda	2.500 g
	<hr/> 3.500 g
łączna ilość	<hr/> 7.100 g

### Wykonanie:

Z gotowego ciasta na papierze piekarniczym uformować rozetki, następnie posypać je cukrem rafinowanym. Piec przy zamkniętym piecu.

<b>naważka ciasta:</b>	ok. 20 g/ 1 szt.
<b>naważka cukru:</b>	ok. 3-4 g/ 1 szt.
<b>temp. pieczenia:</b>	220 °C spadająca do 200 °C
<b>czas pieczenia:</b>	ok. 25 minut

**KOMPLET Krem Patisserie Full** połączyć z wodą i napowietrzyć na średnim biegu maszyny. Gotowym kremem nappełnić korpusy, a na górze uformować rozetkę.



*dobrego upieczesz najlepsze!*



## Śtöne przekąski do piwa

<b>KOMPLET Ciasto Parzone</b>	1.000 g
<b>KOMPLET Pizza Mix</b>	300 g
woda	1.700 g
olej	1.000 g
<hr/>	
łączna ilość	4.000 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Z gotowego ciasta uformować paluchy i obwarzanki. Przed wypiekiem wierzch można posypać grubą solą lub **KOMPLET Pikanterią**.

W połowie pieczenia otworzyć luft.

**temp. pieczenia:** 210 °C spadająca do 190 °C  
**czas pieczenia:** ok. 25 minut

**RADA MISTRZA:**  
PRZEKĄSKI PO WYPIEKU  
SĄ DELIKATNE I MIĘKKIE,  
NAJLEPIJ PODAWAĆ  
NA DRUGI DZIEŃ.



*Z dobrego wypieczesz najlepsze!*



# KOMPLET Ciasto Parzone

## Karpatka forma 40x60 cm

### Blaty:

Ciasto z **KOMPLET Ciasto Parzone** 1.500 g  
(patrz receptura podstawowa)

### Krem:

**KOMPLET Krem Karpatka** 1.000 g  
woda 2.500 g

3.500 g

Łączna ilość 5.000 g

### Wykonanie:

Za pomocą karbowanego zdobnika wyszprycować ciasto w postaci długich płaskich eklerów na dwa papiery piekarnicze 40x60 cm. Pomiędzy eklerami zachować odstęp 1 cm. Upiec. Pod koniec pieczenia można otworzyć luft.

**naważka:** 750 g/ 1 blacha 40x60 cm  
**temp. pieczenia:** 210 °C spadająca do 190 °C  
**czas pieczenia:** ok. 30 minut

Składniki kremu połączyć i napowietrzyć na średnim biegu maszyny za pomocą gęstego mieszadła. Gotowym kremem przełożyć dwa blaty ciasta. Po schłodzeniu posypać cukrem **KOMPLET Neuschnee** i pokroić na dowolne kawałki.



## Rolada Francuska 7 szt.

### Korpusy:

Ciasto z **KOMPLET Ciasto Parzone** 2.100 g  
(patrz receptura podstawowa)

**naważka:** ok. 300 g  
(3 eklery o długości ok. 30 cm)

**temp pieczenia:** 220 °C spadająca do 200 °C

**czas pieczenia:** ok. 30 minut

### Krem serowy:

**KOMPLET Krem Daniela** 600 g  
**KOMPLET Krem Volu** 400 g  
woda 2.000 g  
ser twaróg homogenizowany 700 g

3.700 g

### Genasz czekoladowy:

**KOMPLET Kiddy Choco** 1.200 g  
mleko 450 g

1.650 g

Łączna ilość 7.450 g

### Wykonanie:

Z gotowego ciasta parzonego uformować długie eklery (długość ok. 30 cm).

Wodę połączyć z **KOMPLET Kremem Daniela** i **KOMPLET Kremem Volu** ubijając na szybkim biegu maszyny za pomocą gęstego mieszadła. Pod koniec ubijania dodać ser. Gotowym kremem napełnić długie eklery.

Mleko zagotować i połączyć z **KOMPLET Kiddy Choco**, odstawić do ostudzenia.

Gotową masą złączyć trzy długie eklery ułożone w piramidkę oraz posmarować wierzch rolady.

Po schłodzeniu jeden bok rolady posypać **KOMPLET Kiddy Choco**.

*Z dobrego upieczenia najlepsze!*