

# KOMPLET Gourmet Migdałowe

*Ciasto migdałowe*

100 % MIESZANKA DO WYROBU MIGDAŁOWYCH CIAST  
BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWYCH.



*Dobrych smaczków jest więcej!*



# KOMPLET Gourmet Migdałowe

*Ciasto migdałowe*



## Pochodzenie:

Ojczyzną migdałów są kraje Orientu. W XVIII wieku Franciszkanie sprowadzili migdałowiec do Kalifornii. Stamtąd pochodzi obecnie blisko 80% światowych zbiorów tych owoców.

Migdały są bardzo popularne głównie w krajach śródziemnomorskich, gdzie są podstawowym składnikiem takich ciasteczek, jak *ricciarelli*, *cantuccini* czy *kurabiye*.

Migdały stanowią bogate źródło różnych substancji odżywczych (magnez, potas, wapń, cynk, fosfor, żelazo, witaminy B, E, nienasycone i wielokrotnie nienasycone kwasy tłuszczowe oraz błonnik).

**KOMPLET Gourmet Migdałowe** zawiera specjalnie wyselekcjonowane, słodkie migdały. Ten produkt jest znany szczególnie ze względu na swój delikatny maślano-migdałowy smak oraz szlachetny, lekko żółtawy kolor.

## Zalety produktu:

- Racjonalne przygotowanie i wyrabianie masy.
- Możliwość zamrażania gotowych produktów.
- Różnorodność receptur – ciasta suche, z bakaliami i deserowe.

## Zalety wypieku:

- Pozwala uzyskać indywidualny asortyment ciast ucieranych i piaskowych oraz wyjątkowych specjałów.
- Doskonały, pełny smak migdałów.
- Soczyste ciasta.
- Idealny jako stabilny spód do ciast deserowych z kremami.

## Babka migdałowa

1.000 g, 2 sztuki

### Ciasto migdałowe:

<b>KOMPLET Gourmet Migdałowe</b>	1.000 g
olej roślinny	400 g
jaja	300 g
woda	300 g

---

2.000 g

### Do wysypania formy:

migdały (płatki) 50 g

### Dekoracja:

polewa żelowa  
z **KOMPLET Kiddy Gel Morelowy** 100 g  
(patrz: receptura podstawowa)

---

łączna ilość 2.150 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki wymieszać na szybkim biegu, korzystając z płaskiego mieszadła. Masę włożyć do okrągłych form na babkę.

**czas napowietrzania:** 3 minuty  
**naważka masy:** 1.000 g na jedną formę do babki o pojemności około 2.000 ml  
**temperatura pieczenia:** 180-190°C  
**czas pieczenia:** 50-55 minut

Po ostygnięciu udekorować polewą żelową z **KOMPLET Kiddy Gel Morelowy**.

## Polewa żelowa z KOMPLET Kiddy Gel Morelowy

<b>KOMPLET Kiddy Gel Morelowy</b>	1.000 g
woda	500 g

---

łączna ilość 1.500 g

### Wykonanie:

**KOMPLET Kiddy Gel Morelowy** wymieszać z wodą i podgrzewać do całkowitego rozpuszczenia, nie doprowadzając do zagotowania.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

# KOMPLET Gourmet Migdałowe

*Ciasto migdałowe*



## Ciasto migdałowe z porzeczkami

Ø 14 cm, 7 sztuk

### Ciasto migdałowe:

<b>KOMPLET Gourmet Migdałowe</b>	1.000 g
olej roślinny	400 g
jaja	400 g
woda	100 g
<hr/>	
łącznie	1.900 g

### Warstwa owocowa:

czerwone porzeczki (mrożone)	550 g
------------------------------	-------

### Warstwa kremu:

<b>KOMPLET Krem Patissiere</b> (gotowy) (patrz: receptura podstawowa)	350 g
--	-------

### Kruszonka:

kruszonka migdałowa z florentą (patrz: receptura podstawowa)	420 g
<hr/>	
łącznie	3.220 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki masy wymieszać na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła.

Dodać zamrożone czerwone porzeczki i zamieszać.

Obręcze do tortów 140x50 mm napęlić ciastem.

**czas mieszania:** 3 minuty

**naważka masy:** 250 g

Krem i kruszonkę wyrobić według receptury podstawowej. Warstwę kremu nałożyć w formie kropek, posypać kruszonką i upiec.

**naważka kremu:** 50 g / 1 sztuka

**naważka kruszonki:** 60 g / 1 sztuka

**temperatura pieczenia:** 180-190°C

**czas pieczenia:** 50-55 minut

## Krem Patissiere receptura podstawowa

<b>KOMPLET Krem Patissiere</b>	400 g
woda	1.000 g
<hr/>	
łącznie	1.400 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki ubić na szybkim biegu przy użyciu gęstego mieszadła.

**czas napowietrzania:** około 3 minuty

## Kruszonka migdałowa z florentą receptura podstawowa

<b>KOMPLET M+S Ciasto Kruche</b>	1.000 g
<b>KOMPLET Florenta</b>	1.500 g
masło	500 g
migdały (płatki)	1.500 g
<hr/>	
łącznie	4.500 g

### Wykonanie:

**KOMPLET M+S Ciasto Kruche** wyrobić z masłem do uzyskania żądanej konsystencji, następnie dodać pozostałe składniki i wymieszać.

### Wskazówka:

Po dodaniu **KOMPLET Florenta** kruszonka staje się higroskopijna i tworzy grudki, dlatego zaleca się przechowywanie niewykorzystanej kruszonki w zamkniętym pojemniku.



Z dobrego upieczesz najlepsze!

# KOMPLET Gourmet Migdałowe

*Ciasto migdałowe*



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

## Kostki migdałowe cappuccino 60 x 20 cm

### Ciasto migdałowe:

<b>KOMPLET Gourmet Migdałowe</b>	700 g
olej roślinny	280 g
jaja	200 g
woda	200 g
wiórki czekoladowe	120 g
	1.500 g

### Warstwa kremu:

<b>KOMPLET Krem Gourmet Royal</b>	400 g
kawa rozpuszczalna	10 g
woda (18°C)	1.000 g
	1.410 g

### Dekoracja:

<b>KOMPLET Neuschnee</b>	20 g
łącznie ilość	2.930 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta, z wyjątkiem wiórków czekoladowych, wymieszać przy pomocy płaskiego mieszadła. Na koniec dodać wiórki czekoladowe. Ciasto równomiernie rozsmarować na przygotowanej blasze (60x20 cm) i upiec.

<b>czas napowietrzania:</b>	3 minuty
<b>naważka masy:</b>	1.500 g
<b>temperatura pieczenia:</b>	180-190°C
<b>czas pieczenia:</b>	30-35 minut

Wszystkie składniki kremu ubić na szybkim biegu przy pomocy gęstego mieszadła.

<b>czas napowietrzania:</b>	3 minuty
-----------------------------	----------

Gotowy krem rozsmarować na ostudzonym blacie migdałowym, tworząc nieregularne wzory. Wierzch posypać cukrem dekoracyjnym **KOMPLET Neuschnee**.

<b>naważka kremu:</b>	1.400 g
<b>naważka dekoracji:</b>	20 g

## Ciasto migdałowe z wiśniami Amarena

670 g, 6 sztuk

### Ciasto:

<b>KOMPLET Gourmet Migdałowe</b>	1.500 g
masło (płynne)	600 g
jaja	450 g
woda	450 g
	3.000 g

### Dodatek do ciasta:

wiśnie Amarena (w syropie) lub wiśnie kandyzowane	450 g
migdały (słupki, blanszowane, prażone)	400 g
	850 g

### Do posmarowania:

masło (płynne)	100 g
----------------	-------

### Dekoracja:

<b>KOMPLET Neuschnee</b>	100 g
cukier	400 g
	500 g

łącznie ilość	4.450 g
---------------	---------

### Wykonanie:

Wszystkie składniki masy, z wyjątkiem wiśni i prażonych słupków migdałowych, ubić na średnim biegu korzystając z płaskiego mieszadła. Na koniec dodać pokrojone wiśnie i prażone słupki migdałowe i zamieszać.

**czas napowietrzania:** około 3 minuty

Ciasto wyłożyć w przygotowane formy do strucli i upiec pod przykryciem.

**naważka masy:** 640 g / 1 forma do strucli o pojemności około 1.000 ml

**temperatura pieczenia:** około 190°C

**czas pieczenia:** 45-50 minut

Po ostygnięciu ciasto migdałowe posmarować płynnym masłem, obtoczyć w cukrze i udekorować **KOMPLET Neuschnee**.

**naważka masła:** około 15 g / 1 sztuka

**naważka cukru:** około 65 g / 1 sztuka

**naważka**

**KOMPLET Neuschnee:** około 15 g / 1 sztuka

### NAWAŻKA MASY:

180-200 g NA JEDNĄ FORMĘ DO STRUCLI  
O OBJĘTOŚCI OKOŁO 300 ml.

800-850 g NA JEDNĄ FORMĘ DO STRUCLI  
O OBJĘTOŚCI OKOŁO 1.500 ml.

Z dobrą upieczesz najlepsze!

# KOMPLET Gourmet Migdałowe

*Ciasto migdałowe*

100 % MIESZANKA DO WYROBU MIGDAŁOWYCH CIAST  
BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWYCH.

## Pyszne babeczki migdałowe 18 babeczek w kapslach Tulipan

PROPOZYCJA PODANIA I REKLAMA OGÓLNA

### Ciasto:

<b>KOMPLET Gourmet Migdałowe</b>	1.000 g
olej roślinny	400 g
jaja	400 g
woda	200 g
	2.000 g

### Nadzienie:

<b>KOMPLET Kiddy Gusto Softy</b>	270 g
----------------------------------	-------

### Dekoracja:

Mieszanka migdałowa z florentą (patrz: receptura podstawowa)	180 g
łączna ilość	2.450 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Gotowe ciasto nanieść do kapsli **KOMPLET Sun Muffin Tulipan**.

<b>czas napowietrzania:</b>	około 3 minuty
<b>naważka ciasta:</b>	100 g / 1 sztuka

Niewielką ilość **KOMPLET Kiddy Gusto Softy** wysprycować pod powierzchnię ciasta.

### naważka

<b>KOMPLET Kiddy Gusto Softy:</b>	około 15 g / 1 sztuka
-----------------------------------	-----------------------

Wyrobić mieszankę migdałową z florentą według receptury podstawowej i posypać nią muffiny.

### naważka mieszanki

<b>migdałowej z florentą:</b>	10 g / 1 sztuka
-------------------------------	-----------------

### temperatura pieczenia:

<b>piec wsadowy:</b>	200-210°C
<b>piec obrotowy:</b>	160-170°C
<b>czas pieczenia:</b>	25-30 minut

## Mieszanka migdałowa z florentą receptura podstawowa

<b>KOMPLET Florenta</b>	500 g
migdały (płatki)	500 g
łączna ilość	1.000 g

### Wykonanie:

Wymieszać wszystkie suche składniki.