

KOMPLET Piernik

MIESZANKA DO WYROBU PIERNIKÓW
I CIAST MIODOWYCH.



KOMPLET Piernik

Receptura podstawowa I ciasta foremkowe, wycinane, serduszka itp.

KOMPLET Piernik	1.000 g
mąka pszenna	500 g
miód	450 g
woda	250 g
łącna ilość	2.200 g

Receptura podstawowa II płaskie placuszki, kostki domino itp.

KOMPLET Piernik	750 g
mąka pszenna	750 g
miód	450 g
woda	250 g
łącna ilość	2.200 g

Wskazówka:
Jeżeli do wyrobu ciasta używa się miodu pszczelego, wypiek można określić jako ciasto miodowe. Jeśli natomiast stosuje się syrop lub miód sztuczny, wówczas należy używać określenia piernik. Ciasto można wykonać przy użyciu maszyny (np. Rheon).

Wykonanie:
Wodę i miód podgrzać razem do temperatury około 45°C. Dodać mieszankę **KOMPLET Piernik** i wyrobić ciasto na gładką masę, następnie dodać mąkę pszenną. Żeby osiągnąć optymalną objętość wypieku zalecamy odstawienie gotowego ciasta na 24 godziny. Możliwe jest formowanie po 4 godzinach garowania, jednak wówczas uzyskuje się wypiek o nieco mniejszej objętości. Po leżakowaniu ciastka uformować na blasze posypanej mąką lub wyłożonej papierem do pieczenia. Upiec.

czas zagniatania: około 2-3 minuty
temperatura pieczenia: 220-240°C (komin zamknięty)
czas spoczynku: 24 godziny
czas pieczenia: 5-8 minut (szybko zapiec)

RADA MISTRZA:
ABY OSIĄGNĄĆ MIĘKKĄ I DELIKATNĄ STRUKTURĘ
MOŻNA PRZED POWLECZENIEM KUWERTURĄ
POZOSTAWIĆ PIERNIK PRZES KILKA DNI
W POMIESZCZENIU O WYSOKIEJ
WILGOTNOŚCI POWIETRZA.

Piernikowe serduszka, gwiazdki itp.

Przygotować ciasto wg receptury I lub II. Następnie rozwałkować na placki o grubości 2,5 mm i z nich wykrawać lub wydzierać kawałki o odpowiednim kształcie. Upiec. Po upieczeniu dowolnie udekorować, posmarować glazurą lub kuwerturą.

Kostki Domino

Przygotować ciasto wg receptury II i rozwałkować na placki o grubości 2,5 mm. Upiec. Po ostygnięciu jeden placek otoczyć ramką, wypełnić nadzieniem z galaretki i przykryć drugim plackiem. Po stężeniu pokroić i udekorować.

Stożki

Przygotować 1.000 g ciasta wg receptury I, dodać 100 g drobno posiekanej skórki pomarańczowej lub cytrynowej. Wytoczyć z ciasta paluszki o średnicy 1-1,5 cm i upiec. Dla zmiękczenia paluszki wystarczy pozostawić na kilka dni w pomieszczeniu o dużej wilgotności powietrza. Następnie pociąć na kawałki w kształcie trapezu i obciągnąć kuwerturą.

Klawisze

Do 1.000 g ciasta wykonanego wg receptury I dodać 100 g drobno zmiażdżonego cukru kandyzowanego. Następnie rozwałkować na grubość 3 mm. Wykroić prostokąty 4x8 cm. Upiec. Po upieczeniu posmarować glazurą z cukru lub, po wystudzeniu, pokryć kuwerturą. Posypać kawałkami prażonych migdałów lub orzechów, a następnie powlec jasną lub ciemną kuwerturą. Jeśli ciasteczka mają być miękkie, przed pokryciem kuwerturą należy je pozostawić przez 1-2 dni w pomieszczeniu o wysokiej wilgotności powietrza.

Klawisze marcepanowe

Przygotować ciasto jak na klawisze, rozwałkować na grubość 2 mm. Między dwoma plackami ułożyć warstwę surowego marcepanu o grubości 2 mm. Wykroić prostokąty o wymiarach 8x4 cm. Upiec. Po upieczeniu pokryć do połowy kuwerturą.

Piernikowa Delicja

Nadzienie:

marcepan	500 g
cukier puder	400 g
nadzienie morelowe	300 g
skórka pomarańczowa/cytrynowa	150 g
rum	50 g
orzechy (siekane i prażone)	125 g
łącna ilość	1.525 g

Wykonanie:

Przygotować ciasto wg receptury I i rozwałkować na grubość 3 mm. Wykroić okrągłe kawałki o średnicy 6 cm. Wszystkie składniki nadzienia połączyć i wyrobić na gładką masę. Na wykrojone kawałki nałożyć po 15-20 g nadzienia, przykryć drugim okrągłym kawałkiem ciasta i lekko docisnąć. Po upieczeniu i wystygnięciu pokryć kuwerturą i przybrać gwiazdką z marcepanu.

czas zagniatania:	około 2-3 minuty
temperatura pieczenia:	220-240°C (komin zamknięty)
czas spoczynku:	24 godziny
czas pieczenia:	5-8 minut (szybko zapiec)

Piernik z bakaliami

KOMPLET Piernik

KOMPLET Piernik	1.000 g
woda	300 g
miód	450 g
jaja	250 g
KOMPLET Kiddy Choco	20 g
mąka pszenna	500 g
orzechy (prażone, dowolny rodzaj)	200 g
rodzynki (namoczone w wodzie)	300 g
skórka pomarańczowa kandyzowana	75 g
olej roślinny	150 g
łącna ilość	3.245 g

Wykonanie:

Wodę, miód i **KOMPLET Kiddy Choco** podgrzać do temperatury 45°C. Dodać jaja, olej i **KOMPLET Piernik**. Całość dokładnie wymieszać, dodać mąkę i wyrobić na jednolitą masę. Pod koniec mieszania dodać bakalie.

naważka:	500-800 g (w zależności od formy)
temperatura pieczenia:	180-190°C
czas pieczenia:	50-70 minut

Po ostygnięciu wierzch piernika wykończyć polewą **KOMPLET Kiddy Choco**.

RADA MISTRZA:

ZAMIAST ODDZIELNIE DOBIERANYCH ORZECHÓW, RODZYNKI I SKÓRKI POMARAŃCZOWEJ MOŻNA UŻYĆ 575 G GOTOWEJ MIESZANKI KEKSOWEJ.



Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET Piernik



Kostka Piernikowa z nadzieniem owocowym 40x60 cm

Ciasto:

KOMPLET Piernik	1.000 g
miód	400 g
woda	300 g
jaja	100 g
okruszywa	400 g
mąka pszenna	400-600 g
łączna ilość	2.600-2.800 g

Warstwa owocowa:

nadzienienie wieloowocowe twarde	1.200 g
----------------------------------	---------

Dekoracja:

KOMPLET Kiddy Choco	300 g
----------------------------	-------

Wykonanie:

Wodę i miód podgrzać razem do temperatury 45°C. Dodać okruszywa, jaja i **KOMPLET Piernik**. Pod koniec wymieszać z mąką pszenną. Gotowe ciasto chłodzić przez 24 godziny w 4°C. Następnie ciasto rozwałkować na blachę 40x60 cm.

naważka: 900 g na 1 blat 40x60 cm

czas pieczenia: 10 minut

temperatura pieczenia: 220-230°C

Nadzienienie podgrzać do temperatury około 80°C. Gorącym nadzieniem przełożyć blaty piernikowe.

KOMPLET Kiddy Choco rozpuścić i rozprowadzić na powierzchni piernika.



Uwaga:

Dozowanie mąki uzależnione jest od wilgotności okruszków.

Kostka Piernikowa z kremem czekoladowym 40x60 cm

Ciasto:

KOMPLET Piernik	1.000 g
miód	450 g
woda	300 g
jaja	250 g
mąka pszenna	500 g
olej roślinny	150 g
nadzienienie owocowe	200 g
łączna ilość	2.850 g

Krem o smaku czekoladowym:

KOMPLET Sanetta	300 g
margaryna	200 g
cukier puder	300 g
mleko w proszku	100 g
woda	100 g
KOMPLET Kiddy Choco	150 g

łączna ilość	1.150 g
--------------	---------

Warstwa owocowa:

nadzienienie owocowe	500 g
----------------------	-------

Dekoracja:

KOMPLET Kiddy Noisette	300 g
KOMPLET Kiddy Choco	50 g

Wykonanie:

Wodę i miód podgrzać razem do temperatury 45°C. Dodać olej, jaja, nadzienienie owocowe i **KOMPLET Piernik**. Całość wyrobić do jednolitej konsystencji. Pod koniec wymieszać z mąką pszenną.

naważka: 2.850 g

czas pieczenia: 20-25 minut

temperatura pieczenia: 190-200°C

KOMPLET Sanetta połączyć z margaryną i cukrem pudrem, napowietrzyć. Mleko wymieszać z wodą, wszystko połączyć i wymieszać. Pod koniec wlać rozpuszczone **KOMPLET Kiddy Choco**.

Upieczone blaty piernikowe przekroić na pół. Na dolnej warstwie rozsmarować nadzienienie owocowe i krem. Przykryć drugą warstwą piernika. Wierzch udekorować rozpuszczoną polewą **KOMPLET Kiddy Noisette** i **KOMPLET Kiddy Choco**.

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