

KOMPLET Croissant 15

15% MIESZANKA DO WYROBU PYSZNYCH ROGALIKÓW
CROISSANT, DELIKATNYCH CIAST PÓŁFRANCUSKICH
O STRUKTURZE LISTKOWEJ ORAZ INNYCH PRZYSMAKÓW.



Z dobrego upieczenia najlepsze!



KOMPLET Croissant 15

Zalety produktu

- Ciasto jest gładkie i nieklejące.
- Bardzo dobrze nadaje się do obróbki maszynowej (wałkownica).
- Wykazuje dużą zdolność do zatrzymywania gazów, jest ciągliwe i elastyczne.
- Szczególnie podatne na opóźnianie i przerywanie fermentacji.

Zalety pieczywa

- Croissanty charakteryzują się ładnym listkowaniem i delikatną strukturą.
- Ciasto półfrancuskie uzyskuje kruchą skórkę i wilgotną strukturę miększu.
- Wypieki uzyskują dobry rozrost i dużą objętość.



Croissanty receptura podstawowa 344 szt.

KOMPLET Croissant 15	1.500 g
mąka pszenna	8.500 g
świeże drożdże (suszone 170 g)	500 g
woda	ok. 4.800 g
margaryna (do zawijania warstw)	ok. 5.350 g
łączna ilość	ok. 20.650 g

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić ciasto.

czas miesienia: 3 minuty – pierwszy bieg
(miesiarka spiralna) 3 minuty – drugi bieg

temp. ciasta: ok. 24 °C

Do wałkowania warstw użyć 300-350 g masła lub margaryny na 1 kg ciasta. Dalsze przygotowanie standardowo. Upiec po garowaniu. Piec pod parą lub posmarować jajkiem.

naważka: 60 g / 1 szt.
temp. pieczenia: 190-210 °C
czas pieczenia: ok. 17-20 minut

Słodkie croissanty 343 szt.

KOMPLET Croissant 15	1.500 g
mąka pszenna	8.500 g
cukier	1.000 g
masło/margaryna	300 g
jaja	500 g
świeże drożdże (lub suszone 250 g)	750 g
woda	ok. 4.000 g
margaryna (do zawijania warstw)	ok. 4.100 g
łączna ilość	ok. 20.650 g

Wykonanie:

czas miesienia: 3 minuty – pierwszy bieg
(miesiarka spiralna) 3 minuty – drugi bieg

temp. ciasta: ok. 24 °C

Do wałkowania warstw użyć 250 g masła lub margaryny na 1 kg ciasta. Dalsze przygotowanie standardowo. Upiec po garowaniu. Piec pod parą lub posmarować jajkiem.

naważka: 60 g / 1 szt.
temp. pieczenia: 190 °C
czas pieczenia: ok. 17-20 minut



RADA MISTRZA:
KAWAŁKI CIASTA
KOMPLET CROISSANT 15
DOSKONALE NADAJĄ SIĘ
DO MROŻENIA.



Saszetki z ciasta półfrancuskiego w 2 wariantach

16 szt.

1500 g gotowego ciasta półfrancuskiego rozwałkować na szerokość ok. 32 cm i długość 96 cm, co powinno dać płat ciasta o grubości 2,5 mm.

Tak przygotowany pas podzielić na pół, tj. na 2 paski o szerokości 16 cm każdy. Szprycą cukierniczą nałożyć odpowiednie nadzienie na środek każdego paska i złożyć, nakładając jedną trzecią długości na nadzienie.

Pozostałe dwie trzecie posmarować jajkiem i złożyć w taki sposób, aby koniec paska przypadał na środku. W ten sposób otrzyma się dwa paski z nadzieniem o szerokości ok. 5 cm. Z tak przygotowanych pasków odkroić 8 kawałków o długości 12 cm i ułożyć na blasze złączeniem do dołu. Odstawić, a po upływie ok. 3/4 czasu gary posmarować jajkiem. Upiec.

czas gary: ok. 35 minut

temp. pieczenia: 210 °C / piec wsadowy
185 °C / piec obrotowy

czas pieczenia: ok. 20 minut

1. wariant: saszetki orzechowe

Szprycą cukierniczą nałożyć 400 g nadzienia orzechowego z **KOMPLET Nusska**.

Po upieczeniu posmarować gorącą konfiturą morelową, glazurą **KOMPLET Magic Fondant** i posypać prażonymi wiórkami orzechów laskowych.

2. wariant: saszetki cytrynowe receptura podstawowa na masę cytrynową

KOMPLET Lambada	1.000 g
margaryna/masło (miękkie)	350 g
woda	400 g
aromat cytrynowy płynny (3:1000)	60-70 g
łącзна ilość	1.810-1.820 g

Wszystkie składniki zamieszać, nie ubijając. 300 g masy cytrynowej nałożyć szprycą cukierniczą na ciasto. Po upieczeniu posmarować gorącą konfiturą morelową i powlec glazurą cukrową **KOMPLET Magic Fondant**.

Tabela zawijania warstw ciasta półfrancuskiego

Ilość tłuszczu na 1000 g ciasta podstawowego	Ciasto wałkowane z tłuszczem na 3 warstwy	Ciasto wałkowane z tłuszczem na 4 warstwy	Warstwy tłuszczu
200-250 g	3 x 3	-	27
300-400 g	2 x 3	1 x 4	36
450-500 g	1 x 3	2 x 4	48

Wyżej podane operacje zawijania ciasta pozwalają uzyskać rozwałkowany płat ciasta, którego grubość końcowa wynosi 2,5-4 mm. Jeżeli ciasto półfrancuskie ma mieć strukturę grubszych listków, należy zmniejszyć wielokrotność przekładania. Odwrotnie w sytuacji, gdy ciasto ma mieć delikatniejszą strukturę – należy zwiększyć wielokrotność przekładania.

RADA MISTRZA:

UFORMOWANE KAWAŁKI CIASTA MOŻNA ZAMRAŻAĆ.

ZAMROŻONE PRZED UPŁYWEM CZASU GARY:

KAWAŁKI CIASTA NALEŻY NAJPIERW ROZMROZIĆ, A NASTĘPNIE ODSTAWIĆ DO GAROWANIA.

ZAMROŻONE PO UPŁYWIE CZASU GARY:

KAWAŁKI CIASTA NALEŻY ROZMRAŻAĆ PRZEZ 15 MINUT I OD RAZU UPIEC, A W PRZYPADKU DUŻEJ ILOŚCI NADZIENIA POZOSTAWIĆ DO ROZMROŻENIA PRZEZ ODPOWIEDNIO DŁUŻSZY CZAS.

GOTOWE, POŁĄCZONE I ZŁOŻONE CIASTO LUB CIASTO BEZ ZAWINIĘTEJ OSTATNIEJ WARSTWY, MOŻNA PRZYKRYĆ I SCHŁODZONE DO TEMP. 1-4 °C PRZETRZYMAĆ W CHŁODNI DO NASTĘPNEGO DNIA. ŻEBY ZAPOBIEC NADMIERNEMU ROZROSTOWI KAWAŁKI CIASTA MOŻNA SZYBKO SCHŁODZIĆ W ZAMRAŻARCE (PRZEZ OK. GODZINĘ), A NASTĘPNIE WSTAWIĆ DO CHŁODNI.



Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET Croissant 15

Niemieckie ciasto półfrancuskie receptura podstawowa

KOMPLET Croissant 15	1.500 g
mąka pszenna, typ 550	8.500 g
margaryna/masło	500 g
drożdże	500 g
woda	ok. 4.400 g
margaryna/masło (do zawijania warstw)	ok. 3.100 g
łącznie ilość	ok. 18.500 g

Duńskie ciasto półfrancuskie receptura podstawowa

KOMPLET Croissant 15	1.500 g
mąka pszenna, typ 550	8.500 g
margaryna/masło	500 g
jajko	1.000 g
drożdże	500 g
woda	ok. 3.450 g
margaryna/masło (do zawijania warstw)	ok. 7.700 g
łącznie ilość	ok. 23.150 g

Wykonanie:

Składniki na ciasto podstawowe wyrobić w maszynie.

czas miesienia: 2 minuty - pierwszy bieg
(miesiarka spiralna) 3 minuty - drugi bieg

temp. ciasta: 18-22 °C

czas odprężenia: ok. 5 minut (ciasto podstawowe)
Rada dotycząca łączenia i wałkowania ciasta:
patrz tabela na odwrocie.

Gotowe, złożone ciasto przykryć i odstawić do leżakowania w chłodnym miejscu. Formować po upływie 30 minut (czas odprężenia).

Do wyrobu kęsów ciasta półfrancuskiego ciasto należy rozwałkować w zależności od rodzaju pieczywa na grubość od 2,5 do 3 mm, pokroić i napęlić nadzieniem.

czas gary: ok. 25-35 minut
temp. pieczenia: 210 °C
czas pieczenia: 15-18 minut

**ILOŚĆ TŁUSZCZU DO PRZEKŁADANIA WARSTW CIASTA
NA 1.000 g CIASTA PODSTAWOWEGO**
CROISSANTY: 300-350 g,
NIEMIECKIE CIASTO PÓLFRANCUSKIE: 200 g,
DUŃSKIE CIASTO PÓLFRANCUSKIE: 500 g.

Wieniec nadziewany 2 szt. ø 22 cm

1000 g gotowego ciasta półfrancuskiego rozwałkować na prostokąt o wymiarach ok. 30 x 55 cm, uzyskując płat ciasta o grubości 2,5 mm.
Następnie posmarować nadzieniem **KOMPLET Nusska** (400 g) lub **KOMPLET Masa Percepanowa** (300 g). Przekroić na pół, na dwa pasy 15 x 55 cm, rozwałkować, naciąć na środku i tak spleść, aby nacięta powierzchnia była skierowana do góry. Na koniec ułożyć w kształcie wieńca.

czas gary: ok. 30 minut

temp. pieczenia: 200 °C / piec wsadowy
185 °C / piec obrotowy

czas pieczenia: 35-40 minut

Po upieczeniu posmarować gorącą konfiturą morelową i glazurą **KOMPLET Magic Fondant**.



Potencjalne błędy przy wyrabianiu ciast półfrancuskich

Problem	Przyczyna	Rada
obeschnięte ciasto z warstwą skórki	nie przykryto ciasta podczas leżakowania	ciasto szczelnie przykryć folią
ciasto jest gęste, kurczy się	zbyt długi czas ugniatania wałkowane tylko w jednym kierunku	zagniatać krótko obrać podczas wałkowania
nieprawidłowe listkowanie, za mała objętość	za ciepłe i za wilgotne garowanie	temperatura w pomieszczeniu do garowania nie może przekraczać 38 °C, wilgotność powietrza do 70 %
	za cienko rozwałkowane podczas łączenia i zawijania	podczas łączenia i zawijania wałkować ciasto na maksymalną grubość 10 mm
	złej jakości mąka	użyć odpowiedniej mąki
za grube listki	za mało warstw tłuszczu	zwiększyć wielokrotność składania i zawijania
za delikatne listki, struktura charakterystyczna dla ciast drożdżowych	za dużo cienkich warstw tłuszczu	zmniejszyć wielokrotność składania i zawijania
gruby i tusty miękisz	za krótki czas pieczenia, za wysoka temperatura pieczenia, za mało warstw tłuszczu	piec dłużej w niższej temperaturze, zwiększyć wielokrotność łączenia i zawijania
pieczywo jest twarde	za ciepłe ciasto	obniżyć temperaturę ciasta

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 +486/8967101
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl