

# Bufler Komplet

**100% kompletná zmes** na výrobu  
piškótových korpusov, plátov, bufleriek,  
čajového pečiva a ďalších cukrárskych aplikácií



**Zmes, ktorá nesmie chýbať v žiadnej cukrárni.**

keep**exploring.**

# Bufler Komplet

## Výhody použitia 100 % kompletnej zmesi Bufler Komplet:

### Široké možnosti použitia:

- **klasické pláty a korpusy** s výborným objemom, štruktúrou a chuťou,
- **čajové pečivo** rôznych druhov a tvarov - s jedinečnou chuťou a krehkosťou,
- **cookies** a ďalšie možnosti použitia.

### Jedinečnosť zmesi Bufler Komplet:

- 100 % zmes - nepotrebuje už pridávať vajcia** (vajcia sú už v receptúre)
  - ušetríte čas a náklady (bez rozbíjania vajčiek na prevádzke alebo potreby držať Tekutú vaječnú melanž v chladničke),
- **cena hotových výrobkov je porovnateľná** a v niektorých aplikáciách **dokonca lepšia** oproti použitiu zmesi bez obsahu vajec.

Pripravili sme pre Vás ako základné receptúry, tak aj **zaujímavé receptúry, ktoré vás možno doteraz nenapadli použiť pri Bufler Komplet:**

Dobošové rezy

Perníkové crinkles

Trené čajové pečivo

Vanilkové úsmevy

Kakaové lístky

Kokosové mušličky

Kokosové guľičky

Orechové košíčky

Žltkové rezy

Plnené indiánky s Crinkles

**Zmes, ktorá nesmie chýbať v žiadnej cukrárni.**

keep**exploring.**

# Bufler Komplet

**100% kompletná zmes na výrobu piškótových korpusov, plátov, bufleriek, čajového pečiva a ďalších cukrárskych aplikácií.**

## **Základná receptúra pre korpus: forma Ø 24 cm - 1 korpus**

### **Hmota:**

1000 g **Bufler Komplet**

780 g voda

### **Technologický postup:**

Bufler Komplet s vodou šľaháme v šľahači 8 minút pri najvyššej rýchlosti. Vylejeme do formy nastriekanej Carlex sprejom a pečieme pri teplote 175°C približne 50 minút v závislosti od typu pece.

## **Základná receptúra pre pláty: pre 2 pláty rozmer 60 x 40 cm**

### **Hmota:**

1000 g **Bufler Komplet**

780 g voda

### **Technologický postup:**

Bufler komplet šľaháme s vodou pri najvyšších otáčkach stroja 8 minút. Cesto rozotrieme na plech s papierom na pečenie. Plát pečieme pri teplote 180°C približne 20 minút.

## **Základná receptúra pre buflerky:**

### **Hmota:**

1000 g **Bufler Komplet**

450 - 500 g voda

### **Technologický postup:**

Suroviny spolu šľaháme pri najvyššej rýchlosti počas 5 min. v kotlíku, hmotu striekame cez hladkú trubičku na plech vyložený papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 200°C, cca 15- 20 minút.



## Dobošové rezy

### Korpus:

Pre 39 ks á 70 g.

1000 g **Bufler Komplet**

780 g voda

### Náplň:

860 g Zela Delikates

180 g práškový cukor

400 g **Presta Cream - biely**

110 g Kakaový prášok

### Dozdobenie:

450 g **Zela cukr. poleva tmavá**

75 g rastlinný olej

### Technologický postup:

Bufler Komplet šľaháme v mixéri pri najvyššom chode stroja 5 minút. Hmotu natrieme na 3x plát na papier na pečenie o rozmere 60x40 cm. Pečieme pri teplote 180°C približne 6 minút v závislosti od typu pece. Zela Delikates šľaháme v mixéri s práškovým cukrom do penista. Prisypeme kakao a pridáme Prestu Cream a šľaháme, kým sa nám krém nespojí. Veľké pláty si rozkrojíme na polovicu, tak aby sme dostali 6x rovnaký plát. Natrieme krém pomedzi pláty a necháme rezy zatuhnúť. Zvyšný krém natrieme na povrch rezov.

Celý koláč pozdĺžne rozrežeme na 3x rovnaké pásy. Všetky časti polejeme roztopenou Zela polevou tmavou zriedenou s olejom. Polevou potiahneme aj boky. Necháme zatuhnúť a krájame. Z každého pásu rezov nakrájame 13 ks.

Z receptúrneho množstva celkom 39 ks.



## Perníkové crinkles

### Hmota:

Pre 28 ks á 25 g.

500 g **Bufler Komplet**

100 g voda

110 g rastlinný olej

15 g perníkové korenie

5 g mletá škorica

### Dozdobenie pred pečením:

75 g kryštálový cukor

50 g práškový cukor

### Technologický postup:

Všetky suroviny na cesto spolu miešame lopatkou v mixéri, kým sa nám hmota nespojí. Z hmoty tvarujeme 25g guľky, ktoré vyvážame najprv v kryštálovom cukre a následne v práškovom.

Ihneď pečieme! Cesto nesmie postáť!

Pečieme pri teplote 190°C približne 14 minút v závislosti od typu pece.



## Trené čajové pečivo

### Korpus:

Pre 18 ks á 30 g.

- 175 g **Bufler Komplet**
- 175 g hladká múka
- 180 g **Zeelandia margarín krémový**

### Náplň:

- 90 g **Marhuľka termostabilná** alebo **linecká ON**

### Dozdobenie:

- 100 g **Arabesque Noir 58 % čokoláda**
- 5 g rastlinný olej

### Technologický postup:

Bufler Komplet, hladkú múku a margarín miešame lopatkou v mixéri, kým sa nám nevytvorí kompaktné cesto. Cesto striekame s drezírovacím vreckom s ozdobnou špičkou na papier na pečenie do požadovaných tvarov. Pečieme pri teplote 180°C približne 10 minút v závislosti od typu pece.

Po vychladení spájame kolieska marhuľovou náplňou a polovicu pečiva namáčame do roztopenej Arabesque čokolády zmiešanej s olejom. Môžeme posypať lyofilizovaným ovocím.



## Kokosové guličky

### Korpus:

Pre 40 ks á 40 g.

- 335 g **Bufler Komplet**
- 260 g voda

### Náplň:

- 640 g **Kremlina kokosový**

### Dozdobenie:

- 400 g **Satina biela**
- 60 g rastlinný olej
- 8 g kokosové plátky

### Technologický postup:

Bufler Komplet šľaháme v mixéri s vodou pri najvyšších otáčkach 5 minút. Hmotu rozotrieme na papier na pečenie na plát o veľkosti 54x40 cm.

Pečieme pri teplote 180°C približne 5-7 minút v závislosti od typu pece.

Po vychladení si plát rozdrvíme a zmiešame s Kremlina kokosovým a tvarujeme guľky o hmotnosti 35g.

Guľky necháme zatuhnúť. Nakoniec guľky namáčame v Satine bielej roztopenej a zmiešanej s olejom a dekorujeme kokosovými plátkami.



## Vanilkové úsmevy

### Korpus:

Pre 25 ks á 25 g.

- 175 g **Bufler Komplet**
- 175 g hladká múka
- 180 g Zeelandia margarín krémový
- 90 g **Plnka orechová Premium**

### Dozdobenie:

- 80 g kryštálový cukor
- 20 g vanilínový cukor

### Technologický postup:

Všetky suroviny na cesto miešame v mixéri pomocou lopatky na kompaktné cesto. Z cesta ručne valkáme dlhé "šúľky", ktoré valkáme na kryštálovom cukre zmiešanom s vanilkovým (pred pečením). "Šúľok" rozdelíme na menšie kúsky, ktoré tvarujeme na "úsmevy", teda do ohnutého tvaru rožka.

Pečieme na papieri na pečenie pri teplote 190°C približne 15 minút v závislosti od typu pece.

Po upečení už nie je nutné, aby sa úsmevy obaľovali vo vanilkovom alebo v kryštálovom cukre. Povrch ostáva chrumkavý ako sme zvyknutí.



## Orechové košíčky

### Korpus:

Pre 27 ks á 45 g.

- 175 g **Bufler Komplet**
- 165 g hladká múka
- 180 g **Zeelandia margarín krémový**
- 10 g Kakaový prášok

### Náplň:

- 540 g **Plnka orechová Premium**
- 300 g voda prevarená

### Dozdobenie:

- 50 g **Satina biela**
- 50 g **Satina Toffee**
- 10 g rastlinný olej

### Technologický postup:

Z bufler Komplet hmoty, múky hladkej, margarínu a kakaa si vypracujeme kompaktné cesto. Rozdelíme ho na 27 rovnakých častí, ktoré vtlačíme rovnomerne do Carlexom vystriekaných košíčkov na pečenie.

Košičky pečieme pri teplote 190°C približne 14 minút v závislosti od typu pece. Plnku orechovú Premium si zmiešame s prevarenou vodou a po vychladení si touto orechovou plnkou naplníme košíčky pomocou drezírovacieho vrečka s ozdobnou špičkou.

Povrch jemne prestriekame polevami Satina Toffee a bielou zriedenou olejom.

Povrch ešte môžeme posypať orechmi pre krajšie dozdobenie.



## Kokosové mušličky

### Korpus:

Pre 19 ks á 15 g.

- 175 g **Bufler Komplet**
- 100 g hladká múka
- 180 g Zeelandia krémový margarín
- 140 g **Kokosová náplň Zeelandia**

### Dozdobenie:

- 50 g **Zela cukrárska poleva tmavá**
- 10 g rastlinný olej
- 20 g Kokosová náplň/kokos strúhaný

### Technologický postup:

Všetky suroviny miešame lopatkou v mixéri, kým sa suroviny nespoja v kompaktné cesto. Pomocou drezírovacieho vrečka s rezanou špičkou striekame na papier na pečenie "mušličky". Pečieme pri 180°C cca 10 minút v závislosti od typu pece.

Po vychladení máčame časť čajového pečiva do roztopenej cukrárskej polevy tmavej a posypeme kokosovou náplňou alebo strúhaným kokosom.



## Kakaové lístky

### Korpus:

Pre 58 ks á 10 g.

- 175 g **Bufler Komplet**
- 170 g hladká múka
- 180 g Zeelandia krémový margarín
- 10 g kakaový prášok

### Náplň:

- 100 g **Zela cukrárska poleva tmavá**
- 20 g rastlinný olej

### Dozdobenie:

- 100 g **Zela cukrárska poleva biela**

### Technologický postup:

Všetky suroviny na cesto miešame, kým sa nespoja. Cesto vyvaľkáme a vykrajujeme z neho požadované tvary, ktoré upečieme na plechu vyloženom pečným papierom pri teplote 180°C cca 10 minút v závislosti od typu pece.

Po vychladení spájame vždy 2 kúsky roztopenou cukrárskou polevou tmavou. Povrch ozdobíme dekorom z roztopenej cukrárskej polevy bielej v tvare lístkov. Môžeme navyše dozdobiť cukrovými perleťovými perličkami.



## Plnené indiánky s Crinkles

### Korpus:

Pre 15 ks á 110 g.

- 520 g **Bufler Komplet**
- 110 g rastlinný olej
- 100 g voda

### Náplň 1:

- 460 g **Ken Trufa** - parížska smotana

### Náplň 2:

- 65 g **Presta Choco**

### Dozdobenie:

- 250 g **Zela cukr. poleva tmavá**
- 25 g rastlinný olej

### Technologický postup:

Bufler komplet miešame s olejom a vodou, kým sa nám cesto nespojí. Tvarujeme 30 ks guľôčok (Crinkles), ktoré obaľujeme najprv v kryštálovom cukre a následne v práškovom. Ihneď pečieme pri teplote 190°C približne 20 minút. Po vychladnutí na 15 ks Crinkles ozdobne nastriekame vyšľahanú Ken Trufu, pričom necháme priestor na náplň. Čiže striekame tzv. do tvaru "venčeka". Do každej náplne nastriekame drezírovacím vrecúškom Prestu Choco a následne povrch uzavrieme krémom. Po zatuhnutí máčame do roztopenej čokoládovej Zela cukrárskej polevy tmavej zriedenej s olejom, priložíme opäť Crinkles a necháme zatuhnúť. Na povrch nastriekame ozdobne zvyšok parížskeho krému a vhodne dozdobíme.



## Žltkové rezy

### Korpus:

Pre 24 ks á 30 g.

- 330 g **Bufler Komplet**
- 120 g Zeelandia margarín krémový
- 250 g **Plnka orechová Premium**
- 200 g voda

### Poleva:

- 80 g **Bufler Komplet**
- 30 g voda
- 80 g práškový cukor

### Dozdobenie:

- 20 g **Zela cukr. poleva tmavá**
- 20 g **Plnka orechová Premium**

### Technologický postup:

V mixéri zmiešame všetky suroviny na korpus pomocou lopatky. Zmes vylejeme do kapsle o rozmere 30x20 cm a pečieme pri teplote 200°C približne 20 minút v závislosti od typu pece. Po vytiahnutí z pece ihneď povrch potrieme vyšľahaným Bufler komplet s práškovým cukrom a vodou. Postriekame roztopenou Zela cukrárskou polevou tmavou a posypeme Plnkou orechovou Premium. Necháme do druhého dňa stuhnúť v chladničke.