

# KOMPLET Boleros

100 %IGE VORMISCHUNG ZUR  
HERSTELLUNG FEINER QUARKBÄLLCHEN

## DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Quark ist bereits in Pulverform enthalten.
- Hervorragend zur maschinellen Verarbeitung geeignet.
- **KOMPLET Boleros** zeichnen sich durch eine besonders gleichmäßige und wattige Struktur aus.
- **KOMPLET Boleros** eignen sich hervorragend zum Frosten.



## Apfel Boleros

ca. 144 Stück à 25 g

## Grundrezeptur für Boleros

ca. 120 Stück à 25 g

<b>Masse:</b>	
KOMPLET Boleros	1.000 g
Eier	950 g
Wasser	750 g
Öl	300 g
<b>Gesamtmasse</b>	<b>3.000 g</b>
<b>Dekor:</b>	
Zucker	240 g
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>3.240 g</b>

### Verarbeitung

Alle Zutaten der Boleros-Masse bei mittlerer Geschwindigkeit zusammen glatt rühren.

**Aufschlagzeit:** 3 Minuten

Danach die Masse kurz abstehen lassen.

**Abstehtzeit:** ca. 5 Minuten

Die Boleros-Masse mit einem Dosiergerät oder Eisportionierer in das Siedefett geben und backen.

**Backzeit:** z.B. bei 25 g Einwaage / Stück  
ca. 8 Minuten

**Fetttemperatur:** ca. 175 °C

Nach dem Backen in Zucker wälzen.

### Masse:

KOMPLET Boleros	1.000 g
Eier	950 g
Wasser	750 g
Öl	300 g
Apfelwürfel	350 g
<b>Gesamtmasse</b>	<b>3.350 g</b>

### Dekor:

Zimtzucker	260 g
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>3.610 g</b>

### Verarbeitung

Alle Zutaten der Boleros-Masse, außer den Apfelstücken, bei mittlerer Geschwindigkeit zusammen glatt rühren.

**Aufschlagzeit:** 3 Minuten

Danach die Apfelstücke kurz unterrühren.  
Die Masse kurz abstehen lassen.

**Abstehtzeit:** ca. 5 Minuten

Die Apfel-Boleros-Masse mit einem Dosiergerät oder Eisportionierer in das Siedefett geben und backen.

**Backzeit:** z.B. bei 25 g Einwaage / Stück  
ca. 8 Minuten

**Fetttemperatur:** ca. 175 °C

Nach dem Backen in Zimtzucker wälzen.



*Aus Gutem das Beste backen!*

# KOMPLET Boleros

100 %IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG FEINER QUARKBÄLLCHEN

## Advent Boleros

ca. 130 Stück à 25 g

### Masse:

KOMPLET Boleros	1.000 g
Eier	950 g
Wasser	750 g
Öl	300 g
Lebkuchengewürz	6 g
Rumsultaninen	300 g

Gesamtmasse 3.306 g

### Dekor:

Zimtucker	260 g
-----------	-------

Gesamtgewicht 3.566 g

### Verarbeitung

Alle Zutaten der Boleros-Masse, außer den Rumsultaninen, bei mittlerer Geschwindigkeit zusammen glatt rühren.

**Aufschlagzeit:** 3 Minuten

Danach die Rumsultaninen kurz unterrühren.

Die Masse kurz abstehen lassen.

**Abstezeit:** ca. 5 Minuten

Die Advent-Boleros-Masse mit einem Dosiergerät oder Eisportionierer in das Siedefett geben und backen.

**Backzeit:** z.B. bei 25 g Einwaage / Stück  
ca. 8 Minuten

**Fetttemperatur:** ca. 175 °C

Nach dem Backen in Zimtucker wälzen.

## Nuss Boleros

ca. 128 Stück à 25 g

### Masse:

KOMPLET Boleros	1.000 g
Eier	950 g
Wasser	700 g
Öl	300 g
Nüsse, gehackt und geröstet	250 g

Gesamtmasse 3.200 g

### Dekor:

Zucker	260 g
--------	-------

Gesamtgewicht 3.460 g

### Verarbeitung

Alle Zutaten der Boleros-Masse, außer den Nüssen, bei mittlerer Geschwindigkeit zusammen glatt rühren.

**Aufschlagzeit:** 3 Minuten

Danach die Nüsse kurz unterrühren.

Die Masse kurz abstehen lassen.

**Abstezeit:** ca. 5 Minuten

Die Nuss-Boleros-Masse mit einem Dosiergerät oder Eisportionierer in das Siedefett geben und backen.

**Backzeit:** z.B. bei 25 g Einwaage / Stück  
ca. 8 Minuten

**Fetttemperatur:** ca. 175 °C

Nach dem Backen in Zucker wälzen.

## Rum Boleros ca. 130 Stück à 25 g

### Masse:

KOMPLET Boleros	1.000 g
Eier	950 g
Wasser	700 g
Öl	300 g
Rum	125 g
Rumsultaninen	300 g

Gesamtmasse 3.375 g

### Dekor:

Zimtucker	260 g
-----------	-------

Gesamtgewicht 3.635 g

### Verarbeitung

Alle Zutaten der Boleros-Masse, außer den Rumsultaninen, bei mittlerer Geschwindigkeit zusammen glatt rühren.

**Aufschlagzeit:** 3 Minuten

Danach die Rumsultaninen kurz unterrühren.

Die Masse kurz abstehen lassen.

**Abstezeit:** ca. 5 Minuten

Die Rum-Boleros-Masse mit einem Dosiergerät oder Eisportionierer in das Siedefett geben und backen.

**Backzeit:** z.B. bei 25 g Einwaage / Stück  
ca. 8 Minuten

**Fetttemperatur:** ca. 175 °C

Nach dem Backen in Zimtucker wälzen.

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 0 68 98 / 9726-0 · Fax: 0 68 98 / 9726-97



KOMPLET Berlin  
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin  
Tel.: 030/7239 72-0 · Fax: 030/7239 72-99

info@komplet.com · www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!