

# KOMPLET Creme Patissiere

## KOMPLET Creme Patissiere "Füll"

KOMPLET Creme Patissiere  
DIE BEWÄHRTE VOLLMILCH-KALTCREME  
FÜR BUTTERGEBÄCKE GEEIGNET

KOMPLET Creme Patissiere "Füll"  
DIE HOCHFEINE SAHNIGE FÜLLCREME FÜR ALLE  
NACH DEM BACKEN GEFÜLLTEN GEBÄCKE



*Das Geheimnis des Besten backen!*



# KOMPLET Creme Patissiere



## Grundcreme / Backcreme

KOMPLETE Creme Patissiere	300 - 400 g
Wasser, kalt	1.000 g

Wasser und **KOMPLETE Creme Patissiere** in der Maschine ca. 3 Minuten gut glatrühren. Kleinere Mengen lassen sich sehr gut von Hand rühren. Zum Backen 400 g verwenden. Die Backfähigkeit und Stabilität der Creme über Frostung und Gärunterbrechung wird durch längere Rührzeit (5 - 6 Minuten) verbessert.

## Buttercreme (Fettcreme)

KOMPLETE Creme Patissiere	350 g
Wasser	1.000 g
Puderzucker	800 g
Butter (Crememargarine), temperiert	1.500 g

Wasser, **KOMPLETE Creme Patissiere** und Puderzucker glatrühren. Das temperierte Fett zugeben und aufschlagen.

## Birnen-Rahmkuchen (26 cm ø)

Rahm	150 g
Eier	150 g
Birnsaft	150 g
KOMPLETE Creme Patissiere	150 g
Birnen	ca. 850 g

Die Form mit Teig auslegen und die abgetropften Birnen auflegen. Die restlichen Zutaten in der Maschine glatrühren, auf die Birnen verteilen und abbacken.

**Backtemperatur:** ca. 200 °C **Backzeit:** ca. 35 Minuten

## Wiener Quarkcreme (60 x 40 cm)

KOMPLETE Creme Patissiere	500 g
Puderzucker	250 g
Wasser	750 g
Butter (Crememargarine), temperiert	750 g
Quark	1.000 g
Gelatine (od. entspr. Sahnestand)	8 - 10 Blatt
Zitrone	nach Belieben
Kirschwasser	ca. 50 g
Früchte nach Wahl (Kirschen, Himbeeren)	ca. 1.500 - 1.800 g

1. Kapsel aus Choquit-Biskuit in ein Blech 60 x 40 cm mit hohem Rand einlegen und die Früchte auflegen. Wasser, Zucker, Creme Patissiere und die aufgelöste Gelatine glatrühren und auf die Früchte verteilen.
2. Biskuitkapsel auflegen, kühl stellen und beliebig garnieren und schneiden.

## Rahmkuchen (26 cm ø)

Rezeptur	1	2
Rahm, sauer	600 g	---
Rahm, süß	---	550 g
Eier	200 g	200 g
Quark	---	150 g
Zucker	---	25 g
KOMPLETE Creme Patissiere	200 g	175 g
Salz, Vanille	2 g	2 g

Blech mit Teig auslegen. Alle Zutaten gut miteinander verrühren, in das ausgelegte Blech einfüllen und abbacken.

**Backtemperatur Rezeptur 1:** 210 °C

**Backtemperatur Rezeptur 2:** 190 °C

**Backzeit:** ca. 35 Minuten

## Lausanner Butterstreusel (60 x 40 cm)

Butterhefeteig	1.200 g
Wasser	2.000 g
KOMPLETE Creme Patissiere	800 g
Butterstreusel	800 g

Butterhefeteig ausrollen und ca. 10 - 15 Min. angaren lassen. Wasser und **KOMPLETE Creme Patissiere** in der Maschine gut glatrühren. Das Wasser sollte etwas temperiert sein. Diese Creme auf den Hefeteig gleichmäßig verteilen und die Butterstreusel aufstreuen.

Nach dem Backen und Erkalten beliebig schneiden.

**Backtemperatur:** 200 °C **Backzeit:** ca. 40 Minuten

## Käseschnitten (60 x 40 cm)

für 6 Käsekuchen (ca. 26 cm ø)

Quark	3.000 g
Eier	450 g
Zucker	150 g
Milch	1.000 g
KOMPLETE Creme Patissiere	600 g
Salz	ca. 6 g
Butter (Margarine), flüssig	250 g
Vanille, Zitrone	nach Belieben

Blech mit Hefe-Mürbeteig auslegen. Alle Zutaten, außer dem flüssigen Fett, gut glatrühren und zum Schluss das flüssige Fett zugeben. Diese Rezeptur lässt sich mit Kirschen, Birnen, Äpfeln, Mandarinen, Pfirsichen, Rosinen, Mandeln usw. verfeinern.

**Backtemperatur:** ca. 200 °C

**Backzeit:** 50 - 60 Minuten

## Die bewährte Vollmilch-Kaltcreme. Backfest und frosterfest!



### Joghurt-Früchtekuchen (60 x 40 cm)

für 5 Kuchen (26 cm ø)

<b>KOMPLET Creme Patissiere</b>	900 g
Joghurt, mager	2.000 g
Eier	900 g
Zucker	200 g
Salz	5 g
Früchte	1.500 g

**KOMPLET Creme Patissiere**, Eier, Zucker und Joghurt zusammen glattrühren, auf einen Hefe-Mürbeteig-Boden verteilen, die Früchte auflegen.

**Backtemperatur:** ca. 190 °C **Backzeit:** ca. 55 Minuten  
Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Kiddy Gel** abglänzen.

### Rheinischer Puddingkuchen

Butter / Butterfett oder Margarine	350 g
Eier	250 g
Zucker	250 g
<b>KOMPLET Creme Patissiere</b>	250 g
Wasser, temperiert	600 g
Mandeln, gestiftet	150 g

Die Zutaten zusammen schaumig rühren, gleichmäßig auf 900 g ausgerollten Hefeteig (60 x 40 cm) verteilen, Mandeln aufstreuen und nach der Gare abbacken.

**Backtemperatur:** ca. 200 °C **Backzeit:** ca. 30 Minuten

### Käsetorte

Rezeptur	a)	b)
Quark	750 g	Eiweiß 6 St.
Milch	375 g	Salz 3 g
<b>KOMPLET Creme Patissiere</b>	150 g	Zucker 100 g
Mehl	60 g	
Butter / Margarine, flüssig	60 g	
Eigelb	6 St.	
Aroma	nach Wunsch	

Die Zutaten unter **a)** gut glattrühren. **b)** Eiweiß mit Zucker und Salz zu Schnee schlagen und unterziehen. Heiß anbacken und am Rand einschneiden. Nach dem Hochziehen 10 Minuten aus dem Ofen nehmen und kühl ausbacken. Nach dem Backen stürzen.

**Backtemperatur:** 220 °C Anbacken  
180 - 190 °C Ausbacken

**Backzeit:** 60 - 70 Minuten

### Quarkmasse, backfest (s. Foto oben rechts)

<b>KOMPLET Creme Patissiere</b>	250 g
Wasser	500 g
Zucker	100 g
Quark	750 g
Eier	150 g
Salz, Zitrone	nach Belieben

Alle Zutaten zu einer glatten, gebundenen Masse rühren.

### Bauern-Käsekuchen (28 cm ø)

Hefe-Mürbeteig	300 g
Quark	750 g
Milch	375 g
Eier	150 g
Zucker	100 g
<b>KOMPLET Creme Patissiere</b>	150 g
Margarine, flüssig	60 g
Mehl	50 g
Salz, Zitrone	nach Belieben

Eine Form (28 cm ø) mit Hefe-Mürbeteig auslegen. Alle Zutaten zusammen in der Maschine gut glattrühren. In die ausgelegte Form einfüllen und abbacken. Nach dem Backen stürzen.

**Backtemperatur:** 200 °C **Backzeit:** ca. 40 Minuten

### Kokos-Weichgebäck / Nuss-Weichgebäck

<b>KOMPLET Creme Patissiere (Pulver)</b>	350 g
Kokosraspeln od. geriebene Haselnüsse	1.000 g
Zucker	600 g
Eier	600 g
Wasser	500 g

Kokosraspeln oder Nüsse, **KOMPLET Creme Patissiere** und Zucker trocken mischen und mit Eiern und Wasser 3 Minuten glattrühren. 5 Minuten ziehen lassen und mit der Sterntülle ca. 2 cm ø aufdressieren.

**Backtemperatur:** ca. 190 °C **Backzeit:** ca. 25 Minuten

### Königshofener Apfelkuchen (28 cm ø)

Hefe-Mürbeteig	350 g
<b>KOMPLET Creme Patissiere</b>	150 g
Eier	150 g
Weißwein, herb	150 g
Rahm	50 g
Mandeln, gehobelt	30 g
Dunstapfelschnitte	750 g

Eine Form (28 cm ø) mit Hefe-Mürbeteig auslegen, etwas **KOMPLET Creme Patissiere** einstreuen und mit Dunstapfeln belegen. **KOMPLET Creme Patissiere**, Eier, Wein und Rahm zusammen glattrühren. Die fertige Masse auf die Äpfel auftragen, die Mandeln aufstreuen und abbacken. Nach dem Backen stürzen.

**Backtemperatur:** 200 °C **Backzeit:** 35 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

# KOMPLET Creme Patissiere "Füll"

Die hochfeine sahnige Füllcreme für Bienenstich, Schnitten, Teilchen usw.



## Grundrezeptur

KOMPLET Creme Patissiere "Füll"	350 - 400 g
Wasser, kalt	1.000 g

Zusammen 2 - 3 Minuten aufschlagen.  
Für die meisten Anwendungen reichen 350 g **KOMPLET Creme Patissiere "Füll"**.

## Schokocreme

KOMPLET Creme Patissiere "Füll"	375 g
Kakao	25 g
Wasser, kalt	1.000 g

Zusammen 3 Minuten aufschlagen.

## Creme mit Sahne

KOMPLET Creme Patissiere "Füll"	400 g
Wasser, kalt	1.000 g
Sahne, geschlagen (gesüßt od. ungesüßt)	750 - 1.000 g

**KOMPLET Creme Patissiere "Füll"** mit Wasser 3 Minuten aufschlagen und die geschlagene Sahne kurz unterrühren.

## Creme mit Kirschwasser

KOMPLET Creme Patissiere "Füll"	400 g
Wasser, kalt	1.000 g
Kirschwasser	50 g

Zusammen 3 Minuten aufschlagen.

## Creme mit Butter / Margarine

KOMPLET Creme Patissiere "Füll"	400 g
Wasser, kalt	1.000 g
Butter / Margarine, temperiert	250 g

Wasser und **KOMPLET Creme Patissiere "Füll"** kurz anrühren und mit temperiertem Fett zusammen ca. 5 Minuten aufschlagen.

## Fettcreme

KOMPLET Creme Patissiere "Füll"	400 g
Wasser, kalt	1.000 g
Puderezucker	100 g
Butter / Margarine, temperiert	500 g

Wasser, Zucker und **KOMPLET Creme Patissiere "Füll"** kurz verrühren und mit temperiertem Fett zusammen zu höchstem Volumen aufschlagen.

## Nusscreme

KOMPLET Creme Patissiere "Füll"	400 g
Wasser, kalt	1.000 g
Nusspaste	30 - 50 g

**KOMPLET Creme Patissiere "Füll"**, Wasser und Nusspaste zusammen ca. 3 Minuten aufschlagen.

Aus Gutem das Beste backen!