

KOMPLET Jogosoft

VORMISCHUNG MIT JOGHURT
FÜR SAFTIGE SCHNITTEN UND
ANDERE SANDKUCHENGEBÄCKE



KOMPLET Jogosoft



Grundrezeptur

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Speiseöl oder flüssiges Butterfett	400 g
Wasser	500 g
Gesamtmenge	1.900 g

Verarbeitung: Alle Zutaten zusammen 3 Minuten im Schnellgang mit grober Schlagrute aufschlagen.

Grundrezeptur für eine Schnitte

60 x 40 cm

KOMPLET Jogosoft	1.500 g
Speiseöl oder flüssiges Butterfett	600 g
Wasser	750 g
Gesamtmenge	2.850 g

Hinweis:

Durch Reduzierung der Wassermenge auf 650 g kann die Tragfähigkeit der Masse noch erhöht werden.

Verarbeitung: Alle Zutaten zusammen 3 Minuten im Schnellgang mit grober Schlagrute aufschlagen und auf einem vorbereiteten Blech verteilen. Obst auflegen und abbacken. Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Kiddy-Gel** abglänzen.

Einwaage:

Schnitte 60 x 40 cm:	2.850 g
Papierbackform ø 17 cm:	350 g
runde Kuchen ø 26 cm:	750 g

Fruchteinwaage:

Schnitte 60 x 40 cm:	1.300 - 2.000 g
Papierbackform ø 17 cm:	100 - 150 g
runde Kuchen ø 26 cm:	500 - 800 g

Backtemperatur: 170-180 °C, kühl abbacken!

Backzeit:

Schnitte / runde Kuchen: 35 Minuten bei Dosen- oder Frischfrüchten
ca. 45 Minuten bei gefrorenen Früchten

Papierbackform ø 17 cm: 30 - 40 Minuten

Obstschnitte mit Streusel 60 x 40 cm

Jogosoft Masse nach Grundrezeptur Schnitte 2.850 g

Auflage:

Obst z.B. Zwetschen, Kirschen, Stachelbeeren, Johannisbeeren usw. je nach Sorte 1.300 - 1.800 g
Streusel 500 g

Alternativ: Einwaage für Papierbackform ø 17 cm

Rührmasse 350 g, Obst 125 - 175 g, Streusel 75 g

Backtemperatur: 170 - 180 °C, kühl abbacken!

Backzeit: **Schnitte:** 40 - 50 Min.

Papierbackform: 35 - 45 Min.

Rhabarberschnitte 60 x 40 cm

Jogosoft Masse nach Grundrezeptur Schnitte 2.850 g

KOMPLET Schokotropfen 150 g

Auflage:

Rhabarberwürfel, gefroren 1.300 g
Streusel 500 g

Alternativ: Einwaage für Papierbackform ø 17 cm

Rührmasse 350 g, Rhabarberwürfel 150 g, Streusel 75 g

Backtemperatur: 170 - 180 °C, kühl abbacken!

Backzeit (gefrorene Früchte):

Schnitte: 50 Minuten

Papierbackform: 45 Minuten

Verarbeitung: Alle Zutaten, außer den **KOMPLET Schokotropfen**, zusammen 3 Min. im Schnellgang mit grober Schlagrute aufschlagen, Schokotropfen kurz einrühren und auf einem vorbereiteten Blech verteilen. Obst und Streusel auflegen und abbacken. Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Magic-Fondant** überspinnen oder mit **KOMPLET Neuschnee** absieben.

Kleine Obsttorten ø 17 cm

Grundmasse für Obstschnitte, mit oder ohne **KOMPLET Schokotropfen**, in die Papierbackformen einfüllen und abbacken. Nach dem Erkalten angerührte **KOMPLET Creme Patissiere** dünn auftragen und beliebig mit Frischobst oder Dunstfrüchten belegen. Anschließend mit **KOMPLET Kiddy Gel** oder **KOMPLET Glanz Klar** abglänzen.

Einwaage: ca. 200 g Grundmasse

Backtemperatur: 170 - 180 °C, kühl abbacken!

Backzeit: ca. 15 Minuten



Donauwelle 60 x 40 cm

Jogosoft Masse nach Grundrezeptur Schnitte 2.850 g

Unter 1.000 g dieser Masse folgende Zutaten kurz einrühren: Zucker 50 g, Kakao 50 g, Eier 150 g, Dunst- kirschen als Auflage 900 g

Verarbeitung: Alle Zutaten zusammen 3 Min. im Schnell- gang mit grober Schlagrute aufschlagen. Den hellen Teil der Masse zuerst auf dem Blech verteilen, danach die dunkle Masse gleichmäßig darüber streichen. Die Dunst- kirschen aufstreuen und abbacken. Nach dem Erkalten die Creme aufstreichen und gut kühlen. Da- nach mit **KOMPLET Kiddy-Choco** oder Fettglasur über- ziehen und abkämmen bzw. mit Kakao absieben.

Backtemperatur: 170 - 180 °C

Backzeit Schnitte: 25 Minuten

Creme

KOMPLET Creme Patissiere 600 g

Wasser 1.500 g

Butter, weich 750 g

Herstellung der Creme: Die Zutaten der Creme zu- sammen zu Volumen aufschlagen.

Schnitte mit Creme oder Quarkcreme 60 x 40 cm

Jogosoft Masse nach Grundrezeptur Schnitte 2.850 g
Quarkcreme oder

angerührte **Creme Patissiere** ca. 1.800 g

Verarbeitung: Die Grundmasse auf einem vorbereiteten Blech verteilen. Die Creme mit Lochtülle gitterförmig aufdressieren. Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Kiddy Gel** abglänzen.

Backtemperatur: 170 - 180 °C, kühl abbacken!

Backzeit: 45 Minuten

Kleine Kuchen mit Cremegitter

Papierbackform ø 17 cm

Einwaage: 350 g (Grundrezeptur)

175 g Creme oder Quarkcreme

Rezeptur Quarkcreme:

KOMPLET Creme Patissiere 400 g

Wasser 1.000 g

Speisequark 500 g

Alle Zutaten in der Maschine 2 Min. gut glattrühren.



Sandkuchen

KOMPLET Jogosoft 1.000 g

Speiseöl oder flüssiges Butterfett 400 g

Eier 100 g

Wasser 400 g

Gesamtmenge 1.900 g

Buttersandkuchen

KOMPLET Jogosoft 1.000 g

Butter, flüssig 500 g

Eier 100 g

Wasser 300 g

Gesamtmenge 1.900 g

Verarbeitung für alle Sandkuchen:

Alle Zutaten zusammen 3 Minuten im Schnellgang aufschlagen.

Backtemperatur: 170 - 180 °C

Backzeit: 40 - 55 Min. je nach Größe und Art

Burgunder Schnitte 60 x 40 cm

Jogosoft Masse für Rotweinkuchen

(siehe Rezeptur Rückseite) 3.421 g

Mandarinen ca. 1.300 g

evtl. zusätzlich Kirschen 200 g

Verarbeitung: Alle Zutaten, außer den **KOMPLET Schoko- tropfen** und Nüssen, zusammen 3 Min. im Schnellgang mit grober Schlagrute aufschlagen. Schokotropfen und Nüsse zum Schluss kurz einrühren und auf einem vorbereiteten Blech verteilen. Obst auflegen und ab- backen. Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Kiddy-Gel** abglänzen.

Backtemperatur: 170 - 180 °C, kühl abbacken!

Backzeit Schnitte: 45 Minuten

Burgunder Wochenendkuchen

Papierbackform ø 17 cm

Einwaage: 400 g (Rezeptur Rotweinkuchen)

150 g Mandarinen u. Kirschen

Backtemperatur: 170 - 180 °C, kühl abbacken!

Backzeit: ca. 40 Minuten

Dekor: mit **KOMPLET Kiddy-Gel** abglänzen



Grafentörtchen

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Speiseöl oder flüssiges Butterfett	400 g
Wasser	500 g
KOMPLET Persipan-Makronenmasse	100 g
KOMPLET Schokotropfen oder Schokoladensplitter	200 g
Gesamtmenge	2.200 g

Hinweis:

Statt **KOMPLET Persipan-Makronenmasse** können auch 50 g Persipan/Marzipan mit 50 g Zucker und 50 g Ei verwandt werden.

Verarbeitung: Alle Zutaten, außer den **KOMPLET Schokotropfen**, zusammen 3 Minuten im Schnellgang mit grober Schlagrute aufschlagen. Die Schokotropfen zum Schluss kurz unterrühren und die Masse in gefettete Briochförmchen bzw. größere Briochformen einfüllen und abbacken. Nach dem Erkalten aprikotieren, glasieren oder mit Schokolade überziehen und beliebig garnieren.

Einwaage

kleine Förmchen 60 ml:	45 g
mittlere Form 250 ml:	150 g
große Form 600 ml:	450 g

Backtemperatur: 170-180 °C, kühl abbacken!

Backzeit: ca. 20/25/45 Minuten, je nach Größe

Zitronenkuchen

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Speiseöl oder flüssiges Butterfett	400 g
Eier	100 g
Wasser	400 g
Zitronenaroma	30 g
Gesamtmenge	1.930 g

Verarbeitung: wie Sandkuchen.

Nach dem Backen aprikotieren und mit **KOMPLET Magic-Fondant** glasieren oder mit **KOMPLET Neuschnee** absieben.



Gourmet Schnitte 60 x 40 cm

Jogosoft Masse nach Grundrezeptur Schnitte	2.850 g
Gourmet-Creme	1.000 g
gehobelte Mandeln	200 g
Zucker	100 g
Gesamtmenge	4.150 g

Verarbeitung: Die **Jogosoft Masse** gemäß Grundrezeptur für Schnitte herstellen und auf dem vorbereiteten Backblech verteilen. Die Gourmet-Creme mit Lochtülle (Nr. 8) gitterförmig auf die Masse aufdressieren. Mandeln und Zucker aufstreuen und abbacken.

Backtemperatur: 170-180 °C, kühl abbacken!

Backzeit: Schnitte ca. 40 Minuten

Gourmet - Creme		für 1 Schnitte
KOMPLET Creme Patissiere	400 g	200 g
Wasser	1.000 g	500 g
Marzipanrohmasse	300 g	150 g
Butter, weich	300 g	150 g
	2.000 g	1.000 g

Herstellung Creme: Alle Zutaten der Creme außer der Butter in der Maschine 5 Min. glatt rühren, anschließend die weiche Butter zugeben und zu Volumen aufschlagen.

Weihnachtskuchen, -sterne

Jogosoft Masse aus 2.000 g KOMPLET Jogosoft	3.800 g
Kakao	30 g
Zimt	16 g
Nelken	3 g
Rumsultaninen	300 g
Nüsse, gehackt, geröstet	200 g
KOMPLET Schokotropfen	300 g
Gesamtmenge	4.649 g

Verarbeitung: Alle Zutaten, außer den Sultaninen, Nüssen und **KOMPLET Schokotropfen**, zusammen 3 Min. im Schnellgang mit grober Schlagrute aufschlagen, die restlichen Zutaten kurz einrühren und in die Formen füllen, evtl. Kirschen aufstreuen. Nach dem Backen weihnachtlich dekorieren.

Einwaage: **Papierbackform ø 17 cm:** 450 g
Sternform: 150 g

Backtemperatur: 170-180 °C, kühl abbacken!

Backzeit: ca. 25 Minuten

Hinweis: Die Rezepturen für Wiesbadener Schnitte, Gewürzschnitte und Burgunder Schnitte eignen sich ebenfalls für diese weihnachtlichen Gebäcke.

Aus gutem das Beste backen!



Black and White Birnenschnitte

60 x 40 cm

KOMPLET Jogosoft	1.500 g
Speiseöl oder flüssiges Butterfett	600 g
Wasser	750 g
Kakao	50 g
Zucker	50 g
Eier	50 g
Whisky (Rum)	75 g
Gesamtmenge	3.075 g
Dunstbirnenstücke	1.800 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen 3 Minuten im Schnellgang mit grober Schlagrute aufschlagen und auf dem vorbereiteten Backblech verteilen. Die Birnenstücke auf der Masse verteilen und abbacken. Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Neuschnee** absieben.

Backtemperatur: 170 - 180 °C, kühl abbacken!

Backzeit: ca. 40 Minuten

Altdeutsche Apfelschnitte

60 x 40 cm

KOMPLET Jogosoft	1.500 g
Speiseöl oder flüssiges Butterfett	600 g
Wasser	750 g
Gesamtmenge	2.850 g
Dunstapfelstücke	1.750 g
Mandeln, gehobelt	175 g
Butter, flüssig	150 g
Zucker	100 g

Verarbeitung: Alle Zutaten der Grundmasse zusammen 3 Minuten im Schnellgang mit grober Schlagrute aufschlagen und auf dem vorbereiteten Backblech verteilen. Die Apfelstücke auf der Masse verteilen, die Mandeln aufstreuen und abbacken. Nach dem Backen heiß mit der flüssigen Butter abstreichen und den Zucker aufstreuen.

Backtemperatur: 170 - 180 °C, kühl abbacken!

Backzeit: ca. 35 Minuten

Black and White Birnenkuchen

Papierbackform ø 17 cm

Einwaage:	Grundmasse	350 g
	Birnenstücke	200 g

Herstellung, Backtemperatur und Backzeit wie bei **Black and White Birnenschnitte**.

Schweizer Sandkuchen

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Speiseöl oder flüssiges Butterfett	400 g
Eier	100 g
Wasser	350 g
KOMPLET Persipan-Makronenmasse	200 g
Kirschwasser	50 g
Gesamtmenge	2.100 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen 3 Minuten im Schnellgang aufschlagen. In Formen einfüllen, die Oberfläche mit Öl teilen und abbacken. Nach dem Erkalten beliebig garnieren.

Backtemperatur: 170 - 180 °C, kühl abbacken!

Backzeit: ca. 45 Minuten

Altdeutscher Apfelkuchen

Papierbackform ø 17 cm

Einwaage: Grundmasse 350 g, Mandeln 15 g, Dunstapfelstücke 200 g, Butter, flüssig 20 g, Zucker 10 g

Herstellung, Backtemperatur und Backzeit wie bei der **Altdeutschen Apfelschnitte**.

Früchtekuchen

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Speiseöl oder flüssiges Butterfett	300 g
Eier	100 g
Wasser	300 g
Rumsultaninen	400 g
Zitronat/Orangeat, gewürfelt	200 g
Gesamtmenge	2.300 g

Verarbeitung: Alle Zutaten, außer den Früchten, zusammen 3 Min. im Schnellgang aufschlagen. Die Früchte zum Schluss kurz einrühren. In Formen einfüllen, die Oberfläche mit Öl teilen und abbacken. Nach dem Backen aprikotieren oder mit **KOMPLET Kiddy-Gel** abglänzen und mit Mandeln garnieren.

Backtemperatur: 170 - 180 °C, kühl abbacken!

Backzeit: 40 - 55 Minuten
(je nach Größe und Art)

KOMPLET Jogosoft



Rotweinkuchen

KOMPLET Jogosoft	1.500 g
Speiseöl oder flüssiges Butterfett	600 g
Rotwein, herb	900 g
Kakao	45 g
Nüsse, gehackt, geröstet	150 g
KOMPLET Schokotropfen	225 g
Zimt	1 g
Gesamtmenge	3.421 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer den **KOMPLET Schokotropfen** und Nüssen, zusammen 3 Minuten im Schnellgang mit grober Schlagrute aufschlagen. Die Schokotropfen und die Nüsse zum Schluss kurz einrühren und in die Kranz- oder Sandkuchenformen füllen und abbacken. Nach dem Backen beliebig garnieren.

Backtemperatur: 170 - 180 °C, kühl abbacken!

Backzeit: ca. 45 Minuten

Schwarzwälder Kirschwasserkränze

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Butter, weich	400 g
Eier	100 g
Wasser	400 g
KOMPLET Persipan-Makronenmasse	200 g
Kirschwasser	100 g
KOMPLET Schokotropfen	100 g
Gesamtmenge	2.300 g

Verarbeitung: Alle Zutaten, außer den **KOMPLET Schokotropfen**, zusammen 3 Min. aufschlagen. Die Schokotropfen zum Schluss kurz einrühren. 2/3 der Masse in Kranzformen einfüllen. Darauf abgetropfte Kaiserkirschen legen und den Rest der Masse dazu geben und abbacken. Die Formen sollen ca. 3/4 gefüllt sein.

Einwaagebeispiel:

mittlere Kranzform: ca. 800 g Masse
+ 150 g Kaiserkirschen

Backtemperatur: 170 - 180 °C, kühl abbacken!

Backzeit: ca. 45 Minuten

Gewürzschnitte 60 x 40 cm

Jogosoft Masse nach Grundrezeptur	Schnitte 2.850 g
Zimt	15 g
Nelken	1,5 g
Muskat	4 g
Gesamtmenge	2.870 g
Mandeln - gestiftet, zum Aufstreuen	300 g
bzw. Johannisbeeren gefroren	700 g

Verarbeitung:

Die Masse nach der Grundrezeptur herstellen. Nach dem Verteilen auf dem Blech die Mandeln bzw. die Johannisbeeren aufstreuen und leicht in die Oberfläche eindrücken. Nach dem Backen mit **KOMPLET Kiddy-Gel** abglänzen oder beliebig garnieren.

Backtemperatur: 170 - 180 °C, kühl abbacken!

Backzeit: mit Mandeln 22-25 Min.
mit Johannisbeeren ca. 30 Min.

Wiesbadener Schnitte 60 x 40 cm

KOMPLET Jogosoft	1.500 g
Speiseöl oder flüssiges Butterfett	600 g
Wasser	750 g
KOMPLET Persipan-Makronenmasse	150 g
Rum	75 g
Nüsse, gehackt, geröstet	300 g
KOMPLET Schokotropfen	150 g
Gesamtmenge	3.525 g

Verarbeitung: Alle Zutaten, außer den **KOMPLET Schokotropfen** und Nüssen, zusammen 3 Min. im Schnellgang mit grober Schlagrute aufschlagen. Nüsse und Schokotropfen kurz einrühren und auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und abbacken. Nach dem Backen beliebig garnieren.

Backtemperatur: 170 - 180 °C, kühl abbacken!

Backzeit: ca. 25 Minuten

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: +49 (0) 68 98 / 97 26-0 · Fax: +49 (0) 68 98 / 97 26-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030 / 72 39 72-0 · Fax: 030 / 72 39 72 99