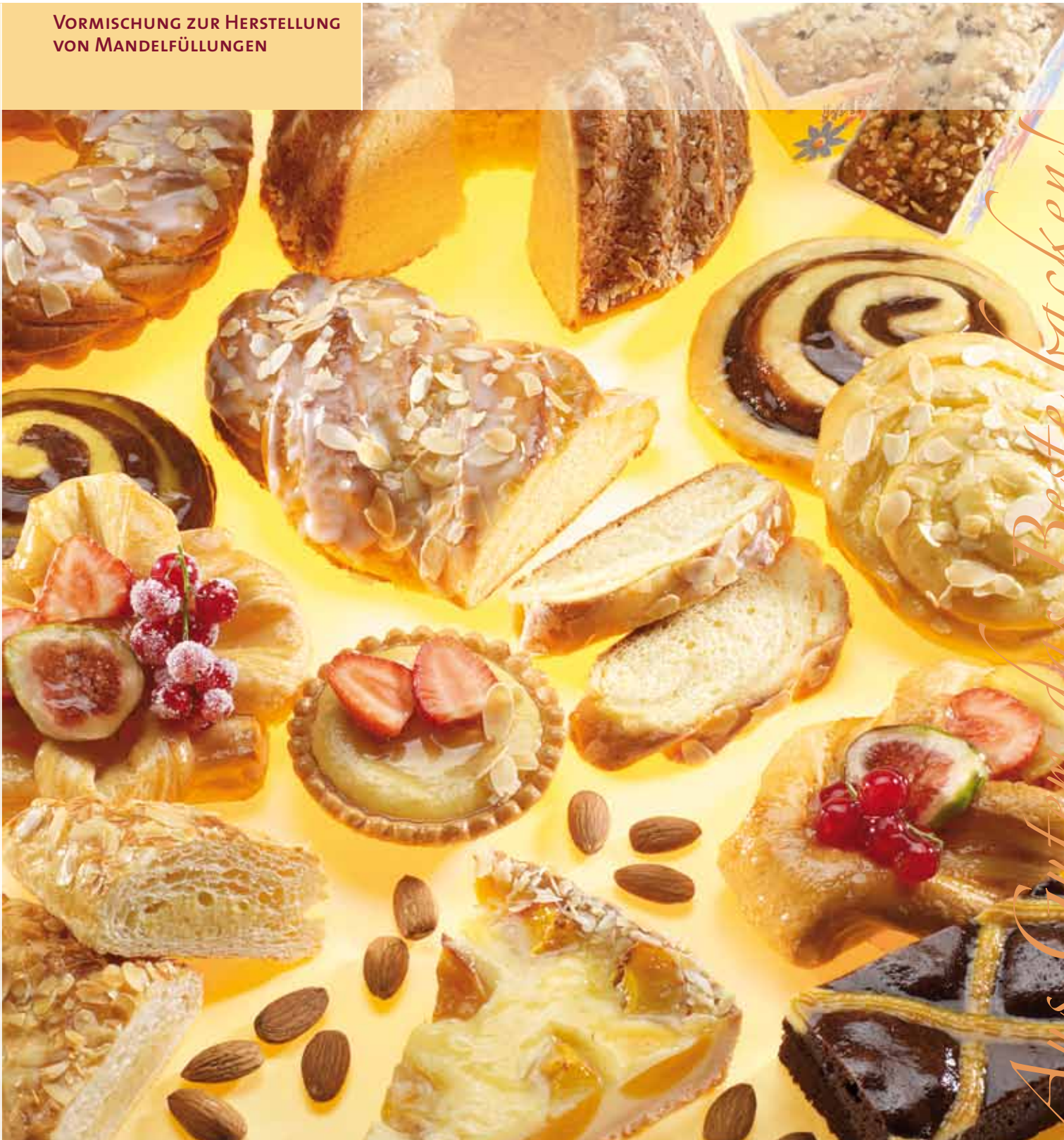


# KOMPLET Mandelfüllung

*aus hochwertigen süßen Mandeln!*

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG  
VON MANDELFÜLLUNGEN



*Aus Gutem das Beste backen!*



# KOMPLET Mandelfüllung

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON MANDELFÜLLUNGEN

**KOMPLET Mandelfüllung,**  
*die hochwertige Mandelfüllung  
aus süßen Mandeln.*

## Die Vorteile auf einen Blick:

- *Einfach und rationell in der Herstellung*
- *Hohe Backfähigkeit*
- *Gute Streich- und Dressierfähigkeit*
- *Anlagenfreundlich*
- *Ausgesuchte Mandeln ergeben einen feinen abgerundeten Geschmack*
- *Mit feiner saftiger Struktur, ein Geschmackserlebnis in jedem Gebäck*
- *Eine Bereicherung für jedes Gebäcksortiment; geeignet für Plunder und Blätterteige, als hochwertige Auflage bei Blechkuchen, zum Verfeinern von Sandmassen und als Unterlagen unter Obstkuchen (besonders Pflaumenkuchen)*



## Grundrezeptur

<b>KOMPLET Mandelfüllung</b>	1.000 g
Wasser	600 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.600 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen glattrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Weitere Verarbeitung betriebsüblich.

## Rezeptur für Plunderschnecken, Kopenhagener, etc.

<b>KOMPLET Mandelfüllung</b>	1.000 g
Wasser	400 g
Vollei	200 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.600 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen glattrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Weitere Verarbeitung betriebsüblich.





## Mandel-Sandkranz

Rezeptur für 3 Stück à 820 g

<b>Masse:</b>	
<b>KOMPLET Soft-Sand</b>	1.000 g
Vollei	450 g
Speiseöl	400 g
Wasser	250 g
<b>KOMPLET Mandelfüllung</b>	250 g
Bittermandel Aroma	15 g
<hr/>	
Gesamtmasse	2.365 g
<b>Zum Ausstreuen der Form:</b>	
Mandeln, gehobelt	100 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.465 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Die Rodonkuchenformen Ø 18 cm, Höhe 9 cm (Litergewicht ca. 1,5 l) fetten, mit den Mandeln ausstreuen, die Masse einfüllen und abbacken.

**Einwaage Masse:** ca. 820 g pro Stück

**Backtemperatur:** ca. 190 °C

**Backzeit:** 50 - 55 Minuten

## Happy Cake Mandel

Rezeptur für 20 Stück à 90 g

<b>Masse:</b>	
<b>KOMPLET Soft-Sand</b>	715 g
Vollei	320 g
Speiseöl	285 g
Wasser	180 g
<b>KOMPLET Mandelfüllung</b>	180 g
Bittermandel Aroma	10 g
<hr/>	
Gesamtmasse	1.690 g
<b>Zum Unterrühren:</b>	
Mandeln, gehackt	85 g
Dekorspäne, dunkel	85 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.860 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und zum Schluss die Dekorspäne und die gehackten Mandeln kurz unterrühren.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Die Formenverbände auf Bleche stellen, die Masse mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr. 12 mm) einfüllen und abbacken.

**Einwaage:** ca. 90 g pro Stück

**Backtemperatur:** ca. 180 °C

**Backzeit:** 25 - 28 Minuten



### MEISTERTIPP:

FÜR EINEN SCHÖNEREN AUSBUND DIE KUCHEN VOR DEM BACKEN MIT EINEM IN ÖL GETAUCHTEN TEIGSCHABER IN DER MITTE TEILEN.

DIE MASSE KANN PROBLEMLOS ÜBER EINE DOSIER - UND FÜLLANLAGE AUFGEARBEITET WERDEN.

Aus Gutem das Beste backen!

# KOMPLET Mandelfüllung

## Sonnen-Törtchen Rezeptur für 26 Stück à 120 g

<b>KOMPLET Mürbeteig Torteletts</b> Ø 8,5 cm	728 g
<b>Füllung:</b>	
<b>KOMPLET Mandelfüllung</b>	1.000 g
Vollei	200 g
Weizenmehl, Type 550	100 g
Butter, aufgelöst	150 g
Wasser	400 g
<hr/>	
Gesamtfüllung	1.850 g
Käsemasse aus <b>KOMPLET Gourmet Käsekuchen</b> (siehe Grundrezeptur)	520 g
<b>Dekor:</b>	
Aprikosen-Geleeguss aus <b>KOMPLET Kiddy Gel Aprikose</b> (siehe Grundrezeptur)	130 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	3.228 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Mandelfüllung zusammen anrühren und die Masse ca. 10 Minuten quellen lassen. Danach mit einer Lochtülle (Ø 12 mm) ringförmig in die Torteletts eindressieren.

### Einwaage

**Mandelfüllung:** ca. 70 g pro Stück

## Grundrezeptur Käsemasse

<b>KOMPLET Gourmet Käsekuchen</b>	1.000 g
Speisequark	1.400 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	1.100 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	4.050 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit, mit einem feinen Besen, ca. 3 Minuten glattrühren.

### Besonderer Hinweis:

Die Flüssigkeitszugabe sollte der Quarkfestigkeit angepasst werden.



Die **KOMPLET Gourmet Käsekuchen**-Masse laut Grundrezeptur herstellen, auf die Mandelfüllung aufdressieren und abbacken.

**Einwaage:** ca. 20 g pro Stück

**Backtemperatur:** ca. 190 °C

**Backzeit:** ca. 20 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** (siehe Grundrezeptur) abglänzen.

### MEISTERTIPP:

DIE SONNEN-TÖRTCHEN KÖNNEN VOR ODER NACH DEM BACKEN AUCH MIT OBST BELEGT WERDEN.

## Grundrezeptur für Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose

<b>KOMPLET Kiddy Gel Aprikose</b>	1.000 g
Wasser	500 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.500 g

### Verarbeitung:

**KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** mit dem Wasser vermischen und bis zur vollständigen Auflösung erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Den Geleeguss beliebig verarbeiten.