

KOMPLET Volucreme

Leichte Aufschlagcreme mit großem Volumen!

EINFACH UND VIELSEITIG IN DER ANWENDUNG!

UNGLAUBLICH ZART IM SCHMELZ!



Streichen das Beste backen.

Aus



KOMPLET Volucreme

KOMPLET Volucreme

ist eine superleichte Aufschlagcreme mit großem Volumen. Auch bei höheren Raumtemperaturen ist **KOMPLET Volucreme** problemlos zu verarbeiten. Als leicht gesüßte Grundcreme kann sie mit Geschmacksträgern wie z.B. Alkohol und Pasten oder mit Kaltcremes zusammen aufgeschlagen werden (stark säurehaltige Pasten u. dgl. erst nach dem Aufschlagen unterrühren).

Zucker kann beliebig zugegeben werden.

Zum Füllen von Teilchen braucht **KOMPLET Volucreme** nicht zusätzlich abgestift zu werden. Bei Verwendung für Torten und Schnitten ist - wie bei Sahne - eine Absteifung mit Gelatine oder Sahnestand erforderlich.

KOMPLET Volucreme ist frosterfest in Verbindung mit Gelatine, Sahnestand oder **KOMPLET Creme Pâtissière**.

Durch ihre Vielfältigkeit bietet **KOMPLET Volucreme** dem Fachmann eine große Anzahl von Kombinationsmöglichkeiten; vor allem dort, wo aufgrund der Lager- und Transportbedingungen Sahne nicht einsetzbar ist, besteht die Möglichkeit, ähnliche Produkte damit herzustellen.

Grundrezeptur für Volucreme

Wasser (ca. 20 °C)	1.000 g
KOMPLET Volucreme	500 g
Zucker	100 - 200 g
Speiseöl	evtl. 100 - 150 g

KOMPLET Volucreme, Wasser und Zucker ca. 4 - 5 Minuten im Schnellgang aufschlagen. Speiseöl zum Schluß kurz unterrühren. Volucreme ist leicht gesüßt - weitere Zuckerzugabe nach Belieben.

Die Zugabe von Speiseöl verhindert bei längerer Lagerung das Antrocknen und Verhärten der Creme.

Diese Grundcreme sollte nur mit Geschmacksträgern wie z.B. Alkohol oder Pasten verwendet werden.



Füllcremes

für Bienenstich und ähnliche Feingebäcke

Rezeptur	1	2	3
	(leicht)	(mittel)	(schwer)
KOMPLET Volucreme	400 g	200 g	100 g
KOMPLET Creme Pât.	200 g	300 g	350 g
Wasser (ca. 20° C)	1.000 g	1.000 g	1.000 g

Wasser, **KOMPLET Volucreme** und **KOMPLET Creme Pâtissière** 2 - 3 Minuten aufschlagen.

Die Creme aus **Rezeptur 1** und **2** eignet sich besonders zum Garnieren und Füllen von Teilchen, Streuselstückchen u. dgl..

MEISTERTIPP

ZUR VERFEINERUNG KÖNNEN 200 G WASSER DURCH SAHNE ERSETZT WERDEN. DIE FLÜSSIGE SAHNE MIT AUFSCHLAGEN.

Williams Birnenschnitte

60 x 40 cm

Rezept Cremefüllung

- | | |
|----------------------------------------------------------------|---------------|
| a) Wasser (ca. 20° C) | 1.000 g |
| KOMPLET Volucreme | 500 g |
| b) Birnensaft (evtl. mit etwas Birnenpaste oder 100 g Alkohol) | 1.000 g |
| Zucker | 100 g |
| Gelatine (40 - 50 g) | 20 - 24 Blatt |
| oder Sahnestand für 2.000 g Sahne | |
| Kakao | 20 g |

Blech - mit hohem Rand - mit Biskuitkapsel (1 cm dick) auslegen und mit Birnenstückchen (3 1/1 Dosen) belegen.

- Wasser mit **KOMPLET Volucreme** 4 - 5 Minuten aufschlagen.
- Den nicht zu kalten Birnensaft mit der aufgelösten Gelatine und dem Zucker mischen und unter die geschlagene Volucreme rühren. Die Hälfte der Masse mit Kakao anrühren und die Schokomasse auf die belegte Biskuitkapsel füllen. Die zweite Kapsel auflegen und Rest der Masse darauf glattstreichen. Nach dem Absteifen in der Kühlung mit Birnenscheiben belegen, mit Geleeguss abglänzen und beliebig schneiden. Der Birnensaft kann durch Zugabe von Birnenpaste oder 10% Alkohol geschmacklich verbessert werden.



Schnitte mit Aprikosen Stachelbeeren oder Rhabarber

60 x 40 cm

Rezept Cremefüllung

- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| a) Wasser (ca. 20° C) | 1.000 g |
| KOMPLET Volucreme | 500 g |
| b) Fruchtsaft | 1.000 g |
| Zucker (je nach Fruchtart) | 100 - 200 g |
| Gelatine (40 - 50 g) | 20 - 24 Blatt |
| oder Sahnestand für 2.000 g Sahne | |

Biskuitböden oder Mürbteigböden mit Aprikosen, Stachelbeeren oder Rhabarber belegen.

- Wasser mit **KOMPLET Volucreme** 4 - 5 Minuten aufschlagen.
- Gelatine auflösen, unter den Saft und danach unter die Volucreme rühren. Wie im Bild ersichtlich, mit Biskuit in ein Randlech einfüllen und in der Kühlung absteifen lassen. Beliebige schneiden und garnieren.



Kirschnitte

60 x 40 cm

Rezept Cremefüllung

- | | |
|------------------------------------------------------|---------------|
| a) Wasser (ca. 20° C) | 1.000 g |
| KOMPLET Volucreme | 500 g |
| b) Kirschsaff (bzw. 900 g Saft + 100 g Kirschwasser) | 1.000 g |
| Zucker | 200 g |
| Gelatine | 20 - 24 Blatt |
| oder Sahnestand für 2.000 g Sahne | |

Verarbeitung:

siehe Birnenschnitte - ohne den Zusatz von Kakao

Weincremetorte

3 Torten 26 - 28 cm oder eine Schnitte 60 x 40 cm

Rezept Cremefüllung

- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| a) Wasser (ca. 20 °C) | 1.000 g |
| KOMPLET Volucreme | 500 g |
| b) Wein, herb | 1.000 g |
| Zucker | 200 g |
| Gelatine (40 - 50 g) | 20 - 24 Blatt |
| oder Sahnestand für 2.000 g Sahne | |

Verarbeitung

siehe Schnitte.

KOMPLET Volucreme

Schnitte mit gefrorenen Früchten 60 x 40 cm

Rezept Cremefüllung

- a) Wasser (ca. 20° C) 1.000 g
KOMPLET Volucreme 500 g
- b) Johannisbeeren, Heidelbeeren 2.000 g
 oder ähnliche Früchte, gefroren
 Wasser 1.000 g
 (heiß über gefrorene Früchte gießen)
 Zucker 100 - 200 g
 Gelatine (ca. 60 g) 30 Blatt
 oder Sahnestand für 3.000 g Sahne
- a) Wasser mit **KOMPLET Volucreme** 4 - 5 Minuten aufschlagen.
- b) Heißes Wasser über gefrorene Früchte gießen und diese auf ca. 20 °C erwärmen. Zucker und aufgelöste Gelatine zugeben und unter die aufgeschlagene Volucreme rühren. Mit Biskuit in Randleche füllen, in Kühlung absteifen lassen und beliebig schneiden und garnieren.



Joghurtschnitte mit frischen Früchten - Himbeeren, Johannisbeeren u.ä. - 60 x 40 cm

Rezept Cremefüllung

- a) Wasser (ca. 20° C) 1.000 g
KOMPLET Volucreme 500 g
- b) Joghurt 1.000 g
 Zucker 100 - 200 g
 Beerenfrüchte 1.500 g
 Gelatine (ca. 60 g) 30 Blatt
 oder Sahnestand für 3.000 g Sahne
- a) Wasser mit **KOMPLET Volucreme** 4 - 5 Minuten aufschlagen.
- b) Joghurt mit frischen oder aufgetauten Früchten mischen, Zucker und aufgelöste Gelatine unterrühren und unter die Volucreme ziehen. Mit Biskuit in Randleche einfüllen, in Kühlung absteifen lassen und beliebig schneiden und garnieren.



Nuss-Schnitte 60 x 40 cm

Rezept Cremefüllung

- a) Wasser (ca. 20° C) 1.000 g
KOMPLET Volucreme 500 g
- b) Wasser 900 g
 Kirschwasser 100 g
 Zucker 100 g
 Nusspaste 300 g
 Gelatine (40 - 50 g) 20 - 24 Blatt
 oder Sahnestand für 2.000 g Sahne
- a) Wasser mit **KOMPLET Volucreme** ca. 4 - 5 Minuten aufschlagen.
- b) Aufgelöste Gelatine unter die restlichen Zutaten rühren und zusammen unter die aufgeschlagene Volucreme ziehen. Mit Biskuit in Randleche einfüllen und im Kühlschrank absteifen. Danach beliebig schneiden und garnieren. (Garniercreme siehe Grundrezeptur)

Moccaschnitte 60 x 40 cm

Rezept Cremefüllung

- a) Wasser (ca. 20° C) 1.000 g
KOMPLET Volucreme 500 g
- b) Wasser 900 g
 Rum 100 g
 Zucker 100 g
 Instant - Kaffee 30 g
 Gelatine (40 - 50 g) 20 - 24 Blatt
 oder Sahnestand für 2.000 g Sahne

Verarbeitung

siehe Nuss-Schnitte.

Aus Gutem das Beste backen!

Quarkschnitte mit Früchten 60 x 40 cm

Rezept Quarkcreme

- | | |
|-----------------------------------|----------|
| a) Wasser (ca. 20° C) | 1.000 g |
| KOMPLET Volucreme | 500 g |
| b) Quark | 1.000 g |
| Zucker | 300 g |
| Fruchtsaft | 200 g |
| Vanille, Salz, Saft einer Zitrone | |
| Gelatine (ca. 60 g) | 30 Blatt |
- oder Sahnestand für 3.000 g Sahne
- a) Wasser mit **KOMPLET Volucreme** 4 - 5 Minuten aufschlagen.
- b) Aufgelöste Gelatine unter die restlichen Zutaten rühren und unter die aufgeschlagene Volucreme ziehen. Gebackenen Mürbteigboden mit Gelee bestreichen und einen ca. 1 cm dicken Biskuitboden auflegen. Beliebig mit Früchten belegen und Quarkcreme auftragen. Nach dem Absteifen einteilen und mit abgeglänzten Früchten garnieren.



Käsecremetorte

2 Torten à 26 cm Ø oder eine Schnitte 60 x 40 cm

Rezept Cremefüllung

- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| a) Wasser (ca. 20° C) | 800 g |
| KOMPLET Volucreme | 400 g |
| b) Quark | 1.000 g |
| Zucker | 200 g |
| Vanille, Salz, Saft einer Zitrone | |
| Gelatine (40 - 50 g) | 20 - 24 Blatt |
- oder Sahnestand für 2.000 g Sahne
- a) Wasser mit **KOMPLET Volucreme** 4 - 5 Minuten aufschlagen.
- b) Die restlichen Zutaten mit aufgelöster Gelatine verrühren und unter die aufgeschlagene Volucreme ziehen, Mürbteigboden mit Gelee bestreichen, Biskuit auflegen und die Creme in Ringe einfüllen. Nach Absteifen in der Kühlung beliebig schneiden und garnieren.



Füllcremes für Kleinteile

kein Absteifmittel erforderlich

1) Cremes mit Pasten

Wasser (ca. 20° C)	1.000 g
KOMPLET Volucreme	500 g
Zucker	100 - 200 g
Mocca-, Nuss- oder Fruchtpaste	80 - 100 g
Speiseöl	100 g

Wasser, **KOMPLET Volucreme** und Zucker ca. 4 - 5 Minuten aufschlagen. Paste und Öl zum Schluß unterschlagen.

MEISTERTIPP

DIE ZUGABE VON SPEISEÖL VERHINDERT BEI LÄNGERER LAGERUNG DAS ANTROCKNEN UND VERHAUTEN DER CREMES.

2) Cremes mit Alkohol

Wasser (ca. 20° C)	800 g
KOMPLET Volucreme	500 g
Zucker	150 g
Eierlikör, Kirschwasser, Rum oder dgl.	200 g
Speiseöl	100 g

Wasser, Alkohol, Zucker und **KOMPLET Volucreme** 4 - 5 Minuten aufschlagen. Speiseöl zum Schluß kurz unterschlagen.

MEISTERTIPP

DIE ZUGABE VON SPEISEÖL VERHINDERT BEI LÄNGERER LAGERUNG DAS ANTROCKNEN UND VERHAUTEN DER CREMES.

KOMPLET Volucreme

EINFACH UND VIELSEITIG IN DER ANWENDUNG! UNGLAUBLICH ZART IM SCHMELZ!

Zitronenrolle ca. 70 cm lang

Rezept Cremefüllung

a) Wasser (ca. 20° C)	1.000 g
Zucker	150 g
KOMPLET Volucreme	500 g
Zitronensaft frisch oder entsprechende Zitronenpaste	150 g
Speiseöl	100 g
Gelatine (20 - 25 g)	10 - 12 Blatt
oder Sahnestand für 1.000 g Sahne	

Wasser, Zucker und **KOMPLET Volucreme** 4 - 5 Minuten aufschlagen, dann Öl und danach Zitronensaft und Gelatine einrühren. Auf vorbereitete Roulade (70 x 50 cm) aufstreichen, im Kühlschrank etwas ansteifen lassen und rollen. Nach dem Absteifen im Kühlschrank mit **KOMPLET Neuschnee** absieben.



Buttermilchcreme-Schnitte für 3 Torten 26 cm Ø oder 1 Blech 60 x 40 cm

Rezept Cremefüllung

a) Wasser (ca. 20° C)	800 g
KOMPLET Volucreme	400 g
b) Buttermilch	1.000 g
Fruchtpaste oder Fruchtstücke	
Gelatine (40 - 50 g)	20 - 24 Blatt
oder Sahnestand für 2.000 g Sahne	

- a) Wasser und **KOMPLET Volucreme** 4 - 5 Minuten aufschlagen.
- b) Die aufgelöste Gelatine unter die Buttermilch und die Fruchtanteile rühren und danach unter die Volucreme ziehen. Beliebig in Ringe und Bleche füllen.

Weitere Verarbeitung wie Fruchtschnitte.



Volucreme mit Fruchtsahnestand (auch Mocca, Nuss u. ä.)

Rezept 1

Quark	500 g
Wasser (ca. 20° C)	500 g
aromatisierter Sahnestand für 1.500 - 2.000 g Sahne	
Zucker nach Belieben	
aufgeschlagene KOMPLET Volucreme (Grundrezeptur Seite 1 - ohne Öl)	1.000 g

Rezept 2

Buttermilch oder Joghurt	1.000 g
aromatisierter Sahnestand für 1.500 - 2.000 g Sahne	
Zucker nach Belieben	
aufgeschlagene KOMPLET Volucreme (Grundrezeptur Seite 1 - ohne Öl)	1.000 g

Sahnestand unter Wasser, Quark, Buttermilch oder Joghurt und anschließend unter die Volucreme rühren. Beliebig in Ringe oder Formen füllen und im Kühlschrank absteifen lassen. Garnierung nach Wunsch.

Aus Gutem das Beste backen.

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



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99

info@komplet.com · www.komplet.com