

# Für jeden ein Stückchen . . .

Die neue KOMPLET Lotus - Vario - Form



## **KOMPLET Jogosoft**

WINTERMÄRCHEN  
SCHLESISCHE-MOHN-PFLAUME  
PFLAUMEN-WALNUSSKUCHEN  
HOLSTEINER KIRSCH-MOHN  
APFEL-KARREE

## **KOMPLET Quarkfülle**

ELSÄSSER-QUARK-KIRSCH

## **KOMPLET Honig-Lebkuchen**

FRÄNKISCHER ADVENTSZAUBER

## **KOMPLET Black Soft**

RÜDESHEIMER SCHOKOKUCHEN  
MANDARINEN-SCHMAND-KUCHEN  
ADVENTSWELLE

## **KOMPLET Valbella Soft**

WINTER-APFELKUCHEN

## **KOMPLET Jogofine 50**

WEIHNACHTS-APFELKUCHEN  
SCHOKOSTOLLEN

## **KOMPLET Spitzenberliner mit Butter**

WINTER-BUTTERKUCHEN

## **KOMPLET Almkruste 20**

MAILÄNDER DOMBROT  
MAILÄNDER OLIVENBROT

## **KOMPLET Pan Doro**

GEMÜSE-QUICHE  
LAUCHKUCHEN  
ZWIEBELKUCHEN

Mit den neuen **KOMPLET Lotus-Vario-Formen** verwöhnen Sie Ihre Kunden.

Bieten Sie Ihnen auf ganz einfache Weise unterschiedliche Kuchenvielfalt in unseren attraktiven **KOMPLET Lotus-Vario-Formen** an.

Ihre Theke wird nicht nur optisch aufgewertet, sondern auch die Gebäckvielfalt aus Ihrer Backstube ist auf einen Blick von Ihrem Kunden zu erkennen.

Ganz exklusiv bekommen Sie die Spezial-Papierbackformen **KOMPLET Lotus-Vario-Form** und die Rezepturen von uns.



Aus Gutem das Beste backen!

# Für jeden ein Stückchen . . .

## Die neue KOMPLET Lotus - Vario - Form

### DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

Starten Sie mit unseren neuen **KOMPLET Lotus-Vario-Formen** in die neue Welt der Spezial-Papierbackformen.

- temperaturstabil von  $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$  bis  $+280\text{ }^{\circ}\text{C}$
- für Mikrowelle geeignet
- müheloses Auslösen der Gebäcke durch Antihafteffekt
- geschmacks- und geruchsneutral
- Verkürzung der Produktionsabläufe: Das Einfetten und Reinigen der Backformen entfällt
- ideale Grundform (17x17) für den Transport in Standard-Transportkörben und Ausstellblechen
- Erweiterung Ihrer Snack-Theke (einzeln entnehmbar)
- individuelles Zusammenstellen der Gebäcke
- optische Aufwertung Ihrer Verkaufstheke
- übersichtliche und appetitliche Darstellung Ihrer Gebäckvielfalt
- vereinfachte und schnellere Verkaufsabwicklung der bereits verpackten Endprodukte



Halbiert oder geviertelt:  
Ihre Gebäcke in der **KOMPLET Lotus-Vario-Form** etwas für echte Genießer und ideal für Single-Haushalte!





# Wintermärchen

KOMPLET Jogosoft



## Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 6 Stück

### Masse:

KOMPLET Jogosoft	1.100 g
KOMPLET Honig Lebkuchen	275 g
Honig	55 g
Speiseöl	550 g
Wasser	660 g

Gesamtmasse 2.640 g

### Dekor:

KOMPLET Magic Fondant	300 g
KOMPLET Kiddy Choco	30 g

Gesamtdekor 330 g

Gesamtgewicht 2.970 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und in die **KOMPLET Lotus-Vario-Formen** verteilen und abbacken.

<b>Aufschlagzeit:</b>	ca. 3 Minuten
<b>Einwaage:</b>	ca. 430 g pro Stück
<b>Backtemperatur:</b>	ca. 190 °C
<b>Backzeit:</b>	ca. 25 - 30 Minuten

Nach dem Erkalten mit Fondant aus **KOMPLET Magic Fondant** glasieren und beliebig mit **KOMPLET Kiddy Choco** ausgarnieren.

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



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

info@komplet.com · www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!

# Schlesische-Mohn-Pflaume

KOMPLET Jogosoft



Aus Gutem das Beste backen!

## Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 11 Stück

<b>Masse:</b>	
KOMPLET Jogosoft	1.500 g
Speiseöl	600 g
Wasser	1.150 g
KOMPLET Mohnfülle-trocken	600 g
<hr/>	
Gesamtmasse	3.850 g
<b>Fruchtauflage:</b>	
TK-Pflaumen, aufgetaut	1.760 g
<b>Auflage:</b>	
Butterstreusel aus KOMPLET Mürb + Streusel (siehe Grundrezept unten rechts)	1.100 g
<b>Dekor:</b>	
KOMPLET Neuschnee	77 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	6.787 g

**Verarbeitung:**  
Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen gleichmäßig verteilen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten  
**Einwaage Masse:** ca. 350 g pro Form

Die aufgetauten TK-Pflaumen verteilen, die Butterstreusel gleichmäßig aufstreuen und abbacken.

**Einwaage**  
**TK-Pflaumen, aufgetaut:** ca. 160 g  
**Einwaage Butterstreusel:** ca. 100 g  
**Backtemperatur:** ca. 180 °C  
**Backzeit:** ca. 35 - 40 Minuten

Nach dem Erkalten mit KOMPLET Neuschnee absieben.

## Grundrezeptur Butterstreusel

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter	500 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.500 g

**Verarbeitung:**  
Alle Zutaten in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist.

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



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



# Pflaumen-Walnusskuchen

KOMPLET Jogosoft



## Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 10 Stück

<b>Masse:</b>	
KOMPLET Jogosoft	1.500 g
Speiseöl	600 g
Wasser	750 g
<hr/>	
Gesamtmasse	2.850 g
<b>Fruchtauflage:</b>	
TK-Pflaumen, aufgetaut	1.500 g
<b>Auflage:</b>	
Walnusskerne, Bruch	200 g
<b>Cremeauflage:</b>	
KOMPLET Creme Patissiere	250 g
Wasser	500 g
Pflaumenmus	500 g
<hr/>	
Gesamt Cremeauflage	1.250 g
<b>Dekor:</b>	
Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb (siehe Grundrezept unten rechts)	500 g
Hagelzucker	80 g
<hr/>	
Gesamtdekor	580 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	6.380 g

### Verarbeitung:

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

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Danach die Masse in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen verteilen.

**Einwaage Masse:** ca. 270 g pro Stück

Die Zutaten der Cremeauflage aufschlagen und tupfenförmig auf der Rührmasse verteilen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

**Einwaage Cremeauflage:** ca. 125 g pro Stück

Die Pflaumen gleichmäßig verteilen, den Walnussbruch aufstreuen und abbacken.



**Einwaage Fruchtauflage:** ca. 150 g pro Stück

**Einwaage Walnussbruch:** ca. 20 g pro Stück

**Backtemperatur:** ca. 190 °C

**Backzeit:** ca. 40 - 45 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb abglänzen und mit Hagelzucker bestreuen.

## Grundrezeptur Fruchtglanz gelb

KOMPLET Fruchtglanz gelb	100 g
Zucker	400 g
Wasser	1.000 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.500 g

### Verarbeitung:

KOMPLET Fruchtglanz gelb mit dem Zucker trocken vermischen. In kochendes Wasser einrühren und einmal kurz aufkochen lassen.

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



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

Aus Gutem das Beste backen!

# Holsteiner Kirsch-Mohn

KOMPLET Jogosoft



## Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 10 Stück

### Masse:

KOMPLET Jogosoft	1.500 g
Speiseöl	600 g
Wasser	750 g
Gesamtmasse	2.850 g

### Auflage:

KOMPLET Mohnfülle-trocken	500 g
KOMPLET Creme Patissiere	125 g
Brösel	100 g
Margarine, weich	125 g
Wasser	650 g
Vollei	50 g
Gesamtauflage	1.550 g

### Fruchtauflage:

KOMPLET Kiddy Fruit Schwarze Kirsche	1.400 g
--------------------------------------	---------

### Dekor:

Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb (siehe Grundrezept Rückseite)	200 g
Gesamtgewicht	6.000 g

### Verarbeitung:

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

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Danach die Masse in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen gleichmäßig verteilen.

**Einwaage Masse:** ca. 280 g pro Stück

Alle Zutaten der Auflage mit dem Flachteigschläger kurz glatt rühren.

Zuerst die Mohnfüllung und danach die KOMPLET Kiddy Schwarze Kirsche gitterförmig aufdressieren und abbacken.

**Einwaage Mohnfüllung:** ca. 140 g

**Einwaage Fruchtauflage:** ca. 140 g

**Backtemperatur:** ca. 190 °C

**Backzeit:** ca. 35 - 40 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb abglänzen.

*Aus Gutem das Beste backen!*



# Holsteiner Kirsch-Mohn

KOMPLET Jogosoft



## MEISTERTIPP:

DIE MOHNMASSE NUR KURZ GLATT RÜHREN, UM  
EIN AUFSCHLAGEN DER MARGARINE ZU  
VERHINDERN!

## Grundrezeptur Fruchtglanz gelb

KOMPLET Fruchtglanz gelb	100 g
Zucker	400 g
Wasser	1.000 g

Gesamtgewicht 1.500 g

### Verarbeitung:

KOMPLET Fruchtglanz gelb mit dem Zucker trocken vermischen. In kochendes Wasser einrühren und einmal kurz aufkochen lassen.



*Aus Gutem das Beste backen!*

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



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

info@komplet.com · www.komplet.com

# Apfel-Karree

KOMPLET Jogosoft



## Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 10 Stück

### Masse:

KOMPLET Jogosoft	1.500 g
Speiseöl	600 g
Wasser	750 g

Gesamtmasse 2.850 g

### Cremeauflage:

KOMPLET Creme Patissiere	350 g
Apfelsaft	500 g
Wasser	500 g

Gesamt Cremeauflage 1.350 g

### Fruchtauflage:

Äpfel, frisch 3.000 g

### Auflage:

Mandeln, gehobelt 100 g

### Dekor:

Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb (siehe Grundrezept Rückseite)	450 g
Hagelzucker	50 g

Gesamtdekor 500 g

Gesamtgewicht 7.800 g

### Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach die Masse in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen gleichmäßig verteilen.

Einwaage Masse: ca. 280 g

Die Zutaten der Cremeauflage aufschlagen und tupfenförmig auf der Rührmasse verteilen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Creme: ca. 135 g

Aus Gutem das Beste backen!



# Apfel-Karree

KOMPLET Jogosoft



Pro Form 4 halbe karreeförmig eingeschnittene Äpfel auflegen, mit gehobelten Mandeln bestreuen und abbacken.

**Backtemperatur:** ca. 190 °C  
**Backzeit:** ca. 50 - 55 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus **KOMPLET Fruchtglanz gelb** abglänzen und mit Hagelzucker bestreuen.

## Grundrezeptur Fruchtglanz gelb

<b>KOMPLET Fruchtglanz gelb</b>	100 g
Zucker	400 g
Wasser	1.000 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.500 g

### Verarbeitung:

**KOMPLET Fruchtglanz gelb** mit dem Zucker trocken vermischen. In kochendes Wasser einrühren und einmal kurz aufkochen lassen.



*Aus Gutem das Beste backen!*

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



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

info@komplet.com · www.komplet.com

# Elsässer-Quark-Kirsch

KOMPLET Quarkfülle



## Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 6 Stück

### Teig:

Butterstreusel aus  
KOMPLET Mürb + Streusel  
(siehe Grundrezept Rückseite) 540 g

### Masse:

KOMPLET Quarkfülle 525 g  
Zucker 150 g  
Speisequark 1.225 g  
Speiseöl 250 g  
Vollerei 300 g  
Wasser 875 g

Gesamtmasse 3.325 g

### Fruchtauflage:

KOMPLET Kiddy Fruit Schwarze Kirsche 1.260 g

### Dekor:

Geleeguss aus  
KOMPLET Fruchtglanz gelb  
(siehe Grundrezept Rückseite) 200 g

Gesamtgewicht 5.325 g

### Verarbeitung:

Den Mürbteigstreusel in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen streuen und anbacken.

Einwaage Mürbteig: ca. 90 g pro Form

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 11 Minuten

Die Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im mittleren Gang glatt rühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die Masse in die KOMPLET Lotus-Vario-Form einfüllen. Danach 5 Streifen KOMPLET Kiddy Fruit schwarze Kirsche aufdressieren und abbacken.

Einwaage Käsekuchenmasse: ca. 530 g pro Form

Einwaage Kiddy Kirsche: ca. 210 g pro Form

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 45 - 50 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb abglänzen.

### MEISTERTIPP:

EIN EINSTREUEN VON STREUSELN IN DIE FORM  
ERSPART EIN AUSROLLEN DES MÜRBTEIGES!

Aus Gutem das Beste backen!



# Elsässer-Quark-Kirsch

KOMPLET Quarkfülle



## Grundrezeptur Butterstreusel

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter, temperiert	500 g
Gesamtgewicht	1.500 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist.

## Grundrezeptur Fruchtglanz gelb

KOMPLET Fruchtglanz gelb	100 g
Zucker	400 g
Wasser	1.000 g
Gesamtgewicht	1.500 g

### Verarbeitung:

KOMPLET Fruchtglanz gelb mit dem Zucker trocken vermischen. In kochendes Wasser einrühren und einmal kurz aufkochen lassen.



*Aus Gutem das Beste backen!*

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



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

# Fränkischer Adventszauber

## KOMPLET Honig Lebkuchen



### Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 7 Stück

<b>Teig:</b>	
KOMPLET Honig Lebkuchen	1.000 g
KOMPLET Nusska	500 g
KOMPLET Persipan-Makronenmasse	450 g
Zucker	250 g
Weizenmehl, Type 550	250 g
Vollei	100 g
Honig	300 g
Wasser	1.000 g
<hr/>	
Gesamtteig	3.850 g
<b>Zum Unterrühren:</b>	
Mandeln, gestiftet	400 g
<b>Dekor:</b>	
KOMPLET Magic Fondant	200 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	4.450 g

#### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse, ausser den gestifteten Mandeln, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im mittleren Gang aufschlagen. Die Mandeln zum Schluss unterrühren und die Masse in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen gleichmäßig verteilen und abbacken.

<b>Aufschlagzeit:</b>	ca. 3 Minuten
<b>Einwaage:</b>	ca. 525 g pro Form
<b>Backtemperatur:</b>	ca. 190 °C
<b>Backzeit:</b>	ca. 30 - 35 Minuten

Nach dem Erkalten dünn mit Fondant aus KOMPLET Magic Fondant glasieren.

*Aus Gutem das Beste backen!*

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



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



# Rüdesheimer-Schokokuchen

KOMPLET Black Soft



## Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 7 Stück

### Black Soft Masse:

KOMPLET Black Soft	1.000 g
Speiseöl	450 g
Vollei	200 g
Wasser	200 g

Gesamtmasse Black Soft 1.850 g

### Jogosoft Masse:

KOMPLET Jogosoft	750 g
Speiseöl	300 g
Wasser	300 g
KOMPLET Persipan-Makronenmasse	200 g
Weinbrand	200 g

Gesamtmasse Jogosoft 1.750 g

### Zum Unterrühren:

KOMPLET Schokotropfen	70 g
-----------------------	------

### Dekor:

Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb (siehe Grundrezept Rückseite)	140 g
Schokospäne	50 g

Gesamtdekor 190 g

Gesamtgewicht 3.860 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der **Black Soft Masse** mit dem groben Besen oder Flachteigschläger bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Die Masse in die **KOMPLET Lotus-Vario-Formen** gleichmäßig verteilen.

### Einwaage

**Black Soft Masse:** ca. 240 g

Alle Zutaten der **Jogosoft Masse** mit dem groben Besen oder Flachteigschläger bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen. Die **KOMPLET Schokotropfen** am Schluss unterrühren.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

*Aus Gutem das Beste backen!*

# Rüdesheimer-Schokokuchen

KOMPLET Black Soft



Die Jogosoft Masse gleichmäßig auf die Black Soft Masse aufstreichen und backen.

**Einwaage**

**Jogosoft Masse:** ca. 220 g  
**Backtemperatur:** ca. 190 °C  
**Backzeit:** ca. 30 - 35 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus **KOMPLET Fruchtglanz gelb** abglänzen und mit Schokospänen ausgarnieren.

## Grundrezeptur Fruchtglanz gelb

<b>KOMPLET Fruchtglanz gelb</b>	100 g
Zucker	400 g
Wasser	1.000 g
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>1.500 g</b>

**Verarbeitung:**

**KOMPLET Fruchtglanz gelb** mit dem Zucker trocken vermischen. In kochendes Wasser einrühren und einmal kurz aufkochen lassen.



*Aus Gutem das Beste backen!*

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



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

info@komplet.com · www.komplet.com



# Mandarinen-Schmand-Kuchen

KOMPLET Black Soft



## Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 9 Stück

<b>Masse:</b>	
KOMPLET Black Soft	1.000 g
Speiseöl	450 g
Vollei	200 g
Wasser	200 g

Gesamtmasse 1.850 g

<b>Auflage:</b>	
KOMPLET Creme Patissiere	750 g
Wasser	1.200 g
Mandarinen-Orangen (Dosenfrüchte)	850 g
Schmand	1.700 g

Gesamtauflage 4.500 g

<b>Dekor:</b>	
Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb (siehe Grundrezept unten rechts)	180 g
Pistazienkerne, gehackt	25 g

Gesamtdekor 205 g

Gesamtgewicht 6.555 g

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

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

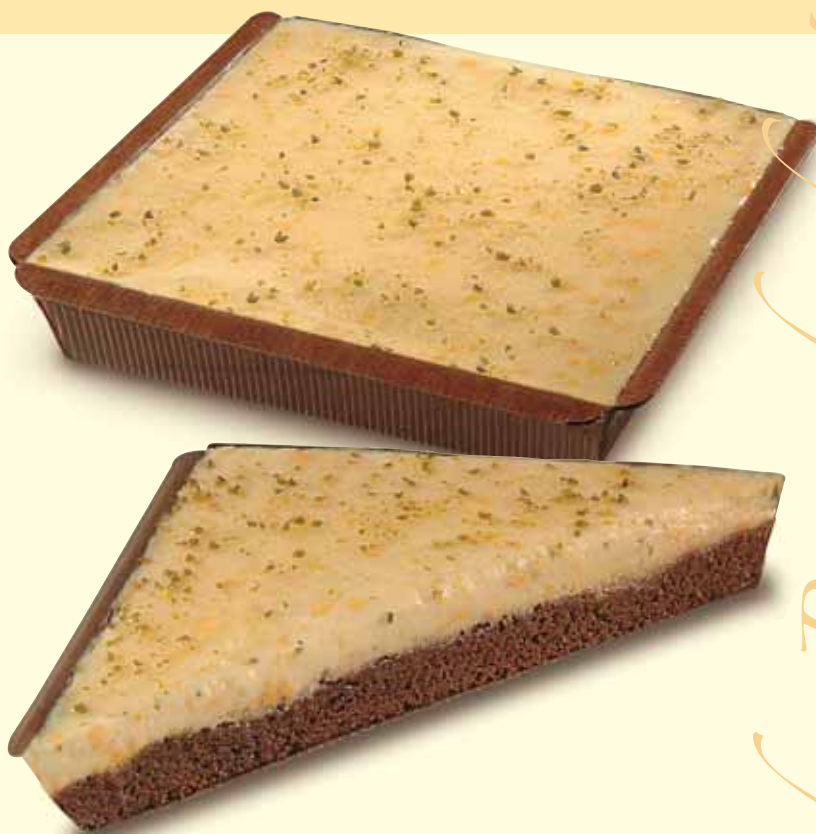
Danach die Masse in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen gleichmäßig verteilen und abbacken.

**Einwaage Masse:** ca. 200 g

**Backtemperatur:** ca. 190 °C

**Backzeit:** ca. 15 - 20 Minuten

Nach dem Erkalten, alle Zutaten der Auflage glatt rühren, auf den Formen verteilen und glatt streichen.



**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

**Einwaage Auflage:** ca. 400 g

Die Formen kühl stellen, mit Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb abglänzen und mit Pistazienkernen bestreuen.

## Grundrezeptur Fruchtglanz gelb

KOMPLET Fruchtglanz gelb	100 g
Zucker	400 g
Wasser	1.000 g

Gesamtgewicht 1.500 g

**Verarbeitung:**

KOMPLET Fruchtglanz gelb mit dem Zucker trocken vermischen. In kochendes Wasser einrühren und einmal kurz aufkochen lassen.

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



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

Aus Gutem das Beste backen!

# Adventswelle

KOMPLET Black Soft



## Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 10 Stück

<b>Masse:</b>	
KOMPLET Black Soft	1.500 g
Lebkuchengewürz	25 g
Speiseöl	675 g
Wasser	300 g
Vollei	300 g
<b>Gesamtmasse</b>	<b>2.800 g</b>
<hr/>	
<b>Fruchtauflage:</b>	
Birnen, Segmente (Dosenfrüchte)	1.000 g
Butterstreusel aus KOMPLET Mürb + Streusel (siehe Grundrezept Rückseite)	440 g
<b>Gesamt Fruchtauflage</b>	<b>1.440 g</b>
<hr/>	
<b>Cremeauflage:</b>	
KOMPLET Creme Denise	800 g
Wasser	2.000 g
Zimt, gemahlen	5 g
<b>Gesamt Cremeauflage</b>	<b>2.805 g</b>
<hr/>	
<b>Dekor:</b>	
Birnen, Segmente (Dosenfrüchte)	700 g
Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb (siehe Grundrezept Rückseite)	200 g
Schokospäne	60 g
<b>Gesamtdekor</b>	<b>960 g</b>
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>8.005 g</b>

### Verarbeitung:

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

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Danach die Masse in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen gleichmäßig verteilen.

**Einwaage Masse:** ca. 250 g pro Stück

Die Birnen gleichmäßig verteilen, die Butterstreusel aufstreuen und abbacken.

**Einwaage Birnen:** ca. 100 g pro Form

**Einwaage Streusel:** ca. 40 g pro Form

**Backtemperatur:** ca. 190 °C

**Backzeit:** ca. 30 Minuten

Nach dem Erkalten, alle Zutaten der Cremeauflage aufschlagen, auf den Formen verteilen, glatt streichen und abkämmen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

**Einwaage Cremeauflage:** ca. 260 g

Die Creme mit Birnensegmenten belegen, mit Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb abglänzen und mit Schokospänen dekorieren.

*Aus Gutem das Beste backen!*



# Adventswelle

KOMPLET Black Soft



## Grundrezeptur Butterstreusel

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter, temperiert	500 g
Gesamtgewicht	1.500 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist.

## Grundrezeptur Fruchtglanz gelb

KOMPLET Fruchtglanz gelb	100 g
Zucker	400 g
Wasser	1.000 g
Gesamtgewicht	1.500 g

### Verarbeitung:

KOMPLET Fruchtglanz gelb mit dem Zucker trocken vermischen. In kochendes Wasser einrühren und einmal kurz aufkochen lassen.



*Aus Gutem das Beste backen!*

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



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

info@komplet.com · www.komplet.com

# Winter - Apfelkuchen

KOMPLET Valbella Soft



Aus Gutem das Beste backen!

## Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 9 Stück

### Masse:

KOMPLET Valbella Soft	1.500 g
Speiseöl	675 g
Vollei	450 g
Wasser	120 g
Zimt, gemahlen	15 g
Nelken, gemahlen	2 g

Gesamtmasse 2.762 g

### Auflage:

Dunstapfelstücke (Dosenfrüchte) 1.800 g

### Belag und Dekor:

Florenta-Nuss-Streusel (siehe Grundrezept unten rechts) 670 g

Gesamtgewicht 5.232 g

### Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach die Masse in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen gleichmäßig verteilen.

Einwaage Masse: ca. 300 g pro Stück

Die Dunstapfelstücke auflegen, die Florenta-Nuss-Streusel aufstreuen und abbacken.

### Einwaage

Dunstapfelstücke: ca. 200 g pro Form

### Einwaage

Florenta-Nuss-Streusel: ca. 75 g pro Stück

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

### MEISTERTIPP:

STATT DUNSTAPFELSTÜCKE KÖNNEN AUCH FRISCHE ÄPFEL VERWENDET WERDEN.

## Grundrezeptur Florenta-Nuss-Streusel

KOMPLET Mürb + Streusel	180 g
Butter	90 g
Haselnüsse, gehobelt	270 g
KOMPLET Florenta	135 g

Gesamtgewicht 675 g

### Verarbeitung:

Aus KOMPLET Mürb + Streusel und Butter, Streusel herstellen. Diese mit KOMPLET Florenta und den Haselnüssen trocken mischen.

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



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



# Weihnachtsapfelkuchen

KOMPLET Jogofine 50



## Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 14 Stück

<b>Teig:</b>	
KOMPLET Jogofine 50	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Butter	500 g
Hefe	140 g
Vollei	300 g
Wasser	450 g

Gesamtteig 3.390 g

<b>Früchtemischung:</b>	
Sultaninen	1.200 g
Orangeat, gewürfelt	200 g
Zitronat, gewürfelt	200 g
Rum	160 g
Mandeln, gestiftet, geröstet	400 g

Gesamt Früchtemischung 2.160 g

<b>Füllung:</b>	
KOMPLET Kiddy Fruit Apfel	2.800 g

<b>Zum Bestreichen:</b>	
Butter, flüssig	210 g

<b>Dekor:</b>	
KOMPLET Neuschnee	140 g
Zucker	170 g

Gesamtdekor 310 g

Gesamtgewicht 8.870 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Früchtemischung am Vortag mit dem Rum einweichen.

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

**Knetzeit:** ca. 2 Minuten 1. Stufe  
ca. 8 Minuten 2. Stufe

**Teigtemperatur:** ca. 24 °C



Zum Schluss die Früchtemischung zugeben, kurz im 1. Gang unterarbeiten und den Teig entspannen lassen.

**Teigruhe:** ca. 15 Minuten

Den Teig auf ca. 4 mm ausrollen und in 17 x 17 cm Stücke schneiden. Benötigt werden 2 Teigstücke pro KOMPLET Lotus-Vario-Form. Ein Teigstück in die KOMPLET Lotus-Vario-Form einlegen.

**Teigstärke:** ca. 4 mm

**Teiggröße:** ca. 17 x 17 cm

**Teiggewicht:** ca. 190 g

Danach KOMPLET Kiddy Fruit Apfel gleichmäßig aufstreichen.

**Einwaage Füllung:** ca. 200 g pro Stück

Die 2. Teighälfte auf die Apfelfüllung auflegen und auf Gare stellen. Nach der Gare abbacken.

**Stückgare:** ca. 40 Minuten

**Backtemperatur:** ca. 190 °C

**Backzeit:** ca. 25 - 30 Minuten

Nach dem Backen, den noch heißen Kuchen mit flüssiger Butter abstreichen und mit Zucker bestreuen.

Nach dem Erkalten mit KOMPLET Neuschnee absieben.

Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



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

# Schokostollen

KOMPLET Jogofine 50



## Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 12 Stück

<b>Teig:</b>	
KOMPLET Jogofine 50	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Butter	500 g
Hefe	140 g
Vollei	300 g
Wasser	450 g

---

Gesamtteig	3.390 g
------------	---------

<b>Früchtemischung:</b>	
Rum	180 g
Mandeln, gestiftet, geröstet	1.000 g

---

Gesamt Früchtemischung	1.180 g
------------------------	---------

<b>Zum Unterkneten:</b>	
KOMPLET Schokotropfen	390 g
Hagelzucker	390 g

---

Gesamt	780 g
--------	-------

<b>Zum Bestreichen:</b>	
Butter, flüssig	210 g

<b>Dekor:</b>	
Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb (siehe Grundrezept Rückseite)	500 g
Schokospäne	60 g

---

Gesamtdekor	560 g
-------------	-------

---

Gesamtgewicht	6.120 g
---------------	---------

### Verarbeitung:

Die gerösteten Mandelsplitter am Vortag mit dem Rum einweichen.

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

**Knetzeit:** ca. 2 Minuten 1. Stufe  
ca. 8 Minuten 2. Stufe

**Teigtemperatur:** ca. 24 °C

Zum Schluss die eingeweichten Mandelsplitter, die KOMPLET Schokotropfen und den Hagelzucker zugeben, kurz im 1. Gang unterarbeiten und den Teig entspannen lassen.

**Teigruhe:** ca. 15 Minuten

Den Teig auf ca. 12 mm ausrollen und in 17 x 17 cm Stück schneiden und in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen einlegen und auf Gare stellen.

**Teigstärke:** ca. 12 mm

**Teiggröße:** ca. 17 x 17 cm

**Teiggewicht:** ca. 445 g

**Stückgare:** ca. 50 Minuten

Nach der Gare abbacken.

*Aus Gutem das Beste backen!*



# Schokostollen

KOMPLET Jogofine 50



**Backtemperatur:** ca. 190 °C  
**Backzeit:** ca. 20 - 25 Minuten

Nach dem Backen, den noch heißen Kuchen mit flüssiger Butter abstreichen.

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb abglänzen und mit Schokospänen bestreuen.

## Grundrezeptur Fruchtglanz gelb

KOMPLET Fruchtglanz gelb	100 g
Zucker	400 g
Wasser	1.000 g
Gesamtgewicht	1.500 g

### Verarbeitung:

KOMPLET Fruchtglanz gelb mit dem Zucker trocken vermischen. In kochendes Wasser einrühren und einmal kurz aufkochen lassen.



*Aus Gutem das Beste backen!*

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



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

info@komplet.com · www.komplet.com

# Winter Butterkuchen

## KOMPLET Spitzenberliner mit Butter



*Aus Gutem das Beste backen!*

### Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 8 Stück

#### Teig:

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter	1.000 g
Zucker	50 g
Butter, weich	50 g
Zimt, gemahlen	2 g
Vollei	100 g
Hefe	60 g
Wasser	350 g
Sultaninen	200 g
Gesamtteig	1.812 g

#### Auflage:

Butter, weich	300 g
KOMPLET Magic Fondant	100 g
Zimt, gemahlen	2 g
Gesamtauflage	402 g

#### Dekor:

Zucker	160 g
Mandeln, gehobelt	120 g
Gesamtdekor	280 g
Gesamtgewicht	2.494 g

#### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges, ausser den Sultaninen, einen Teig bereiten. Die Sultaninen zum Schluss kurz unterkneten.

<b>Knetzeit:</b>	ca. 3 Minuten 1. Stufe ca. 8 Minuten 2. Stufe
<b>Teigtemperatur:</b>	ca. 24 °C
<b>Teigruhe:</b>	ca. 15 Minuten

Nach der Teigruhe die Teige pro Stück auswiegen oder den gesamten Teig ausrollen und in Quadrate schneiden.

<b>Teigeinwaage:</b>	ca. 200 g pro Form
<b>Teigstärke:</b>	ca. 2,5 mm
<b>Teiggröße:</b>	ca. 17 x 17 cm

Die Teigstück in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen einlegen und auf Gare stellen.

<b>Stückgare:</b>	ca. 40 Minuten
-------------------	----------------

Alle Zutaten der Auflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr. 10 mm) punktförmig auf den Teig aufdressieren.

<b>Aufschlagzeit:</b>	ca. 3 Minuten
<b>Einwaage:</b>	ca. 60 g pro Form

Danach mit Mandeln und Zucker bestreuen und abbacken.

<b>Backtemperatur:</b>	ca. 210 °C
<b>Backzeit:</b>	ca. 10 Minuten



# Mailänder Dombrot

KOMPLET Almkruste 20



Aus Gutem das Beste backen!

## Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 50 Stück

<b>Teig:</b>	
KOMPLET Almkruste 20	2,000 kg
Weizenmehl, Type 550	8,000 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser	ca. 7,500 kg
<b>Gesamtteig</b>	<b>ca. 17,650 kg</b>

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

**Knetzeit (Spirale):** 3 Minuten 1. Stufe  
8 - 10 Minuten 2. Stufe

Der Teig muss sich vom Kesselrand lösen.

**Teigtemperatur:** ca. 26 °C



Direkt nach dem Kneten verwiegen, rund wirken, auf Gärgutträger setzen und kurz ruhen lassen.

**Einwaage:** 350 g  
**Teigruhe:** 10 - 15 Minuten

Nach der Teigruhe in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen setzen, leicht in die Ecken drücken und auf Gare stellen.

**Stückgare:** 60 - 70 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur.

Anschließend leicht bemehlen und diagonal über Kreuz mit einem bemehlten Teigschaber eindrücken.

Danach mit Schwaden abbacken.

**Backtemperatur:** ca. 240 °C fallend auf 200 °C  
**Backzeit:** 25 - 35 Minuten

### MEISTERTIPP:

ALS ALTERNATIVER DEKOR (0,800 KG) EIGNET SICH EBENFALLS EINE MISCHUNG AUS KÜRBISKERNEN (0,400 KG) UND SONNENBLUMENKERNEN (0,400 KG)

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



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

# Mailänder Olivenbrot

KOMPLET Almkruste 20



## Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 51 Stück

<b>Teig:</b>	
KOMPLET Almkruste 20	2,000 kg
Weizenmehl, Type 550	8,000 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser	ca. 7,000 kg
Olivenöl	0,500 kg
<hr/>	
Gesamtteig	ca. 17,650 kg
<b>Zum Unterkneten:</b>	
grüne Oliven mit Paprikapaste	3,000 kg
<hr/>	
Gesamtgewicht	ca. 20,650 kg



### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten, ausser den Oliven, einen Teig bereiten.

**Knetzeit (Spirale):** 3 Minuten 1. Stufe  
8 - 10 Minuten 2. Stufe

Zum Ende der Knetzeit die Oliven kurz unterlaufen lassen.

**Teigtemperatur:** ca. 26 °C

Direkt nach dem Kneten verwiegen, rund wirken, auf Gärgutträger setzen und kurz ruhen lassen.

**Einwaage:** 400 g

**Teigruhe:** ca. 15 Minuten

Nach der Teigruhe in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen setzen, leicht in die Ecken drücken und auf Gare stellen.

**Stückgare:** 60 - 70 Minuten bei Raumtemperatur

Anschließend bemehlen und diagonal über Kreuz mit einem bemehlten Teigschaber eindrücken. Danach mit Schwaden abbacken.

**Backtemperatur:** ca. 240 °C fallend auf 200 °C

**Backzeit:** ca. 35 Minuten

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



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

Aus Gutem das Beste backen!



# Gemüse - Quiche

KOMPLET Pan Doro



## Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 16 Stück

### Teig:

KOMPLET Pan Doro	1.000 g
Olivenöl	50 g
Hefe	15 g
Wasser	ca. 650 g

Gesamtteig ca. 1.715 g

### Füllung:

TK-Champignons, aufgetaut, geschnitten	2.000 g
TK-Broccoliröschen, aufgetaut	2.000 g
TK-Lauchstreifen, aufgetaut	2.000 g
Gouda, gerieben	800 g
Kochschinken, fein geschnitten	800 g
Sahne	1.600 g
Gemüsebrühe, gekörnt	18 g
Milch	1.600 g
Vollei	800 g
KOMPLET Creme Bechamel	1.000 g

Gesamtfüllung 12.618 g

Gesamtgewicht ca. 14.333 g

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

**Knetzeit (Spirale):** 4 Minuten 1. Stufe  
6 Minuten 2. Stufe

**Teigtemperatur:** ca. 25 °C

Direkt nach dem Kneten, Teigstücke zu 800 g abwägen, etwas lang formen und abgedeckt ruhen lassen.

**Einwaage:** 800 g  
**Teigruhe:** ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe die Teigstücke mit der Ausrollmaschine auf 34 x 68 cm (2 mm dick) ausrollen.

**Teigstärke:** ca. 2 mm  
**Teiggröße:** ca. 34 x 68 cm



Danach den Teig in Stücke zu 17 x 17 cm (ca. 100 g) einteilen und in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen setzen. (Der Teig sollte bis zur Fertigstellung der Füllung kühl gestellt werden.)

Den Broccoli und die Champignons bei Raumtemperatur auftauen lassen. (Nettogewicht des Broccoli nach dem Auftauen ca. 1.600 g / Champignons 800 - 1.000 g - entspricht einem Gewichtsverlust von ca. 20% beim Broccoli und 50 - 60% bei den Champignons.)

Den Lauch auf einem Weißblech bei 230 °C ca. 20 Minuten anschwitzen bzw. glasig dünsten. (Nettogewicht des Lauches nach dem Dünsten ca. 1.300 g - entspricht einem Gewichtsverlust von ca. 35%.)

Die restlichen Zutaten der Füllung zusammen glatt rühren. Anschließend den Broccoli, Lauch, Kochschinken und den Gouda unter die Masse heben.

Im Anschluss die fertige Füllung in die vorbereiteten KOMPLET Lotus-Vario-Formen füllen und glatt streichen.

**Einwaage Füllung:** 620 g

Danach ohne weitere Gare mit Schwaden abbacken.

**Backtemperatur:** ca. 230 °C  
**Backzeit:** ca. 30 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



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

# Lauchkuchen

KOMPLET Pan Doro



## Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 16 Stück

<b>Teig:</b>	
KOMPLET Pan Doro	1.000 g
Olivenöl	50 g
Hefe	15 g
Wasser	ca. 650 g

Gesamtteig ca. 1.715 g

<b>Füllung:</b>	
TK-Lauchstreifen, aufgetaut,	5.000 g
Fleischwurst, gewürfelt	1.000 g
Gouda, gerieben	800 g
Sahne	1.600 g
Gemüsebrühe, gekörnt	18 g
Milch	1.600 g
Vollei	800 g
KOMPLET Creme Bechamel	1.000 g

Gesamtfüllung 11.818 g

<b>Auflage:</b>	
Fleischwurst, in Scheiben	1.000 g

Gesamtgewicht ca. 14.533 g

**Verarbeitung:**  
Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

**Knetzeit (Spirale):** 4 Minuten 1. Stufe  
6 Minuten 2. Stufe

**Teigtemperatur:** ca. 25 °C

Direkt nach dem Kneten,  
Teigstücke zu 800 g abwiegen,  
etwas lang formen und abgedeckt  
ruhen lassen.

**Einwaage:** 800 g  
**Teigruhe:** ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe die Teigstücke mit der  
Ausrollmaschine auf 34 x 68 cm (2 mm dick)  
ausrollen.

**Teigstärke:** ca. 2 mm  
**Teiggröße:** ca. 34 x 68 cm

Danach den Teig in Stücke zu 17 x 17 cm (ca.  
100 g) einteilen und in die **KOMPLET Lotus-Vario-**  
**Formen** setzen. (Der Teig sollte bis zur Fertig-  
stellung der Füllung kühl gestellt werden.)  
Den Lauch auf einem Weißblech bei 230 °C  
ca. 20 Minuten anschwitzen bzw. glasig dünsten.  
(Nettogewicht des Lauches nach dem Dünsten  
ca. 3.250 g - entspricht einem Gewichtsverlust  
von ca. 35%.)

Die restlichen Zutaten der Füllung zusammen  
glatt rühren. Anschließend den Lauch, die Fleisch-  
wurst und den Gouda unter die Masse heben.  
Im Anschluss die fertige Füllung in die vorbe-  
reiteten **KOMPLET Lotus-Vario-Formen** füllen und  
glatt streichen.

**Einwaage Füllung:** 600 g

Danach ohne weitere Gare mit Schwaden ab-  
backen.

**Backtemperatur:** ca. 230 °C  
**Backzeit:** ca. 30 Minuten

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



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

Aus Gutem das Beste backen!



# Zwiebelkuchen

KOMPLET Pan Doro



## Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 16 Stück

<b>Teig:</b>	
KOMPLET Pan Doro	1.000 g
Olivenöl	50 g
Hefe	15 g
Wasser	ca. 650 g
<hr/>	
Gesamtteig	ca. 1.715 g

<b>Füllung:</b>	
TK-Zwiebeln, aufgetaut, gewürfelt	6.000 g
Schinkenwürfel, geräuchert	800 g
Sahne	1.600 g
Gemüsebrühe, gekörnt	18 g
Milch	1.600 g
Vollei	800 g
KOMPLET Creme Bechamel	1.000 g
<hr/>	
Gesamtfüllung	11.818 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	ca. 13.533 g

**Verarbeitung:**  
Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

**Knetzeit (Spirale):** 4 Minuten 1. Stufe  
6 Minuten 2. Stufe

**Teigtemperatur:** ca. 25 °C

Direkt nach dem Kneten, Teigstücke zu 800 g abwägen, etwas lang formen und abgedeckt ruhen lassen.

**Einwaage:** 800 g  
**Teigruhe:** ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe die Teigstücke mit der Ausrollmaschine auf 34 x 68 cm (2 mm dick) ausrollen.

**Teigstärke:** ca. 2 mm  
**Teiggröße:** ca. 34 x 68 cm

Danach den Teig in Stücke zu 17 x 17 cm einteilen und in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen setzen. (Der Teig sollte bis zur Fertigstellung der Füllung kühl gestellt werden.)

Die Zwiebeln und den Schinken auf einem Weißblech bei 230 °C ca. 20 Minuten anschwitzen bzw. glasig dünsten. (Nettogewicht der Zwiebeln nach dem Dünsten ca. 4.000 g / Schinken ca. 550 g - entspricht einem Gewichtsverlust von je ca. 30% der Zwiebeln und des Schinkens.)

Die restlichen Zutaten der Füllung zusammen glatt rühren. Anschließend die Zwiebeln und den Speck unter die Masse heben.

Im Anschluss die fertige Füllung in die vorbereiteten KOMPLET Lotus-Vario-Formen füllen und glatt streichen.

**Einwaage Füllung:** 600 g

Danach ohne weitere Gare mit Schwaden abbacken.

**Backtemperatur:** ca. 230 °C  
**Backzeit:** ca. 30 Minuten

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



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

Aus Gutem das Beste backen!