



# KOMPLET Gourmet Füllcreme

Die lockere und leichte Füllcreme mit sahnigem Charakter.

## Produktvorteile:

- locker und leichte Füllcreme mit sahnigem Charakter
- sehr hohe Ergiebigkeit
- schmelzend, cremige Struktur
- absolut schnittfest



### Verarbeitung:

Alle Zutaten mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 - 4 Minuten

Bei den mit \*\* gekennzeichneten Rezepturen, **KOMPLET Gourmet Füllcreme** mit Wasser zusammen aufschlagen, danach erst die **KOMPLET Kiddy**-Produkte kurz unter die Masse rühren.

### Grundrezeptur Füllcreme

<b>KOMPLET Gourmet Füllcreme</b>	400 g
Wasser (ca. 20 °C)	1.000 g
<b>Gesamtmasse</b>	<b>1.400 g</b>

**Verkehrsbezeichnung:** Füllcreme

### Füllcreme mit Butter

<b>KOMPLET Gourmet Füllcreme</b>	350 g
Wasser (ca. 20 °C)	750 g
Butter, weich	250 g
<b>Gesamtmasse</b>	<b>1.350 g</b>

**Verkehrsbezeichnung:** Füllcreme mit Butter

### Die "sahnige" Füllcreme

<b>KOMPLET Gourmet Füllcreme</b>	400 g
Wasser (ca. 20 °C)	800 g
Sahne, flüssig	200 g
<b>Gesamtmasse</b>	<b>1.400 g</b>

**Verkehrsbezeichnung:** Sahnefüllcreme

### Joghurt-Füllcreme mit Sahne

<b>KOMPLET Gourmet Füllcreme</b>	450 g
Wasser (ca. 20 °C)	500 g
Sahne, flüssig	100 g
Joghurt, natur 3,5%	400 g
<b>Gesamtmasse</b>	<b>1.450 g</b>

**Verkehrsbezeichnung:** Joghurtfüllcreme mit Sahne

### Mandarinen- Füllcreme

<b>KOMPLET Gourmet Füllcreme</b>	400 g
Wasser (ca. 20 °C)	1.000 g
Mandarinen, Dose	60 g
Mandarinenpaste	30 g
<b>Gesamtmasse</b>	<b>1.490 g</b>

**Verkehrsbezeichnung:** Mandarinenfüllcreme

### Cappuccino Creme

<b>KOMPLET Gourmet Füllcreme</b>	400 g
Wasser (ca. 20 °C)	1.000 g
Kaffee, löslich	8 g
<b>Gesamtmasse</b>	<b>1.408 g</b>

**Verkehrsbezeichnung:** Füllcreme mit Kaffee

### Irish Cream - Füllung

<b>KOMPLET Gourmet Füllcreme</b>	400 g
Wasser (ca. 20 °C)	1.000 g
Irish Cream Paste	60 g
<b>Gesamtmasse</b>	<b>1.460 g</b>

**Verkehrsbezeichnung:** Irish Cream Füllcreme

### Joghurt-Füllcreme

<b>KOMPLET Gourmet Füllcreme</b>	450 g
Wasser (ca. 20 °C)	600 g
Joghurt, Natur 3,5%	400 g
<b>Gesamtmasse</b>	<b>1.450 g</b>

**Verkehrsbezeichnung:** Joghurtfüllcreme

### Kiddy Noisette-Füllcreme \*\*

<b>KOMPLET Gourmet Füllcreme</b>	400 g
<b>KOMPLET Kiddy Noisette</b>	200 g
Wasser (ca. 20 °C)	1.000 g
<b>Gesamtmasse</b>	<b>1.600 g</b>

**Verkehrsbezeichnung:** Haselnussfüllcreme

### Kiddy Choco Füllcreme \*\*

<b>KOMPLET Gourmet Füllcreme</b>	400 g
<b>KOMPLET Kiddy Choco</b>	200 g
Wasser (ca. 20 °C)	1.000 g
<b>Gesamtmasse</b>	<b>1.600 g</b>

**Verkehrsbezeichnung:** Kakaofüllcreme

### Kiddy Gusto Füllcreme für Berliner usw. \*\*

<b>KOMPLET Gourmet Füllcreme</b>	250 g
<b>KOMPLET Kiddy Gusto Softy</b>	500 g
Wasser (ca. 20 °C)	1.000 g
<b>Gesamtmasse</b>	<b>1.750 g</b>

**Verkehrsbezeichnung:** Haselnussfüllcreme

### Kiddy Gusto Füllcreme \*\*

<b>KOMPLET Gourmet Füllcreme</b>	400 g
<b>KOMPLET Kiddy Gusto Softy</b>	300 g
Wasser (ca. 20 °C)	1.000 g
<b>Gesamtmasse</b>	<b>1.700 g</b>

**Verkehrsbezeichnung:** Haselnussfüllcreme

Abel + Schäfer, KOMPLET-Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



info@komplet.com · www.komplet.com

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

Aus Gutem das Beste backen!