

# KOMPLET Saftbinder Spezial

*Für einen individuellen Genuss!*

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON BACK-, SCHNITT-  
UND FROSTERFESTEN FRUCHTFÜLLUNGEN.



*Aus Gutem das Beste backen!*





# KOMPLET Saftbinder Spezial

Für einen individuellen Genuss!



VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON BACK-,  
SCHNITT- UND FROSTERFESTEN FRUCHTFÜLLUNGEN.

## Die Vorteile:

- Problemlose Anpassung (z.B. Festigkeit) bei individuellen Anforderungen
- Kein verklumpen! Auch nicht bei der Herstellung größerer Mengen
- KOMPLET Saftbinder Spezial benötigt ca. 10 Minuten Quellzeit, bevor er seine endgültige Festigkeit erreicht
- Sehr kostengünstig!
- Individueller Geschmack und Konsistenz gegenüber Fertig-Fruchtfüllungen
- Alleinstellungsmerkmal durch Aufbringen von Fruchtspiegeln auf Schnitten und Torten, aus eigener Herstellung

## Fruchtfüllungen aus KOMPLET Saftbinder Spezial

### Kirschfüllung

Saft von Dunstsauerkirschen	1.000 g
<b>KOMPLET Saftbinder Spezial</b>	190 g
Zucker	280 g
Dunstsauerkirschen, abgetropft	2.000 g
<hr/>	
Gesamt Kirschfüllung	3.470 g

#### Verarbeitung:

Die Dunstsauerkirschen abtropfen lassen. Den Saft mit **KOMPLET Saftbinder Spezial** und Zucker verrühren und anschließend die Kirschen unterrühren.

**Alternativ:** Es können auch alle Zutaten zusammen verrührt werden, da Sie durch die Verwendung von **KOMPLET Saftbinder Spezial** eine klumpenfreie Fruchtfüllung herstellen können.

### Apfelfüllung

Saft von Dunstapfelstücken	1.000 g
<b>KOMPLET Saftbinder Spezial</b>	260 g
Zucker	320 g
Dunstäpfel, abgetropft	6.600 g
<hr/>	
Gesamt Apfelfüllung	8.180 g

#### Verarbeitung:

Die Dunstapfelstücke abtropfen lassen. Den Saft mit **KOMPLET Saftbinder Spezial** und Zucker verrühren und anschließend die Äpfel unterrühren.

**Alternativ:** Es können auch alle Zutaten zusammen verrührt werden, da Sie durch die Verwendung von **KOMPLET Saftbinder Spezial** eine klumpenfreie Fruchtfüllung herstellen können.

#### MEISTERTIPP:

DIE FRUCHTFÜLLUNGEN KÖNNEN BELIEBIG NACH BETRIEBLICHEN WÜNSCHEN MIT GEWÜRZEN (ZIMT, VANILLE, ...) ODER ANDEREN ZUTATEN (SULTANINEN, MANDELN, ...) ABGESCHMECKT WERDEN.

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



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

Aus Gutem das Beste backen!