

# KOMPLET

## Vegan



*Vegan genießen mit*  
**KOMPLET Vega Cake**  
*und*  
**KOMPLET Vega Creme**

Die beiden Vormischungen zur Herstellung  
veganer Rührmassen bzw. Cremes

Viele unserer Produkte bieten Rezepturen mit der  
Möglichkeit zur Herstellung veganer Gebäcke. Also  
ohne Produkte tierischen Ursprungs, wie z.B. Eier,  
Milch, Butter und Honig.



Mit **KOMPLET Vega Cake** und **KOMPLET Vega Creme**  
begeistern Sie die stark wachsende Zielgruppe, die  
sich vegan ernährt. Laut dem Deutschen Vegetarier-  
bund sind das mittlerweile 8 Millionen Vegetarier  
und 1,1 Millionen Veganer, Tendenz steigend.

Also keine Zeit zu zögern: Zeigen Sie Ihre  
Kompetenz auch bei dieser Produktlinie.

Unsere veganen Produkte sind einfach in der  
Herstellung und bieten Ihrem veganen Kunden  
einen zu 100% vergleichbaren Geschmack mit  
konventionellen Produkten.

**Mit KOMPLET immer im Trend.**

Ihr **KOMPLET**-Fachberater berät Sie gerne und  
zeigt Ihnen die Vielzahl unserer veganen Produkte,  
damit auch Sie vom wachsenden veganen Markt  
profitieren.



*Aus Gutem das Beste backen!*

# KOMPLET Vega Cake

*Vegane Köstlichkeiten für*

## Vegane Picasso Schnitte

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm à 20 Stück

### Masse:

KOMPLET Vega Cake	1.000 g
Speiseöl	300 g
Wasser	450 g

Gesamtmasse 1.750 g

### Cremeauflage:

Creme aus KOMPLET Vega Creme (siehe Grundrezeptur)	420 g
---	-------

### Fruchtfüllung:

KOMPLET Kiddy Fruit Schwarze Kirsche	350 g
--------------------------------------	-------

### Fruchtauflage:

Aprikosenhälften (Dosenfrüchte)	400 g
---------------------------------	-------

### Zum Abglänzen:

Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose (siehe Grundrezeptur)	150 g
--	-------

Gesamtgewicht 3.070 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der veganen Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im mittleren Gang ca. 3 Minuten aufschlagen und auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Danach die Zutaten der Cremefüllung ca. 3 Minuten glatt rühren. Anschließend die Cremefüllung und die Fruchtfüllung mit einem Dressierbeutel ohne Tülle punktförmig abwechselnd aufdressieren, zwischen den Füllungen die Aprikosenhälften auflegen und danach abbacken.

**Einwaage Masse:** ca. 1.750 g pro Blech

**Einwaage Cremefüllung:** ca. 420 g pro Blech

**Einwaage Fruchtfüllung:** ca. 350 g pro Blech

**Einwaage Fruchtauflage:** ca. 400 g pro Blech

**Backtemperatur:** ca. 190 °C

**Backzeit:** 45 - 50 Minuten

Nach dem Erkalten mit Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose abglänzen und in Stücke (z. B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

**Verkehrsbezeichnung:** Veganer Rührkuchen mit Früchten



## Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	1.000 g
Wasser	500 g

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.

## Grundrezeptur Creme aus KOMPLET Vega Creme

KOMPLET Vega Creme	350 g
Wasser, 30° C	1.000 g

Gesamtmasse 1.350 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem feinen Besen glatt rühren.

**Rührzeit:** ca. 3 Minuten

# & Vega Creme alle Genießer!

Vegan

## Vegane Blaubeer Muffins

ca. 18 Stück à 110 g

### Masse:

KOMPLET Vega Cake	1.000 g
Speiseöl	300 g
Wasser	450 g

Gesamtmasse 1.750 g

### Zum Unterrühren:

Heidelbeeren, gefroren	230 g
------------------------	-------

### Dekor:

Vegane Streusel aus KOMPLET Vega Cake (siehe Grundrezeptur)	180 g
--	-------

Gesamtgewicht 2.160 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer den Heidelbeeren, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im mittleren Gang aufschlagen. Die Heidelbeeren zum Schluss vorsichtig unterrühren.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Anschließend die Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle oder Eisportionierer (Größe: 1/20) in die **KOMPLET Tulip Cups** einfüllen. Die veganen Streusel laut Grundrezept herstellen, aufstreuen und abbacken.

**Einwaage Masse:** ca. 110 g pro Stück

**Einwaage**

**Vegane Streusel:** ca. 10 g pro Stück

**Backtemperatur:**

**Etagenbackofen:** ca. 180 °C

**Stikkenofen:** 160 - 170 °C

**Backzeit:** 25 - 30 Minuten

**Verkehrsbezeichnung:** Veganer Rührkuchen mit Früchten



## Grundrezeptur Vegane Streusel aus KOMPLET Vega Cake

### Rührmasse:

KOMPLET Vega Cake	1.000 g
Backmargarine	375 g

Gesamtmasse 1.375 g

### Verarbeitung:

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

Unter [www.komplet.com](http://www.komplet.com) finden Sie weitere vegane Rezepturen für Muffins und andere feine Gebäcke.

Oder fragen Sie Ihren **KOMPLET**-Fachberater.

### MEISTERTIPP:

BITTE BEACHTEN SIE, DASS ALLE EINGESETZTEN  
ROHSTOFFE DIE ANFORDERUNGEN FÜR EINE VEGANE  
ERNÄHRUNGSWEISE ERFÜLLEN.

Aus Gutem das Beste backen!

# KOMPLET

## Vegan

### Vegane Mamorkuchen

Rezeptur für 2 Stück à 900 g

#### Masse:

<b>KOMPLET Vega Cake</b>	1.000 g
Speiseöl	300 g
Wasser	450 g

Gesamtmasse 1.750 g

#### Zum Unterrühren:

Kakaopulver	25 g
Puderzucker	25 g
Wasser	40 g

#### Dekor:

<b>KOMPLET Neuschnee</b>	30 g
--------------------------	------

Gesamtgewicht 1.870 g

#### Verarbeitung:

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

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Einen Teil der Masse (1200 g) in die vorbereiteten Rodonkuchenformen (Ø 18 cm, Höhe 9 cm, Litergewicht ca. 1,5 l) gleichmäßig verteilen.

Die restliche helle Masse (ca. 600 g) mit dem Kakaopulver, Zucker und Wasser kurz verrühren und auf die helle Masse gleichmäßig verteilen.

**Einwaage helle Masse:** ca. 600 g pro Stück

**Einwaage dunkle Masse:** ca. 300 g pro Stück

Danach beide Massen in der Form etwas vermengen, so dass ein Marmor - Effekt entsteht und abbacken.



**Backtemperatur:** ca. 170 - 180 °C

**Backzeit:** 45 - 50 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Neuschnee** absieben.

**Dekor:** ca. 15 g pro Stück

**Verkehrsbezeichnung:** Veganer Mamorkuchen

#### MEISTERTIPP:

**BITTE BEACHTEN SIE, DASS ALLE EINGESETZTEN ROHSTOFFE DIE ANFORDERUNGEN FÜR EINE VEGANE ERNÄHRUNGSWEISE ERFÜLLEN.**

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!*