

# KOMPLET Soft Amigos

Die "softe" Revolution!

DER ANWENDUNGSFREUNDLICHE  
AMERIKANER MIT ZUGABE VON BUTTER  
ODER ÖL.



Aus Garen und Bestecken.











# KOMPLET Soft Amigos

Die "softe" Revolution!

DER ANWENDUNGSFREUNDLICHE AMERIKANER MIT ZUGABE VON BUTTER ODER ÖL.

## Produktvorteile:

- Die angerührte Masse ist nach Stunden noch verarbeitungsfähig.

	herkömmliche Amerikanermassen		Masse aus KOMPLET Soft-Amigos	
	3h	4h	3h	4h
Triebtest				
Backtest				

Dadurch kann eine größere Menge angerührt und effizienter gearbeitet werden.

- Die aufdressierte Masse ist frosterstabil.
- Die Vormischung bietet viele Möglichkeiten weiterer .....>



## Gebäckvorteile:

- Sie können zwischen Butter- oder Öl-Zugabe wählen.
- Die Gebäcke sind besonders saftig und sehr gut in der Frischhaltung.

## Grundrezeptur für Amerikaner

Masse:	mit Öl	mit Butter
KOMPLET Soft-Amigos	1.000 g	1.000 g
Öl	75 g	-
Butter, flüssig	-	100 g
Eier	100 g	100 g
Wasser	*500 – 600 g	*500 – 600 g
Gesamtmasse	1.675 – 1.775 g	1.700 – 1.800 g

**Verarbeitung Amerikaner und Butter-Amerikaner:**  
Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit rühren.

<b>Rührzeit:</b>	ca. 3 Minuten
<b>Backtemperatur:</b>	ca. 190 °C
<b>Backzeit:</b>	ca. 15 Minuten

Vor dem Erkalten vom Blech bzw. Trennpapier lösen.

\*Die Wasserzugabe kann beim Backen im Stikkenofen erhöht werden.

### MEISTERTIPP:

Die Masse kann bis zum nächsten Tag aufdressiert im Kühlraum (ca. 2 °C) oder über mehrere Tage im Froster gelagert werden. Aus dem Kühlraum sofort abbacken, aus dem Froster ca. 20 – 30 Minuten auftauen lassen.



info@komplet.com  
www.komplet.com