

# KOMPLET Kiddy Pistazie Softy

Vielfältige Anwendung, köstlicher Geschmack!

GEBRAUCHSFERTIGE PISTAZIENCREME ZUM FÜLLEN,  
AROMATISIEREN UND GARNIEREN.



*Aus Gutem das Beste backen!*



# Fruchtige Pistazienschnitte

## KOMPLET Black Soft



### Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

#### Masse

<b>KOMPLET Black Soft</b>	325 g
Speiseöl	145 g
Vollei	65 g
Wasser	65 g
<hr/>	
Gesamtmasse	600 g

#### Masse

<b>KOMPLET Mandelsoft</b>	300 g
Speiseöl	90 g
Vollei	120 g
Wasser	90 g
<hr/>	
Gesamtmasse	600 g

#### Cremerfüllung

<b>KOMPLET Gourmet Füllcreme</b>	215 g
Wasser	315 g
Mangopüree	195 g
Passionsfruchtpüree	25 g
<hr/>	
Gesamt Cremerfüllung	750 g

#### Zum Aufdressieren

<b>KOMPLET Kiddy Pistazie Softy</b>	100 g
-------------------------------------	-------

#### Cremeauflage

<b>KOMPLET Gourmet Füllcreme</b>	400 g
Wasser	1.000 g
<hr/>	
Gesamt Cremeauflage	1.400 g

#### Dekor

<b>KOMPLET Kiddy Pistazie Softy</b>	100 g
-------------------------------------	-------

<hr/>	
Gesamtmenge	3.550 g

#### Verarbeitung:

Alle Zutaten der beiden Massen getrennt mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen. Jede Masse auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen und abbacken.

**Aufschlagzeit:** je ca. 3 Minuten

**Einwaage Masse:** je ca. 600 g

**Backtemperatur:** 180 - 190 °C

**Backzeit:** je ca. 15 Minuten

Alle Zutaten der Cremerfüllung mit einem feinen Besen aufschlagen. Die Cremerfüllung gleichmäßig auf den ausgekühlten **KOMPLET Black Soft**-Boden streichen und mit dem **KOMPLET Mandelsoft**-Boden abdecken. Anschließend **KOMPLET Kiddy Pistazie Softy** der Länge nach aufdressieren.

**Aufschlagzeit Cremerfüllung:** ca. 4 Minuten

**Einwaage Cremerfüllung:** ca. 750 g

#### Einwaage

**KOMPLET Kiddy Pistazie Softy:** ca. 100 g

Alle Zutaten der Cremeauflage mit einem feinen Besen aufschlagen und auf der Schnitte gleichmäßig verteilen. **KOMPLET Kiddy Pistazie Softy** leicht erwärmen, auf die Creme dressieren, marmorieren und die Schnitte kämmen.

**Aufschlagzeit Cremeauflage:** ca. 4 Minuten

**Einwaage Cremeauflage:** ca. 1.400 g

#### Einwaage

**KOMPLET Kiddy Pistazie Softy:** ca. 100 g

Die Schnitte nach betrieblichen Vorgaben dekorieren und kühlen. Anschließend in gewünschte Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech) einteilen und schneiden.

# Pistazien-Käsekuchen

## KOMPLET Gourmet Käsekuchen



### Rezeptur für 12 Torten Ø 14 cm

<b>Teig</b>	
<b>KOMPLET Feinmürbteig</b>	600 g
<b>KOMPLET Mandelfüllung</b>	250 g
Butter, weich	200 g
Speiseöl	30 g
<hr/>	
Gesamtteig	1.080 g
<b>Masse</b>	
<b>KOMPLET Gourmet Käsekuchen</b>	750 g
Speisequark	1.050 g
Speiseöl	150 g
Vollei	300 g
Wasser	750 g
<hr/>	
Gesamtmasse	3.000 g
<b>Für die Pistazienmasse</b>	
<b>KOMPLET Gourmet Käsekuchen</b>	660 g
Speisequark	950 g
Speiseöl	100 g
Vollei	260 g
Wasser	580 g
<b>KOMPLET Kiddy Pistazie Softy</b>	450 g
<hr/>	
Gesamt Pistazienmasse	3.000 g

<b>Dekor</b>	
<b>KOMPLET Kiddy Pistazie Softy</b>	240 g
Pistazienkerne, gehackt	60 g
<hr/>	
Gesamt Dekor	300 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	7.380 g

#### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges Streusel herstellen, in vorbereitete Tortenringe (Ø 14 cm) einstreuen und anbacken.

<b>Teigeinwaage:</b>	ca. 90 g
<b>Backtemperatur:</b>	ca. 180 - 190 °C
<b>Backzeit:</b>	ca. 10 Minuten

Alle Zutaten der beiden Quarkmassen getrennt mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im mittleren Gang glattrühren. Die helle Quarkmasse in die Ringe einfüllen. Anschließend die Pistazien-Quarkmasse mit einem Spritzbeutel ringförmig eindressieren, glattstreichen und abbacken.

<b>Rührzeit:</b>	je 3 Minuten
<b>Einwaage:</b>	je 250 g pro Torte
<b>Backtemperatur:</b>	ca. 180 - 190 °C
<b>Backzeit:</b>	ca. 50 - 55 Minuten

Nach dem Auskühlen mit **KOMPLET Kiddy Pistazie Softy** und gehackten Pistazien ausgarnieren.

Aus Gutem das Beste backen!

# Pistaziencremetaler

## KOMPLET Feinmürbteig

WEITERE TALER-REZEPTUREN  
MIT **KOMPLET Kiddy** PRODUKTEN



Aus Gutem das Beste backen!

### Rezeptur für ca. 70 Stück

	Pistazien- cremetaler
Teig	
<b>KOMPLET Feinmürbteig</b>	1.000 g
Butter oder Margarine	300 g
Vollei	100 g
Wasser	50 g
<hr/>	
Gesamtteig	1.450 g
<b>Füllung:</b>	
<b>KOMPLET Kiddy Pistazie Softy</b>	350 g
<b>Zum Überziehen:</b>	
<b>KOMPLET Kiddy Weiß</b>	400 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.200 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges in der Knetmaschine mischen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

**Knetzeit:** ca. 2 – 3 Minuten  
im langsamen Gang

Den Mürbeteig auf ca. 4 mm ausrollen und mit einem runden Ausstecher, ca. 4,5 cm Ø, ausstechen. Danach auf vorbereitete Bleche legen und abbacken.

**Teigstärke:** ca. 4 mm  
**Stückgewicht:** ca. 2 x 10 g pro Taler  
**Backtemperatur:** ca. 190 – 200 °C  
**Backzeit:** ca. 8 – 10 Minuten

Die Hälfte der abgekühlten Gebäcke mit **KOMPLET Kiddy Pistazie Softy** füllen und mit den ungefüllten Gebäcken zusammensetzen.

**Einwaage Füllung:** ca. 5 g pro Stück

Die Oberseite in **KOMPLET Kiddy Weiß** tauchen und nach Belieben ausgarnieren.



info@komplet.com  
www.komplet.com