

KOMPLET Gourmet Brownies

Mit dem Extra an Kakao!

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG TYPISCH
AMERIKANISCHER GEBÄCKE MIT EINEM
BESONDERS SCHOKOLADIGEN GESCHMACK.



Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Gourmet Brownies

Mit dem Extra an Kakao!

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG TYPISCH AMERIKANISCHER GEBÄCKE MIT EINEM BESONDERS SCHOKOLADIGEN GESCHMACK.



Produktvorteile:

- Die Masse lässt sich rationell auf- und verarbeiten
- Sie ist pump- und gut fließfähig
- Ideal geeignet zur Herstellung von Gebäcken nach typisch amerikanischer Art

Gebäckvorteile:

- Die Gebäcke besitzen den intensiven, aromatischen Geschmack des Kakaos
- Sie sind sehr saftig mit einer extrem langen Frischhaltung

Brownie American Style

Masse:

KOMPLET Gourmet Brownies	1.000 g
Vollei	400 g
Butter, flüssig	400 g
Walnusskerne, Bruch	250 g
Gesamtmasse	2.050 g

Verarbeitung:

KOMPLET Gourmet Brownies und flüssige Butter ca. 1 Minute langsam glattrühren. Danach die Eier zugeben und 1 Minute langsam rühren. Die Walnüsse kurz unterrühren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (60 x 20 cm) verstreichen.

Rührzeit:	ca. 2 Minuten
Backtemperatur:	ca. 180 – 190 °C
Backzeit:	ca. 25 – 30 Minuten

Petits Brownies

KOMPLET Gourmet Brownies



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm oder für 4 x KOMPLET Lotus-Vario Formen

Masse:

KOMPLET Gourmet Brownies	1.000 g
Vollei	375 g
Sahne, flüssig	100 g
Butter, ca. 50 °C	400 g

Gesamtmasse 1.875 g

Dekor:

KOMPLET Kiddy Choco	200 g
---------------------	-------

Verarbeitung:

Vollei, Sahne und KOMPLET Gourmet Brownies langsam mit dem groben Besen oder Flachteigschläger verrühren. Anschließend die flüssige Butter (ca. 50 °C) unter weiterem Rühren einfließen lassen.

Rührzeit: ca. 2 Minuten

Die Masse auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) oder in KOMPLET Lotus-Vario-Formen gleichmässig aufstreichen und abbacken.

Einwaage Masse: ca. 1.875 g / Blech
ca. 465 g / KOMPLET Lotus-Vario-Form

Backtemperatur: ca. 180 – 190 °C
Backzeit: ca. 30 – 35 Minuten / Blech
ca. 25 – 30 Minuten / KOMPLET Lotus-Vario-Form

Nach dem Erkalten mit flüssigem KOMPLET Kiddy Choco überziehen, in kleine Stücke schneiden oder ausstechen und individuell mit Früchten, Nüssen oder ähnlichem garnieren.

Einwaage Dekor: ca. 200 g / Blech
ca. 50 g / KOMPLET Lotus-Vario-Form

Marmor Brownies

KOMPLET Gourmet Brownies

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm oder für 4 x KOMPLET Lotus-Vario Formen

Masse:

KOMPLET Gourmet Brownies	750 g
Vollei	280 g
Sahne, flüssig	75 g
Butter, ca. 50 °C	300 g

Gesamtmasse	1.405 g
-------------	---------

Quarkauflage:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen	250 g
Frischkäse	350 g
Wasser	275 g
Vollei	90 g
Speiseöl	50 g

Gesamtauflage	1.015 g
---------------	---------

Dekor:

Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	120 g
Wasser	60 g

Gesamtdekor	180 g
-------------	-------

Gesamtgewicht	2.600 g
---------------	---------

Verarbeitung:

Vollei, Sahne und KOMPLET Gourmet Brownies langsam mit dem groben Besen oder Flachteigschläger verrühren. Anschließend die flüssige Butter (ca. 50 °C) unter weiterem Rühren einfließen lassen.

Rührzeit: ca. 2 Minuten

Die Masse auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) oder in KOMPLET Lotus-Vario-Formen gleichmäßig aufstreichen.

Einwaage Masse: ca. 1.400 g / Blech
ca. 350 g / KOMPLET Lotus-Vario-Form

Alle Zutaten der Quarkauflage mit einem feinen Besen glattrühren, streifenförmig auf die Brownie-masse dressieren, marmorieren und abbacken.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Auflage: ca. 1.000 g / Blech
ca. 250 g / KOMPLET Lotus-Vario-Form

Backtemperatur: ca. 180 – 190 °C

Backzeit: ca. 35 – 40 Minuten / Blech
ca. 30 – 35 Minuten / KOMPLET Lotus-Vario-Form



KOMPLET Kiddy Gel Aprikose mit dem Wasser vermischen und bis zur vollständigen Auflösung erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Nach dem Erkalten die Schnitte mit Aprikosen-Geleeguss abglänzen.

Einwaage Dekor: ca. 180 g / Blech
ca. 45 g / KOMPLET Lotus-Vario-Form

Die Schnitte in Stücke (z.B. 5 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 40 Stk. pro Blech) gleichmäßig einteilen und schneiden.

MEISTERTIPP:
DIE VERWENDUNG VON
SPEISEQUARK ANSTATT FRISCHKÄSE
IST AUCH MÖGLICH.



Aus Gutem das Beste backen!

Walnuss Brownies

KOMPLET Gourmet Brownies

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm oder für 4 x KOMPLET Lotus-Vario Formen

Masse:

KOMPLET Gourmet Brownies	1.000 g
Vollei	375 g
Sahne, flüssig	100 g
Butter, ca. 50 °C	400 g

Gesamtmasse 1.875 g

Zum Aufstreuen:

Walnusskerne, Bruch	110 g
Chocolate Chunks, dunkel	70 g

Gesamtaufgabe 180 g

Dekor:

KOMPLET Kiddy Choco	100 g
Walnusskerne, Bruch	60 g
Dekorspäne, weiß	30 g

Gesamtdekor 190 g

Gesamtgewicht 2.245 g

Verarbeitung:

Vollei, Sahne und **KOMPLET Gourmet Brownies** langsam mit dem groben Besen oder Flachteigschläger verrühren. Anschließend die flüssige Butter (ca. 50 °C) unter weiterem Rühren einfließen lassen.

Rührzeit: ca. 2 Minuten

Die Masse auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) oder in **KOMPLET Lotus-Vario-Formen** gleichmässig aufstreichen.

Einwaage Masse: ca. 1.875 g / Blech
ca. 465 g / **KOMPLET Lotus-Vario-Form**

Die gehackten Walnüsse und Chocolate Chunks aufstreuen und die Kuchen abbacken.

Einwaage Auflage: ca. 180 g / Blech
ca. 45 g / **KOMPLET Lotus-Vario-Form**

Backtemperatur: ca. 180 – 190 °C

Backzeit: ca. 30 – 35 Minuten / Blech
ca. 25 – 30 Minuten / **KOMPLET Lotus-Vario-Form**



Nach dem Erkalten mit flüssigem **KOMPLET Kiddy Choco** überspinnen, mit Walnussbruch und Dekorspäne, weiß bestreuen und in Stücke (z.B. 5 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 40 Stk. pro Blech) gleichmäßig einteilen und schneiden.

Einwaage Dekor: ca. 190 g / Blech
ca. 45 g / **KOMPLET Lotus-Vario-Form**