



# KOMPLET BISKUIT

Vormischung zur Herstellung hochfeiner Biskuit-Massen



# KOMPLET BISKUIT

## Vormischung zur Herstellung hochfeiner Biskuit-Massen

### Grundrezeptur 1

Eier	600 g
Wasser	200 g
KOMPLET Biskuit	1000 g

### Grundrezeptur 2

Eier	500 g
Wasser	200 g
KOMPLET Biskuit	1000 g

### Grundrezeptur 3

Eier	450 g
Wasser	250 g
KOMPLET Biskuit	1000 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen aufschlagen. Vor allem bei größeren Massen sollte die Aufschlagzeit nicht unterschritten werden.

Aufschlagzeit: ca. 10 Min.

Backtemperatur: ca. 190° C

Backzeit: 30 – 35 Min. (für hohe Böden)

### Einwaagetabelle für hohe Böden nach Rezeptur 2 (26 cm Ø, 5 cm hoch)

Einwaage: ca. 560 g

Böden	3	6	9	12	15	18
KOMPLET Biskuit	1000 g	2000 g	3000 g	4000 g	5000 g	6000 g
Eier	500 g	1000 g	1500 g	2000 g	2500 g	3000 g
Wasser	200 g	400 g	600 g	800 g	1000 g	1200 g

### für hohe Böden nach Rezeptur 2 (28 cm Ø, 5 cm hoch bzw. 26 cm Ø, 6 cm hoch)

Einwaage: ca. 680 g

Böden	2	4	6	8	10	12	14
KOMPLET Biskuit	800 g	1600 g	2400 g	3200 g	4000 g	4800 g	5600 g
Eier	400 g	800 g	1200 g	1600 g	2000 g	2400 g	2800 g
Wasser	160 g	320 g	480 g	640 g	800 g	960 g	1120 g



## Wiener Masse/ Frankfurter Kranz

Eier	600 g
Wasser	200 g
KOMPLET Biskuit	1000 g
flüssiges Butterfett/Butter	150 g

### Verarbeitung:

KOMPLET Biskuit, Eier und Wasser zusammen aufschlagen. Zum Schluß Fett, Nußpaste und Nüsse kurz unterrühren.

Aufschlagzeit: 10 Minuten

Backtemperatur: ca. 190° C

Backzeit: ca. 35 Min. (für hohe Böden)

## Rouladen

Eier	800 g
Wasser	150 g
KOMPLET Biskuit	1000 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen aufschlagen und wie üblich als Roulade aufstreichen

Backtemperatur: ca. 230° C

Backzeit: ca. 4 Minuten

Ausbeute: 2 Rouladen ca. 78 x 58 cm (Euroblech)

## Wiener Butterschnitte (60 x 40 cm)

Eier	375 g
Wasser	150 g
KOMPLET Biskuit	750 g
Butterstreusel (siehe Rezept)	750 g
Butterauflage (siehe Rezept)	500 g
gehobelte Mandeln	125–150 g
Zucker	150 g

## Nußböden

Eier	600 g
Wasser	200 g
geröstete feine Nüsse	150 g
Nußpaste	50 g
flüssiges Butterfett/Butter	100 g
KOMPLET Biskuit	1000 g

### Butterstreusel für Schnitte

KOMPLET Mürb+Streusel	1000 g
Butterfett/Butter	300–350 g

### Butterauflage

Butterfett	250 g
Wasser	50 g
KOMPLET Creme Pâtissière	40 g

### Verarbeitung:

Eier, Wasser und KOMPLET Biskuit zusammen aufschlagen. Blech (60 x 40 cm) mit den Butterstreuseln bestreuen und diese etwas andrücken. Die aufgeschlagene Masse aufstreichen und die Butterauflage gitterförmig auf die Masse aufspritzen. Danach die gehobelten Mandeln aufstreuen und abbacken. Sofort nach dem Abbacken mit flüssigem Butterfett bestreichen.

Aufschlagzeit: 8–10 Minuten

Backzeit: 30–35 Minuten

Backtemperatur: ca. 190°



## Kirschnitte (60 x 40 cm)

KOMPLET Biskuit	700 g
Eier	425 g
Wasser	500 g
KOMPLET Creme Pâtissière	140 g

### Verarbeitung:

Blech (60 x 40 cm) mit Mürbteig (ca. 1100 g) auslegen. KOMPLET Biskuit mit den Eiern aufschlagen, die KOMPLET Creme Pâtissière mit dem Wasser kurz anrühren und sofort unter die aufgeschlagene Masse intensiv einrühren.

Diese Masse auf den Mürbteig verteilen und die Früchte auflegen. Während des Backens sinken die Früchte ab u. die Schnitte erhält eine glatte Oberfläche. Nach dem Backen abglänzen oder mit KOMPLET Neuschnee absieben.

Aufschlagzeit: 10 Minuten

Backtemperatur: 180–190° C

Backzeit: ca. 35 Minuten

## Dobosböden

KOMPLET Biskuit	1000 g
Eier	600 g
Wasser	100 g
Butterfett (flüssig)	100 g
Nußpaste	125 g

**Verarbeitung:** KOMPLET Biskuit, Eier und Wasser aufschlagen. Zum Schluß Butterfett und Nußpaste kurz einrühren. Die Masse als dünne Böden aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 10 Minuten

Backtemperatur: ca. 210° C

Backzeit: ca. 7 Minuten

Einwaage: ca. 150 g (für einen runden Boden)

### ABEL + SCHÄFER

Schloßstraße 8-12  
66333 Völklingen  
Tel.: 0 68 98/97 26-0  
Fax: 0 68 98/97 26-97

E-Mail: [info@komplet.com](mailto:info@komplet.com)



### KOMPLET BERLIN

Nunsdorfer Ring 18  
12277 Berlin  
Tel.: 0 30/72 39 72-0  
Fax: 0 30/72 39 72-99

<http://www.komplet.com>