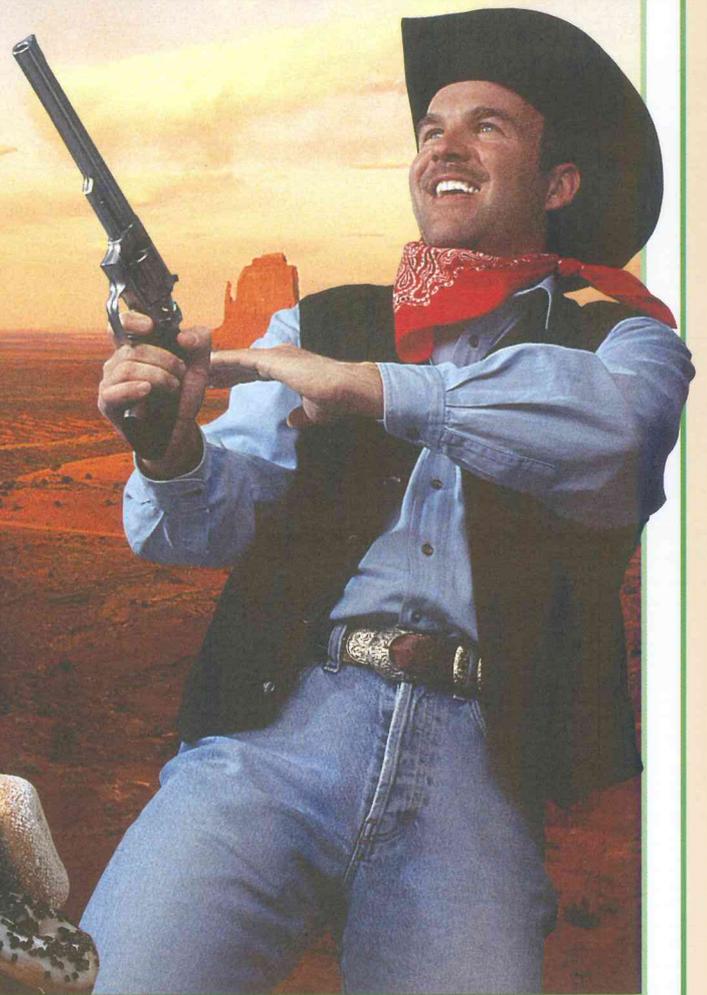
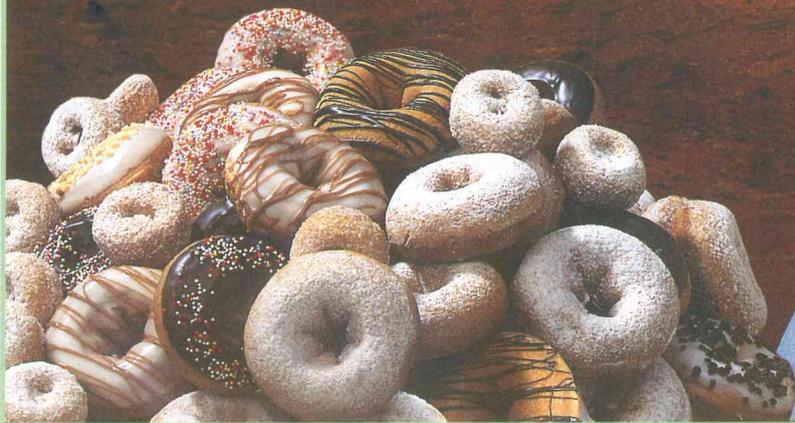


# DER VOLLTREFFER AUS DEN USA



## KOMPLET *Cake Donut*

Vormischung zur Herstellung von Cake Donuts



# KOMPLET Cake Donut

## Cake Donuts - Gebäck Nr. 1 in den USA

- Schnelle, rationelle Herstellung
- Ideal für Schaubäckereien
- Lange Frischhaltung
- Vielseitige Kombinationen möglich
- Neue Geschmacksrichtung



### Grundrezeptur I

KOMPLET Cake Donut	1.000 g
Wasser (kalt)	450 g
Aroma nach Wunsch	
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.450 g

### Grundrezeptur II

KOMPLET Cake Donut	1.000 g
Eier	50 g
Wasser (kalt)	400 g
Aroma nach Wunsch	
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.450 g

### Gewürz-Donuts

KOMPLET Cake Donut	1.000 g
Zimt (oder andere Gewürzmischung)	ca. 3 g
Wasser (kalt)	450 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.453 g

### Schoko-Donuts

KOMPLET Cake Donut	1.000 g
Kakao	30 g
Wasser (kalt)	475 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.505 g

Bei Großanlagen evtl. die Wassermenge reduzieren.

Für die Herstellung von Mini-Donuts kann man je nach Gerät bei allen Rezepturen ca. 20-50 g Wasser mehr verwenden.

### Verarbeitung:

KOMPLET Cake Donut mit Wasser, evtl. Eiern, Gewürzen und Aromen zusammen 1 Minute langsam und danach ca. 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren. Die Masse ca. 10 Minuten stehen lassen. **Kleine Mengen können problemlos kurz mit der Hand angerührt werden.**

Die Herstellung ist mit jeder Spritzkuchenmaschine, durch Zusatz eines Donutstößel möglich. Mini-Donuts und Donuts von normaler Größe (40-60 g) können mit kleinen Donutsautomaten oder auch auf Großanlagen hergestellt werden.

**Fettemperatur:** 190 °C (370-380 °F)

**Backzeit:** je nach Größe 1-2 Minuten auf jeder Seite

Die gebackenen Donuts können mit Zuckerglasur, Schokolade oder Kiddy Gel überzogen und mit Zucker, gehackten Mandeln, Nüssen, Schokospänen, Nonpareilles oder ähnlichem bestreut werden.

**Gebindeeinheit:** 10 kg

**ABEL + SCHÄFER** Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 0 68 98/97 26-0 · Fax: 0 68 98/97 26-97

Email: [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

[www.komplet.com](http://www.komplet.com)

