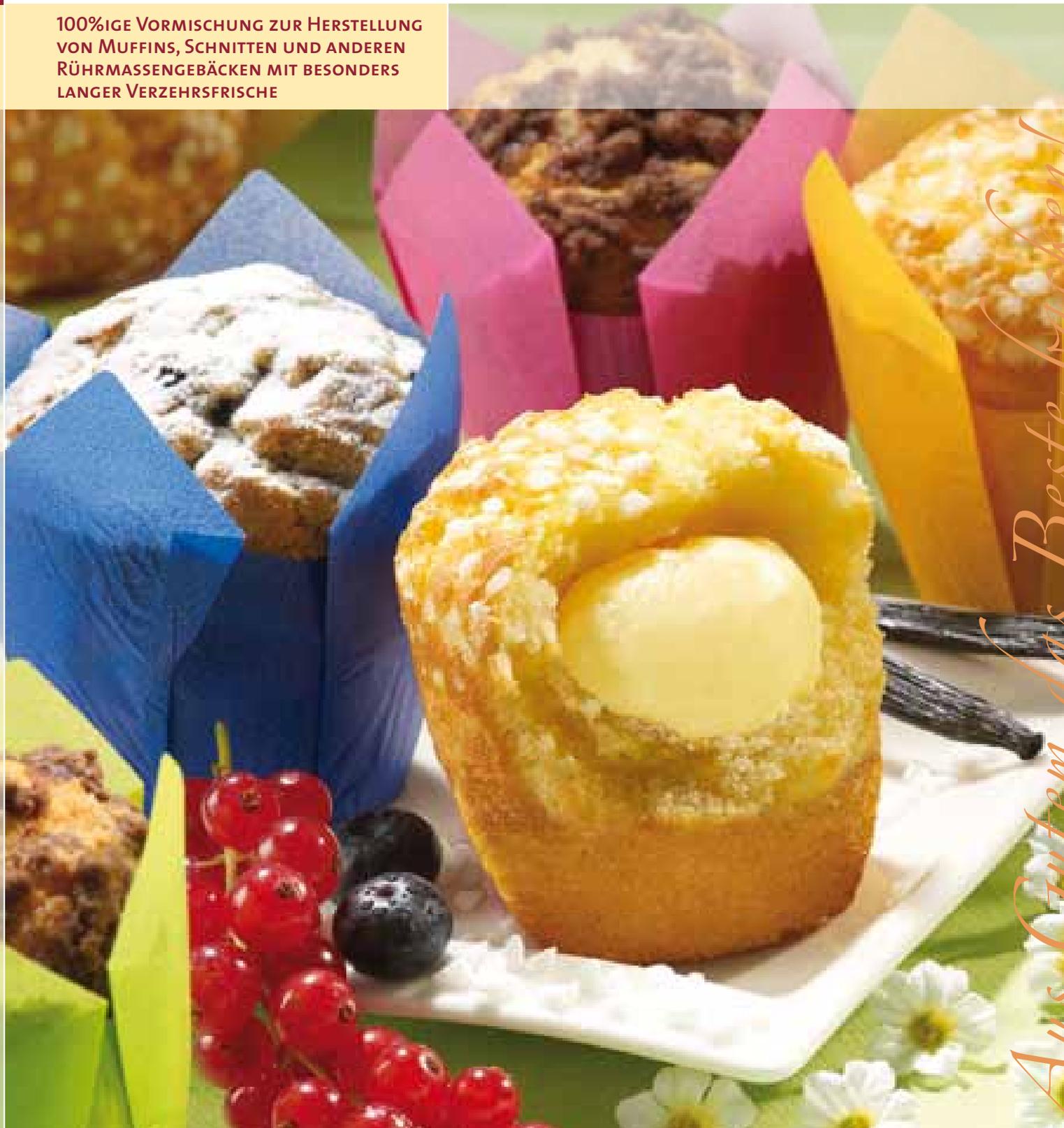


Feinste Muffin Rezepturen

aus KOMPLET Gourmet Muffin

100%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
VON MUFFINS, SCHNITTEN UND ANDEREN
RÜHRMASSEGBÄCKEN MIT BESONDERS
LANGER VERZEHRFRISCHE



Aus Gutem das Beste backen!



Vanille Muffin

KOMPLET Gourmet Muffin



Rezeptur für 18 Muffins

Masse:

KOMPLET Gourmet Muffin	1.000 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	420 g
<hr/>	
Gesamtmasse	1.970 g

Füllung:

Vanillecreme aus KOMPLET Bourbon Vanille Kaltcreme (siehe Grundrezeptur)	360 g
--	-------

Dekor:

Hagelzucker	90 g
-------------	------

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Anschließend die Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle oder Eisportionierer (Größe: 1/20) in die **KOMPLET Tulip Cups** einfüllen.

Einwaage KOMPLET Tulip Cups: ca. 110 g

Vanillecreme aus **KOMPLET Bourbon Vanille Kaltcreme** nach Grundrezeptur herstellen und in die **KOMPLET Tulip Cups** eindressieren.

Einwaage Füllung: 20 g pro Stück

Anschließend mit Hagelzucker bestreuen und abbacken.

Einwaage Dekor: 5 g pro Stück

Backtemperatur:

Etagenbackofen 200 - 210 °C

Stikkenofen

160 - 170 °C

Backzeit:

25 - 30 Minuten

Grundrezeptur Vanillecreme

KOMPLET Bourbon Vanille Kaltcreme	350 g
Wasser	1.000 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.350 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem feinen Besen glattrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Johannisbeer Muffin

KOMPLET Gourmet Muffin



Rezeptur für 18 Muffins

Masse:

KOMPLET Gourmet Muffin	1.000 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	220 g

Gesamtmasse 1.770 g

Zum Unterrühren:

Johannisbeeren, rot, gefroren	200 g
-------------------------------	-------

Dekor:

Schoko-Butterstreusel aus KOMPLET Mürb + Streusel (siehe Grundrezeptur)	180 g
---	-------

Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer den Johannisbeeren, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach die Johannisbeeren unterrühren. Anschließend die Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle oder Eisportionierer (Größe: 1/20) in die KOMPLET Tulip Cups einfüllen.

Einwaage KOMPLET Tulip Cups: ca. 110 g

Die Schoko-Butterstreusel aufstreuen und abbacken.

Einwaage Dekor: 10 g pro Stück

Backtemperatur:

Etagenbackofen	200 - 210 °C
Stikkenofen	160 - 170 °C

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Grundrezeptur Schoko-Butterstreusel

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter, temperiert	500 g
Kakaopulver	60 g
Gesamtgewicht	1.560 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist.

Aus Gutem das Beste backen!

Blueberry-Dream Muffin

KOMPLET Gourmet Muffin



Rezeptur für 18 Muffins

Masse:

KOMPLET Gourmet Muffin	1.000 g
Speiseöl	200 g
Völlei	350 g
Wasser	220 g

Gesamtmasse 1.770 g

Zum Unterrühren:

Heidelbeeren, gefroren	200 g
------------------------	-------

Dekor:

KOMPLET Neuschnee	18 g
--------------------------	------

Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer den Heidelbeeren, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach die Heidelbeeren unterrühren.

Anschließend die Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle oder Eisportionierer (Größe: 1/20) in die **KOMPLET Tulip Cups** einfüllen.

Einwaage KOMPLET Tulip Cups: ca. 110 g

Backtemperatur:

Etagenbackofen	200 - 210 °C
Stikkenofen	160 - 170 °C

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Neuschnee** abstauben.

Einwaage Dekor: 1 g pro Stück

MEISTERTIP:

DIE BLAUBEEREN SOLANGE UNTERRÜHEN BIS DIE MASSE BLAU GEFÄRBT IST. DANN IST DER BLAUBERGESCHMACK AM INTENSIVSTEN!

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



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

info@komplet.com · www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!