

KOMPLET Hefeteig Premium 10

Fluffig, saftig, lecker!

10 %IGE VORMISCHUNG ZUR
HERSTELLUNG VON HEFE- UND
PLUNDERTEIGEN



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Hefeteig Premium 10

Fluffig, saftig, lecker!



Die Produktvorteile:

- Für ein individuelles, vielfältiges und hochwertiges Sortiment an feinen Hefe- und Plunderteiggebäcken
- Geringe Zugabe ermöglicht individuelle Rezeptgestaltung und kostengünstige Kalkulation
- Freie Fettwahl, auch für Butterhefe-feinteige - Auslobung als Buttergebäck möglich
- Sichere und rationelle Herstellung
- Wollige, plastische Teige
- Die Teige sind frosterfest sowie für GU und GV geeignet, sehr gute Gärstabilität
- Ideal zum Abbacken im Laden

Die Gebäckvorteile:

- Besonders saftige und lockere Gebäcke
- Lange Verzehrsfrische und ansprechendes Volumen
- Rezeptvielfalt für trendige Gebäcke
- Sehr weiche, elastische, softe und zarte Krume
- Ein besonderes Geschmackserlebnis

Grundrezeptur

Teig:	
KOMPLET Hefeteig Premium 10	100 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Zucker	175 g
Butter oder Margarine	120 g
Hefe	60 g
Wasser	ca. 500 g
Gesamtteig	ca. 1.955 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Stufe
8 Minuten 2. Stufe

Softe Schokobrötchen



Rezeptur für 30 Stück à ca. 90 g

Teig:

KOMPLET Hefeteig Premium 10	120 g
Weizenmehl, Type 550	1.200 g
Zucker	210 g
Butter oder Margarine	150 g
Hefe	70 g
Wasser	ca. 600 g
Gesamtteig	ca. 2.350 g

Zum Unterkneten:

KOMPLET Kiddy Choco Softy	120 g
KOMPLET Schokotropfen (7.500/KG)	100 g

Zum Bestreichen:

Vollei, flüssig	60 g
-----------------	------

Dekor:

Hagelzucker	60 g
-------------	------

Gesamtgewicht	ca. 2.690 g
----------------------	--------------------

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale):	ca. 2 Minuten 1. Stufe
	ca. 8 Minuten 2. Stufe

Den Teig in unterschiedliche Stücke von ca. 1.300 g und ca. 1.000 g verwiegen. **KOMPLET Kiddy Choco Softy** und **KOMPLET Schokotropfen (7.500/KG)** unter die 1.000 g Teig kurz unterkneten und beide Teige zu Ballen aufarbeiten.

Einwaage

KOMPLET Kiddy Choco Softy: 120 g

Einwaage

KOMPLET Schokotropfen (7.500/KG): 100 g

Ballengare: ca. 15 Minuten

Teigeinwaage

für eine 30er Presse: ca. 1.300 g heller Teig
ca. 1.220 g dunkler Teig

Die Teiglinge auf vorbereitete Backbleche setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 40 – 45 Minuten

Nach der Gare mit Ei abstreichen, die Oberfläche als Kreuz einschneiden, mit Hagelzucker bestreuen und abbacken.

Einwaage Ei: ca. 2 g pro Stück

Einwaage Hagelzucker: ca. 2 g pro Stück

Backtemperatur: ca. 190 – 200 °C

Backzeit: ca. 18 – 20 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für 5 Stück à ca. 1.530 g

Teig:

KOMPLET Hefeteig Premium 10	100 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Zucker	130 g
Butter oder Margarine	120 g
Hefe	60 g
Vollei	100 g
Wasser	ca. 400 g

Gesamtteig ca. 1.910 g

Zum Tourieren:

Ziehplatte, Butter 500 g

Füllung:

KOMPLET Premium Nussfüllung	2.200 g
Wasser	ca. 1.550 g

Gesamtfüllung ca. 3.750 g

Zum Aufstreuen:

Äpfel, frisch, gewürfelt 750 g

Dekor:

Aprikosen-Geleeguss aus **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** 500 g

(siehe **Grundrezeptur** Rückseite)
Fondant aus **KOMPLET Magic Fondant** 200 g
(siehe **Grundrezeptur** Rückseite)

Zum Aufstreuen:

Haselnüsse, gehackt, geröstet 50 g

Gesamtgewicht ca. 7.660 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges in der Maschine zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit (Spirale): ca. 2 Minuten 1. Stufe
ca. 6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Danach zu einem Plunderteig weiterverarbeiten.

Teigeinwaage: ca. 1910 g pro Teigstück

Ziehplatte, Butter oder Margarine: ca. 500 g pro Teigstück.

Touren: drei einfache Touren

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Die Zutaten der Nussfüllung verrühren und ca. 15 Minuten quellen lassen. Den tourierten Teig auf eine Stärke von ca. 2,5 bis 3 mm; 100 cm x 50 cm ausrollen und mit der Nussfüllung bestreichen und mit den gewürfelten Äpfeln bestreuen.



Einwaage Nussfüllung: ca. 3.750 g

Einwaage Äpfel: 750 g

Den Teig in 5 Stücke einteilen und schneiden.

Teiggröße: 20 x 50 cm pro Stück

Die Teigstücke einrollen, der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach oben zu einem Zopf verdrehen. Die Zöpfe in eine vorbereitete Kranzform legen und garen.

Durchmesser Kranzform: ca. 22 – 24 cm

Stückgare: ca. 40 – 45 Minuten

Backtemperatur: ca. 210 °C

Backzeit: ca. 55 – 60 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguß aus **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** abglänzen und mit **KOMPLET Magic Fondant** glasieren und mit den gehackten, gerösteten Nüssen bestreuen.

Einwaage Geleeguß aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose: 100 g pro Stück

Einwaage Fondant aus KOMPLET Magic Fondant: 40 g pro Stück

Einwaage Haselnüsse, gehackt, geröstet: 10 g pro Stück

Nuss-Apfel-Plunderkranz

KOMPLET Hefeteig Premium 10



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für 23 Stück à ca. 170 g

Teig:

KOMPLET Hefeteig Premium 10	100 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Zucker	130 g
Butter oder Margarine	120 g
Hefe	60 g
Vollei	100 g
Wasser	ca. 400 g

Gesamtteig ca. 1.910 g

Zum Tourieren:

Ziehplatte, Butter 500 g

Füllung:

KOMPLET Persipan Makronenmasse	600 g
Zucker	150 g
Zimt, gemahlen	30 g
Eiweiss, flüssig	50 g

Gesamtfüllung 830 g

Dekor:

Aprikosen-Geleeguss aus
KOMPLET Kiddy Gel Aprikose 460 g

(siehe **Grundrezeptur** Rückseite)
Fondant aus **KOMPLET Magic Fondant** 230 g
(siehe **Grundrezeptur** Rückseite)

Gesamtdekor 690 g

Gesamtgewicht ca. 3.930 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges in der Maschine zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit (Spirale): ca. 2 Minuten 1. Stufe
ca. 6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Danach zu einem Plunderteig weiterverarbeiten.

Teigeinwaage: ca. 1.910 g pro Teigstück

**Ziehplatte, Butter
oder Margarine:** ca. 500 g pro Teigstück

Touren: drei einfache Touren

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Danach alle Zutaten der Füllung glattarbeiten.
Den tourierten Teig auf eine Stärke von ca. 2,5 bis 3 mm; 50 cm x 115 cm ausrollen und mit der Füllung bestreichen.

Einwaage Füllung: ca. 830 g

Den Teig zu einer Rolle aufwickeln und Stücke von 5 cm schneiden.
Anschließend mit einem dünnen Stab in der Mitte eindrücken, die Teiglinge auf Bleche absetzen und garen.

Stückgare: ca. 30 – 35 Minuten

Nach der Gare abbacken.

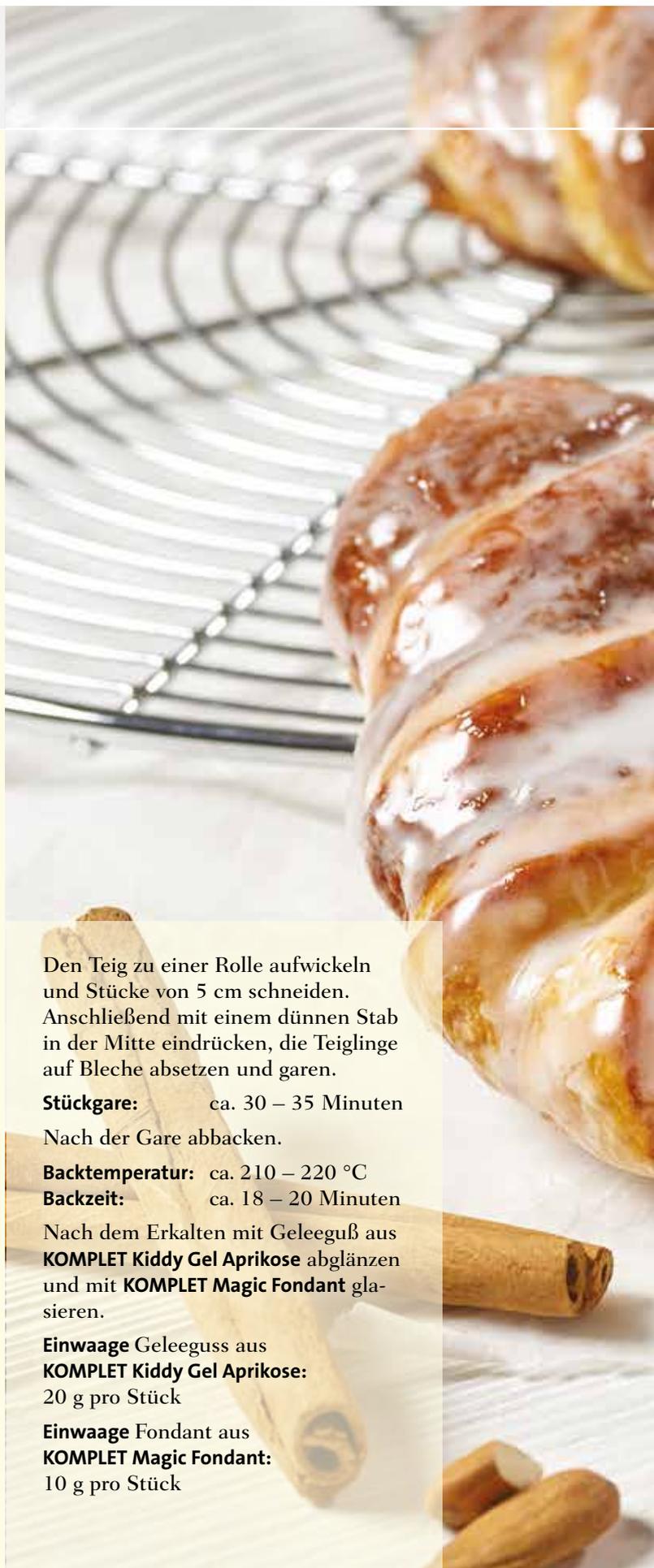
Backtemperatur: ca. 210 – 220 °C

Backzeit: ca. 18 – 20 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguß aus **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** abglänzen und mit **KOMPLET Magic Fondant** glasieren.

**Einwaage Geleeguss aus
KOMPLET Kiddy Gel Aprikose:**
20 g pro Stück

**Einwaage Fondant aus
KOMPLET Magic Fondant:**
10 g pro Stück



Franzbrötchen

KOMPLET Hefeteig Premium 10



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für 27 Stück à ca. 188 g

Teig:

KOMPLET Hefeteig Premium 10	100 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Zucker	130 g
Butter oder Margarine	120 g
Hefe	60 g
Vollei	100 g
Wasser	ca. 400 g

Gesamtteig ca. 1.910 g

Zum Torieren:

Ziehplatte, Butter 500 g

Creemfüllung:

KOMPLET Bourbon Vanille Kaltcreme/RSPO-MB 300 g
Wasser ca. 750 g

Fruchtfüllung:

KOMPLET Kiddy Fruit Schwarze Kirsche 1.080 g

Dekor:

Aprikosen-Geleeguss aus
KOMPLET Kiddy Gel Aprikose 405 g
(siehe **Grundrezeptur** Rückseite)
Fondant aus **KOMPLET Magic Fondant** 135 g
(siehe **Grundrezeptur** Rückseite)

Gesamtdekor 540 g

Gesamtgewicht ca. 5.080 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges in der Maschine zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit (Spirale): ca. 2 Minuten 1. Stufe
ca. 6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Danach zu einen Plunderteig weiterverarbeiten.

Teigeinwaage: ca. 1.910 g pro Teigstück

Ziehplatte, Butter

oder Margarine: ca. 500 g pro Teigstück

Touren: drei einfache Touren

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Alle Zutaten der Bourbon Vanille Kaltcreme zusammen glatt rühren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Den tourierten Teig auf eine Stärke von ca. 2,5 bis 3 mm, 63 cm x 60 cm ausrollen und in Rechtecke von 7 x 20 cm schneiden.



Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Baguetteblech legen und garen.

Stückgare: ca. 30 – 35 Minuten

Nach der Gare in die Wölbung jeweils einen Streifen Bourbon Vanille Kaltcreme aufdressieren und abbacken.

Einwaage Creemfüllung:
ca. 38 g pro Stück

Backtemperatur:
ca. 210 – 220 °C

Backzeit:
ca. 20 – 22 Minuten

Nach dem Erkalten jeweils einen Streifen **KOMPLET Kiddy Fruit Schwarze Kirsche** auf die Creemfüllung aufdressieren.

Einwaage KOMPLET Kiddy Fruit Schwarze Kirsche:
40 g pro Stück

Danach mit Geleeguß aus **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** abglänzen und mit **KOMPLET Magic Fondant** glasieren.

Einwaage Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose:
15 g pro Stück

Einwaage Fondant aus KOMPLET Magic Fondant:
5 g pro Stück

Fruchtige Welle

KOMPLET Hefeteig Premium 10



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für 30 Stück à ca. 136 g

Teig:

KOMPLET Hefeteig Premium 10	100 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Zucker	175 g
Butter oder Margarine	120 g
Hefe	60 g
Wasser	ca. 500 g

Gesamtteig ca. 1.955 g

Zum Bestreichen:

Vollei, flüssig 90 g

Dekor:

Sesamsaat, geschält, hell 60 g

Cremerfüllung:

KOMPLET Gourmet Füllcreme	400 g
Wasser	ca. 1.000 g

Fruchtfüllung:

KOMPLET Kiddy Fruit Schwarze Kirsche	600 g
---	-------

Gesamtgewicht ca. 4.105 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): ca. 2 Minuten 1. Stufe
ca. 8 Minuten 2. Stufe

Den Teig zu Ballen aufarbeiten.

Teigeinwaage: ca. 1.955 g

Ballengare: ca. 15 Minuten

Nach der Ballengare rund abpressen. Die Teiglinge auf vorbereitete Backbleche setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 40 – 45 Minuten

Nach der Gare mit Ei abstreichen, mit Sesam bestreuen und abbacken.

Einwaage Ei: ca. 3 g pro Stück

Einwaage Sesam: ca. 2 g pro Stück

Backtemperatur: ca. 190 – 200 °C

Backzeit: ca. 15 – 18 Minuten

Alle Zutaten der Cremerfüllung mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Burger Buns aufschneiden und auf den Boden einen Ring der Cremerfüllung mit einem Dressierbeutel aufdressieren. In die Mitte mit einem Dressierbeutel die **KOMPLET Kiddy Fruit Schwarze Kirsche** eindressieren und das Oberteil auflegen.

Einwaage Cremerfüllung: ca. 46 g pro Stück

Einwaage KOMPLET Kiddy

Fruit Schwarze Kirsche: ca. 20 g pro Stück



Süsser Burger

KOMPLET Hefeteig Premium 10



Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Hefeteig Premium 10

Fluffig, saftig, lecker!

10 %IGE VORMISCHUNG ZUR
HERSTELLUNG VON HEFE- UND
PLUNDERTEIGEN



Grundrezeptur: Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	1.000 g
Wasser	500 g
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose mit dem Wasser vermischen und bis zur vollständigen Auflösung erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Den Geleeguss beliebig verarbeiten.

Grundrezeptur: Fondant aus KOMPLET Magic Fondant

KOMPLET Magic Fondant	1.000 g
Wasser	30 g
Gesamtgewicht	1.030 g

Verarbeitung:

Den Fondant mit dem Wasser verrühren und auf ca. 35 °C erwärmen.

Abel + Schäfer, KOMPLET-
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



info@komplet.com · www.komplet.com

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

Aus Gutem das Beste backen!