

Schnecken

KOMPLET Hefeteig Premium 10

10 %IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON
HEFE- UND PLUNDERTEIGEN.



Was Gutes das Beste backen!



Grundrezeptur Schnecken

KOMPLET Hefeteig Premium 10

10 %IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON
HEFE- UND PLUNDERTEIGEN



Grundrezeptur Schnecken

Teig:

KOMPLET Hefeteig Premium 10	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Zucker	1.500 g
Butter oder Margarine	1.250 g
Hefe	800 g
Vollei	1.000 g
Wasser	ca. 3.750 g
Gesamtteig	ca. 19.300 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 10 – 15 Minuten

MEISTERTIPP:

Für eine gleichmäßige Aufarbeitung der Schnecken empfiehlt es sich, den Grundteig vor der Weiterverarbeitung zu laminieren.

Die Gebäcke lassen sich auch mit allen anderen **KOMPLET**-Produkten für Hefeteige herstellen.

Schlemmer Nuss-Schnecken

KOMPLET Hefeteig Premium 10



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für 2 Bleche 60 x 10 cm

Teig

KOMPLET Hefeteig Premium 10
Grundrezeptur Schnecken 1.150 g

Füllung

KOMPLET Creme Tango 125 g
KOMPLET Kiddy Noisette Softy 105 g
KOMPLET Trocken-Nussfüllmasse 135 g
Rohrzucker, braun 80 g
Zuckerrübensirup 15 g
Vollei 35 g
Wasser 170 g
Butter, weich 35 g

Gesamtfüllung 700 g

Zum Aufstreuen

Haselnüsse, gehackt 100 g

Dekor

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose 80 g
Wasser 40 g

KOMPLET Kiddy Noisette Softy 120 g
Haselnüsse, gehackt, geröstet 70 g

Gesamtdekor 310 g

Gesamtgewicht 2.260 g

Verarbeitung:

Den gekühlten Hefeteig nach der Teigruhe ca. 2,5 mm dünn auf ca. 60 x 40 cm ausrollen. Alle Zutaten der Füllung, außer der Butter, mit einem groben Besen oder Flachteigschläger verrühren. Zum Schluss die weiche Butter unterrühren und die Füllung quellen lassen. Die Füllung auf den Teig aufstreichen, die gehackten Nüsse aufstreuen und auf ca. 70 cm aufrollen.

Teigeinwaage: ca. 1.150 g

Rührzeit Füllung: ca. 3 Minuten

Quellzeit Füllung: ca. 10 Minuten

Einwaage Füllung: ca. 700 g

Einwaage Haselnüsse: ca. 100 g

In ca. 5 cm breite Stücke schneiden, jeweils 7 Stück auf vorbereitete Bleche (60 x 10 cm) legen und mit voller Gare abbacken.

Menge/Blech: 7 Stück

Garzeit: ca. 60 Minuten

Backtemperatur: ca. 185 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

Nach dem Abkühlen mit Aprikosen-Geleeguss aus **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** abglänzen und mit **KOMPLET Kiddy Noisette Softy** und Haselnüssen dekorieren.

Schlemmer Schoko-Schnecken

KOMPLET Hefeteig Premium 10



Rezeptur für 2 Bleche 60 x 10 cm

Teig

KOMPLET Hefeteig Premium 10
Grundrezeptur Schnecken 1.150 g

Füllung

KOMPLET Creme Tango 125 g
KOMPLET Kiddy Choco Softy 105 g
KOMPLET Mandelfüllung 125 g
Rohrzucker, braun 80 g
Zuckerrübensirup 15 g
Vollei 35 g
Wasser 180 g
Butter, weich 35 g

Gesamtfüllung 700 g

Zum Aufstreuen

KOMPLET Schokotropfen (7,500/kg) 100 g

Dekor

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose 80 g
Wasser 40 g
KOMPLET Kiddy Choco 120 g

Gesamtdekor 240 g

Gesamtgewicht 2.190 g

Verarbeitung:

Den gekühlten Hefeteig nach der Teigruhe ca. 2,5 mm dünn auf ca. 60 x 40 cm ausrollen. Alle Zutaten der Füllung, außer der Butter, mit einem groben Besen oder Flachteigschläger verrühren. Zum Schluss die weiche Butter unterrühren und die Füllung quellen lassen. Die Füllung auf den Teig aufstreichen, die **KOMPLET Schokotropfen** aufstreuen und auf ca. 70 cm aufrollen.

Teigeinwaage: ca. 1.150 g

Rührzeit Füllung: ca. 3 Minuten

Quellzeit Füllung: ca. 10 Minuten

Einwaage Füllung: ca. 700 g

Einwaage Schokotropfen: ca. 100 g

In ca. 5 cm breite Stücke schneiden, jeweils 7 Stück auf vorbereitete Bleche (60 x 10 cm) legen und mit voller Gare abbacken.

Menge/Blech: 7 Stück

Garzeit: ca. 60 Minuten

Backtemperatur: ca. 185 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

Nach dem Abkühlen mit Aprikosen-Geleeguss aus **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** abglänzen und mit **KOMPLET Kiddy Choco** dekorieren.

Schlemmer Zimt-Schnecken

KOMPLET Hefeteig Premium 10



das Beste backen!

Rezeptur für 2 Bleche 60 x 10 cm

Teig

KOMPLET Hefeteig Premium 10

Grundrezeptur Schnecken 1.150 g

Füllung

KOMPLET Creme Tango 125 g

KOMPLET Mandelfüllung 95 g

Zimt, gemahlen 25 g

Rohrzucker, braun 80 g

Zuckerrübensirup 15 g

Vollei 35 g

Wasser 200 g

Butter, weich 125 g

Gesamtfüllung 700 g

Dekor

Aprikosenkonfitüre 120 g

KOMPLET Magic Fondant 120 g

Gesamtdekor 240 g

Gesamtgewicht 2.090 g

Verarbeitung:

Den gekühlten Hefeteig nach der Teigruhe ca. 2,5 mm dünn auf ca. 60 x 40 cm ausrollen. Alle Zutaten der Füllung, außer der Butter, mit einem groben Besen oder Flachteigschläger verrühren. Zum Schluss die weiche Butter unterrühren und die Füllung quellen lassen. Die Füllung auf den Teig aufstreichen und auf ca. 70 cm aufrollen.

Teigeinwaage: ca. 1.150 g

Rührzeit Füllung: ca. 3 Minuten

Quellzeit Füllung: ca. 10 Minuten

Einwaage Füllung: ca. 700 g

In ca. 5 cm breite Stücke schneiden, jeweils 7 Stück auf vorbereitete Bleche (60 x 10 cm) legen und mit voller Gare abbacken.

Menge/Blech: 7 Stück

Garzeit: ca. 60 Minuten

Backtemperatur: ca. 185 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

Die abgekühlten Schnecken aprikotieren und mit **KOMPLET Magic Fondant** dünn glasieren.

Aus Gutem

Mandel-Schnecken

KOMPLET Hefeteig Premium 10



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Teig

KOMPLET Hefeteig Premium 10

Grundrezeptur Schnecken 1.150 g

Füllung

KOMPLET Mandelfüllung 450 g

Wasser 180 g

Vollei 90 g

Gesamtfüllung 720 g

Zum Aufstreuen

Rum-Sultaninen 150 g

Dekor

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose 80 g

Wasser 40 g

Mandeln, gestiftet, geröstet 50 g

Gesamtdekor 170 g

Gesamtgewicht 2.190 g

Verarbeitung:

Den gekühlten Hefeteig nach der Teigruhe ca. 2,5 mm dünn auf ca. 60 x 40 cm ausrollen. Alle Zutaten der Füllung mit einem groben Besen oder Flachteigschläger verrühren und quellen lassen. Die Füllung auf den Teig streichen, mit den Rum-Sultaninen bestreuen und auf ca. 70 cm aufrollen.

Teigeinwaage: ca. 1.150 g

Rührzeit Füllung: ca. 3 Minuten

Quellzeit Füllung: ca. 10 Minuten

Einwaage Füllung: ca. 720 g

Einwaage Rum-Sultaninen: ca. 150 g

In ca. 5 cm breite Stück schneiden und 2 x 7 Stück auf ein vorbereitetes Blech 60 x 20 cm legen. Anschließend mit voller Gare abbacken.

Menge/Blech: 14 Stück

Garzeit: ca. 60 Minuten

Backtemperatur: ca. 185 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

Nach dem Abkühlen mit Aprikosen-Geleeguss aus **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** abglänzen und mit gerösteten Mandeln bestreuen.

Mohn-Schnecken

KOMPLET Hefeteig Premium 10



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Teig

KOMPLET Hefeteig Premium 10
Grundrezeptur Schnecken 1.150 g

Füllung

KOMPLET Mohnfülle trocken 250 g
KOMPLET Creme Tango 40 g
Kuchenbrösel 70 g
Wasser 135 g
Vollei 130 g
Apfelmus 75 g

Gesamtfüllung 700 g

Zum Aufstreuen

Rum-Sultaninen 150 g

Auflage

KOMPLET Mürb + Streusel 100 g
Butter, weich 50 g

Butterstreusel, gesamt 150 g

Dekor

Aprikosenkonfitüre 120 g
KOMPLET Magic Fondant 120 g

Gesamtdekor 240 g

Gesamtgewicht 2.390 g

Verarbeitung:

Den gekühlten Hefeteig nach der Teigruhe ca. 2,5 mm dünn auf ca. 60 x 40 cm ausrollen. Alle Zutaten der Füllung mit einem groben Besen oder Flachteigschläger verrühren und quellen lassen. Die Füllung auf den Teig streichen, mit den Rum-Sultaninen bestreuen und auf ca. 70 cm aufrollen.

Teigeinwaage: ca. 1.150 g

Rührzeit Füllung: ca. 3 Minuten

Quellzeit Füllung: ca. 10 Minuten

Einwaage Füllung: ca. 700 g

Einwaage Rum-Sultaninen: ca. 150 g

In ca. 5 cm breite Stück schneiden und zu 2 x 7 Stück auf ein vorbereitetes Blech 60 x 20 cm legen. Mit Butterstreuseln bestreuen und mit voller Gare abbacken.

Menge/Blech: 14 Stück

Einwaage Streusel: ca. 150 g

Garzeit: ca. 60 Minuten

Backtemperatur: ca. 185 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

Die abgekühlten Schnecken aprikotieren und mit **KOMPLET Magic Fondant** überspindeln.

Frucht-Buchteln

KOMPLET Hefeteig Premium 10



Rezeptur für 5 Bleche 60 x 20 cm

Teig

KOMPLET Hefeteig Premium 10

Grundrezeptur Schnecken 4.200 g

Cremeauflage

Wasser 900 g

KOMPLET Creme Tango 320 g

Gesamt Cremeauflage 1.220 g

Fruchtauflage

TK-Früchte nach Wahl 900 g

KOMPLET Saftbinder 50 g

Gesamt Fruchtauflage 950 g

Butterstreusel aus

KOMPLET Mürb+Streusel 400 g

Butter, weich 200 g

Gesamt Butterstreusel 600 g

Dekor

Aprikosenkonfitüre 500 g

KOMPLET Magic Fondant 300 g

Gesamtdekor 800 g

Gesamtgewicht 7.770 g

Verarbeitung:

Den Teig nach der Teigruhe zu Ballen abwägen, rund wirken und entspannen lassen. Anschließend rund abpressen, jeweils 12 Stück auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) legen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 2.100 g (30-er Presse)

Ballengare: ca. 10 Minuten

Menge/Blech: 2 x 6 Stück

Nach halber Gare die Teiglinge mittig eindrücken und die Cremeauflage aufdressieren. In **KOMPLET Saftbinder** gewälzte TK-Früchte und den Butterstreusel auf der Creme verteilen und mit voller Gare abbacken.

Einwaage Cremeauflage: ca. 240 g/Blech

Einwaage TK-Früchte: ca. 190 g/Blech

Einwaage Butterstreusel: ca. 120 g/Blech

Garzeit: ca. 45 Minuten

Backtemperatur: ca. 200 °C

Backzeit: ca. 16 – 18 Minuten

Die abgekühlten Buchteln aprikotieren und mit **KOMPLET Magic Fondant** dünn glasieren.

MEISTERTIPP:

Alternativ zu den mitgebackenen Früchten können die Buchteln nach dem Backen mit Frischobst belegt und geliert werden.



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!