

Schnitten Variationen

aus KOMPLET Spitzenberliner mit Butter



Grundteig Hefebblechkuchen 60 x 20 cm

Teig:	
KOMPLET Spitzenberliner mit Butter	1.000 g
Zucker	50 g
Butter	50 g
Vollei	100 g
Wasser	350 g
Hefe	70 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.620 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit: ca. 4 Minuten 1. Stufe
ca. 2 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C
Teigruhe: ca. 15 Minuten

Danach Teigstücke abwiegen, länglich aufarbeiten und nochmals ruhen lassen.

Einwaage: ca. 600 g pro Blech
Stückgare: ca. 15 Minuten

Den Teig nach der Stückgare auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) ausrollen, stippen und auf Gare stellen.

Ausrollstärke: ca. 2,5 mm
Stückgare: ca. 50 Minuten

Nach der Stückgare je nach Sorte die Auflage herstellen und weiterverarbeiten.

MEISTERTIPP:

DIE KNETZEIT RICHTET SICH NACH DER TEIGGRÖSSE UND DEM KNETSYSTEM.

Aus Gutem das Beste backen!

Schnitten Variationen

aus KOMPLET Spitzenberliner mit Butter

Auflage Butterkuchen klassisch 60 x 20 cm

Zum Aufdressieren:

Butter, temperiert 200 g

Zum Aufstreuen:

Zucker 75 g
Mandeln, gehobelt 100 g

Gesamtgewicht 375 g

Verarbeitung:

Die temperierte Butter mit dem feinen Besen im Schnellgang schaumig aufschlagen.
Die Aufschlagzeit variiert je nach Buttermenge und Temperatur.

Mit einem Dressierbeutel punktförmig aufdressieren, danach mit Zucker und Mandeln bestreuen und abbacken.

Backtemperatur: ca. 220 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

Nach dem Erkalten in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) gleichmäßig einteilen und schneiden.

Verkehrsbezeichnung: Butterkuchen

Auflage Butterkuchen Magic 60 x 20 cm

Zum Aufdressieren:

Butter, temperiert 200 g
Invertzucker Sirup 25 g
KOMPLET Magic Fondant 25 g

Zum Aufstreuen:

Zucker 100 g
Mandeln, gehobelt 100 g

Zum Bestreichen:

Sahne, flüssig 80 g

Gesamtgewicht 530 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Auflage mit dem feinen Besen im Schnellgang schaumig aufschlagen.
Die Aufschlagzeit variiert je nach Buttermenge und Temperatur.

Mit einem Dressierbeutel punktförmig aufdressieren, danach mit Zucker und Mandeln bestreuen und abbacken.

Backtemperatur: ca. 220 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

Nach dem Backen den noch heißen Butterkuchen mit flüssiger Sahne bestreichen.

Nach dem Erkalten in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) gleichmäßig einteilen und schneiden.

Verkehrsbezeichnung: Butterkuchen

MEISTERTIPP:

NACH DEM ERKALTEN MIT KOMPLET MAGIC FONDANT
ABSPINNEN.

Auflage Mandel-Butter-Genuss 60 x 20 cm

Zum Aufdressieren:

Butter, temperiert 200 g
Zucker 20 g

Zum Aufstreuen:

Zucker 75 g
Mandeln, gehobelt 100 g
KOMPLET Florenta 50 g

Gesamtgewicht 445 g

Verarbeitung:

Die temperierte Butter mit dem feinen Besen im Schnellgang schaumig aufschlagen.
Die Aufschlagzeit variiert je nach Buttermenge und Temperatur.

Mit einem Dressierbeutel punktförmig aufdressieren, danach mit Zucker, Mandeln und KOMPLET Florenta bestreuen und abbacken.

Backtemperatur: ca. 220 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

Nach dem Erkalten in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) gleichmäßig einteilen und schneiden.

Verkehrsbezeichnung: Hefegebäck

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



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!