

# KOMPLET Spitzenberliner mit Butter

*Knallig, bunt und peppig: Unsere Spitzenqualität für Berliner!*

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG  
VON BERLINERN UND ANDEREN  
BUTTERHEFETEIGEN. ENTHÄLT SCHON  
BUTTER IN DER VORMISCHUNG.



*Aus Gutem das Beste backen!*

# KOMPLET Spitzenberliner mit Butter

Knallig, bunt und peppig: Unsere Spitzenqualität für Berliner!

## Grundrezepturen

### KOMPLET Spitzenberliner mit Butter

#### Die Produktvorteile:

- Gärstabil
- Frosterfest
- Maschinenfreundlich
- Für Gärunterbrechung/Gärverzögerung geeignet

#### Die Gebäckvorteile:

- Großes Volumen
- Hervorragender Geschmack – Soft-Saftig-Frisch!
- Minimale Fettaufnahme
- Besonders zarte Krume und stabiler Kragen

#### Grundrezeptur Berlinerteig

<b>Teig:</b>	
<b>KOMPLET Spitzenberliner mit Butter</b>	1.000 g
Vollei	250 g
Wasser	275 g
Hefe	70 g
<b>Gesamtteig</b>	<b>1.595 g</b>

**Verarbeitung:**  
Alle Zutaten in der Maschine zu einem Teig verarbeiten.

**Knetzeit**  
**im Spiralkneter:** ca. 2 Minuten 1. Stufe  
ca. 8 Minuten 2. Stufe

**Teigtemperatur:** ca. 24° C  
**Teigeinwaage:** 1.200 g für alle Ausformungen  
**Teigruhe:** ca. 15 Minuten

**Runde und ovale Berliner:** 1.200 g, 30er Presse

**Berliner, Rechtecke**  
**Teigstärke:** ca. 4,5 mm  
**Teiggröße:** ca. 30 x 50 cm  
**Stückgröße:** ca. 10 x 5 cm  
**Teigeinwaage:** ca. 40 g pro Stück

**Berliner, Dreieck**  
**Teigstärke:** ca. 4,5 mm  
**Teiggröße:** ca. 30 x 50 cm  
**Stückgröße:** ca. 10 x 10 cm  
**Teigeinwaage:** ca. 40 g pro Stück



**Berliner, Raute**  
**Teigstärke:** ca. 4,5 mm  
**Teiggröße:** ca. 28 x 49 cm  
**Stückgröße:** ca. 7 x 7 cm  
**Teigeinwaage:** ca. 40 g pro Stück

**Verkehrsbezeichnung:** Hefesiedegebäck mit Butter

#### Grundrezeptur Plunderteig

<b>Teig:</b>	
<b>KOMPLET Spitzenberliner mit Butter</b>	1.000 g
Vollei	250 g
Wasser	275 g
Hefe	70 g
<b>Gesamtteig</b>	<b>1.595 g</b>

**Zum Tourieren:**  
**Ziehplatte, Butter** 400 g  
**Gesamtgewicht** 1.995 g

**Verarbeitung:**  
Alle Zutaten in der Maschine zu einem Teig verarbeiten.

**Knetzeit**  
**im Spiralkneter:** ca. 2 Minuten 1. Stufe  
ca. 8 Minuten 2. Stufe

Den Teig tourieren, in den Kühlraum legen und gut durchkühlen lassen.

**Teigeinwaage:** ca. 1200 g pro Stück  
**Ziehplatte, Butter:** ca. 295 g pro Teigstück  
**Touren:** drei einfache Touren  
**Teigruhe:** ca. 15 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig ausrollen.

**Teigstärke, Kirschdreiecke und Apfelrechtecke:** ca. 2,5 mm  
**Breite:** ca. 33 cm  
**Länge:** ca. 110 cm

Den ausgerollten Teig in Stücke von 11 x 11 cm einteilen und schneiden.

**Teiggewicht pro Stück:** ca. 50 g

Die Fruchtfüllung aus **KOMPLET Kiddy Fruit Kirsche** oder **KOMPLET Kiddy Fruit Apfel** mit einem Dressierbeutel (Lochtülle 10 mm) in die Mitte des Teigstückes punktförmig aufdressieren. Danach auf Gare stellen und nach der Stückgare frittieren.

**Einwaage Frucht-füllung je Sorte:** ca. 35 g pro Stück  
**Stückgare:** ca. 60 Minuten bei 33° C und 80 % r.F.

**Fetttemperatur:** ca. 170° C  
**Backzeit:** ca. 10 Minuten gesamt, 4,5 + 4,5 + 0,5 + 0,5

**Dekor:** Betriebsüblich

**Verkehrsbezeichnung:** Plundersiedegebäck mit Butter

Aus Gutem das Beste backen!

# Kokos-Berliner

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter



## Füllung für 30 Stück

<b>Füllung:</b>	
KOMPLET Kiddy Gusto Softy/RSPO-SG	600 g
<b>Dekor:</b>	
KOMPLET Kiddy Weiss	300 g
Kokosflocken	150 g
KOMPLET Kiddy Gusto Softy/RSPO-SG	60 g
Gesamtdekor	510 g
Gesamtgewicht	1.110 g

Einwaage KOMPLET Kiddy Weiss:	10 g pro Stück
Einwaage Kokosflocken:	5 g pro Stück
Einwaage KOMPLET Kiddy Gusto Softy/RSPO-SG:	2 g pro Stück
Die Berliner mit KOMPLET Kiddy Gusto Softy/RSPO-SG füllen.	
Einwaage KOMPLET Kiddy Gusto Softy/RSPO-SG:	20 g pro Stück

**Verarbeitung:**  
Die erkalteten Berliner mit KOMPLET Kiddy Weiss überziehen, die Kokosflocken aufstreuen und mit KOMPLET Kiddy Gusto Softy/RSPO-SG überspinnen.

**Verkehrsbezeichnung:** Hefesiedegebäck mit Butter, Kokosflocken und Haselnusscreme

# Schoko-Orange-Berliner

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter



## Füllung für 30 Stück

<b>Cremefüllung:</b>	
KOMPLET Gourmet Füllcreme	450 g
KOMPLET Kiddy Choco Softy	225 g
Wasser	1.125 g
Gesamt Cremefüllung	1.800 g
<b>Fruchtfüllung:</b>	
Orangensaft	517 g
Mandarinen - Orangen (Dosenfrüchte)	517 g
Zucker	103 g
KOMPLET Saftbinder Spezial	62 g
Gesamt Fruchtfüllung	1.199 g
<b>Dekor:</b>	
KOMPLET Magic Fondant	350 g
Wasser	10 g
Zum Überspinnen:	
KOMPLET Kiddy Choco	150 g
Gesamtgewicht	3.509 g

**Verarbeitung:**  
Alle Zutaten der Cremefüllung mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Für die Fruchtfüllung den Orangensaft mit dem Zucker und dem KOMPLET Saftbinder Spezial abbinden.  
Danach die pürierten Mandarinen unterheben.

Die erkalteten Berliner mit Fondant aus KOMPLET Magic Fondant überziehen und mit KOMPLET Kiddy Choco überspinnen.

**Einwaage Fondant aus KOMPLET Magic Fondant:** 12 g pro Stück  
**Einwaage KOMPLET Kiddy Choco:** 5 g pro Stück

Die Berliner mittig durchschneiden. Auf den Boden mit einem Dressierbeutel (Lochtülle 12 mm) einen Ring Cremefüllung aufdressieren. In die Mitte mit einem Dressierbeutel (Lochtülle 12 mm) die Fruchtfüllung eindressieren und das Oberteil auflegen.

**Einwaage Cremefüllung:** 60 g pro Stück  
**Einwaage Fruchtfüllung:** 40 g pro Stück

**Verkehrsbezeichnung:** Hefesiedegebäck mit Butter, Orangen und Kakaocreme

Aus Gutem das Beste backen!

# Schwarzwald-Berliner

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter



## Füllung für 30 Stück

<b>Cremefüllung:</b>	
KOMPLET Bourbon Vanille Kaltcreme/RSPO-SG	592 g
Kirschwasser - Paste	118 g
Wasser	1.690 g
<b>Gesamt Cremefüllung</b>	<b>2.400 g</b>
<b>Fruchtfüllung:</b>	
KOMPLET Kiddy Fruit Schwarze Kirsche	900 g
<b>Dekor:</b>	
KOMPLET Magic Fondant	350 g
Wasser	11 g
Dekorspäne, dunkel	120 g
Belegkirschen, rot	1/2 Stück
<b>Gesamtdekor</b>	<b>481 g</b>
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>3.781 g</b>

**Verarbeitung:**  
Alle Zutaten der Cremefüllung mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Die erkalteten Berliner mit Fondant aus **KOMPLET Magic Fondant** glasieren und beliebig ausganieren.

<b>Einwaage Fondant:</b>	12 g pro Stück
<b>Einwaage Dekorspäne, dunkel:</b>	4 g pro Stück
<b>Einwaage Belegkirsche, rot:</b>	1/2 pro Stück

Die Berliner mittig durchschneiden. Auf den Boden mit einem Dressierbeutel (Lochtülle 12 mm) einen Ring der Cremefüllung aufdressieren. In die Mitte mit einem Dressierbeutel (Lochtülle 12 mm) die **KOMPLET Kiddy Fruit Schwarze Kirsche** eindressieren und das Oberteil auflegen.

<b>Einwaage Cremefüllung:</b>	80 g pro Stück
<b>Einwaage KOMPLET Kiddy Fruit Schwarze Kirsche:</b>	30 g pro Stück

**Verkehrsbezeichnung:** Hefesiedegebäck mit Butter, Kirschen und Vanillecreme

# Apfel-Berliner

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter



## Füllung für 30 Stück

<b>Fruchtfüllung:</b>	
Apfelmus	1.364 g
Zucker	68 g
<b>KOMPLET Saftbinder Spezial</b>	68 g
<b>Gesamt Fruchtfüllung</b>	<b>1.500 g</b>
<b>Dekor:</b>	
Zucker	150 g
Zimt, gemahlen	4 g
<b>Gesamtdekor</b>	<b>154 g</b>
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>1.654 g</b>

**Verarbeitung:**  
Für die Fruchtfüllung das Apfelmus mit **KOMPLET Saftbinder Spezial** und Zucker abbinden. Die erkalteten Berliner mit der Fruchtfüllung füllen und mit dem Zimtzucker zuckern.

<b>Einwaage Fruchtfüllung:</b>	ca. 50 g pro Stück
<b>Einwaage Dekor:</b>	ca. 5 g pro Stück

**Verkehrsbezeichnung:** Hefesiedegebäck mit Butter und Apfelmusfüllung

Aus Gutem das Beste backen!

# Erdbeer-Joghurt-Berliner

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter



## Füllung für 30 Stück

<b>Cremefüllung:</b>	
KOMPLET Gourmet Füllcreme	559 g
Joghurt, natur	497 g
Wasser	745 g
Gesamt Cremefüllung	1.801 g
<b>Fruchtfüllung:</b>	
Erdbeeren, gefroren	947 g
Zucker	158 g
KOMPLET Saftbinder Spezial	95 g
Gesamt Fruchtfüllung	1.200 g
<b>Dekor:</b>	
Aprikosenkonfitüre	450 g
Lebensmittelfarbe, rot	1 g
<b>Zum Überspinnen:</b>	
KOMPLET Kiddy Weiss	90 g
Gesamtgewicht	3.542 g

**Verarbeitung:**  
Alle Zutaten der Cremefüllung mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Für die Fruchtfüllung die pürierten Erdbeeren mit KOMPLET Saftbinder Spezial und Zucker abbinden. Die erkalteten Berliner mit der rot eingefärbten Aprikosenmarmelade aprikotieren und mit KOMPLET Kiddy Weiss beliebig ausgarnieren.

**Einwaage Aprikosenmarmelade, rot eingefärbt:** 15 g pro Stück

**Einwaage KOMPLET Kiddy Weiss:** 3 g pro Stück

Die länglichen Berliner mittig durchschneiden. Auf den Boden mit einem Dressierbeutel (Lochtülle 10 mm) abwechselnd die Cremefüllung und die Fruchtfüllung aufdressieren. Danach das Oberteil auflegen.

**Einwaage Joghurtfüllung:** 60 g pro Stück

**Einwaage Erdbeerfüllung:** 40 g pro Stück

**Verkehrsbezeichnung:** Hefesiedegebäck mit Butter, gefüllt mit Erdbeeren und Joghurtcreme

Aus Gutem das Beste backen!

# Stracciatella-Berliner

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter



Füllung für 30 Stück

<b>Cremefüllung:</b>	
KOMPLET Gourmet Füllreme	551 g
Wasser	1.377 g
Vanille Aroma	21 g
Dekorspäne, dunkel	151 g
<hr/>	
Gesamt Cremefüllung	2.100 g
<b>Dekor:</b>	
KOMPLET Magic Fondant	350 g
Wasser	10 g
Dekorspäne, dunkel, mini	60 g
<hr/>	
Gesamtdekor	420 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.520 g
<b>Verarbeitung:</b>	
Alle Zutaten der Cremefüllung, außer den Dekorspänen, mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.	
<b>Aufschlagzeit:</b>	ca. 3 Minuten

Danach die Dekorspäne unterheben. Die erkalteten Berliner mit Fondant aus **KOMPLET Magic Fondant** überziehen und die Dekorspäne, dunkel, mini aufstreuen.

**Einwaage Fondant aus KOMPLET Magic Fondant:** 12 g pro Stück  
**Einwaage Dekorspäne, dunkel, mini:** 2 g pro Stück

Die Berliner mittig durchschneiden und mit einem Dressierbeutel (Lochtülle 12 mm) die Cremefüllung aufdressieren. Danach das Oberteil auflegen.

**Einwaage Cremefüllung:** 70 g pro Stück

**Verkehrsbezeichnung:** Hefesiedegebäck mit Butter, gefüllt mit Stracciatellacreme

# Himbeer-Skyr-Berliner

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter



Füllung für 30 Stück

<b>Cremefüllung:</b>	
KOMPLET Bourbon Vanille Kaltcreme/RSPO-MB	339 g
Skyr, natur	581 g
Wasser	581 g
<hr/>	
Gesamt Cremefüllung	1.501 g
<b>Fruchtfüllung:</b>	
Himbeeren, gefroren	1.440 g
Zucker	240 g
KOMPLET Saftbinder Spezial	120 g
<hr/>	
Gesamt Fruchtfüllung	1.800 g
<b>Dekor:</b>	
KOMPLET Magic Fondant	350 g
Wasser	10 g
<hr/>	
Gesamtdekor	360 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	3.661 g
<b>Verarbeitung:</b>	
Alle Zutaten der Cremefüllung mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.	
<b>Aufschlagzeit:</b>	ca. 3 Minuten

Für die Fruchtfüllung die pürierten Himbeeren mit **KOMPLET Saftbinder Spezial** und Zucker abbinden. Die erkalteten Berliner mit Fondant aus **KOMPLET Magic Fondant** glasieren und beliebig ausgarnieren.

**Einwaage Fondant:** 12 g pro Stück

Die Berliner mittig durchschneiden. Auf den Boden mit einem Dressierbeutel (Lochtülle 12 mm) einen Ring Fruchtfüllung aufdressieren.

In die Mitte mit einem Dressierbeutel (Lochtülle 12 mm) die Cremefüllung eindressieren und das Oberteil auflegen.

**Einwaage Himbeerfüllung:** 60 g pro Stück  
**Einwaage Skyrfüllung:** 50 g pro Stück

**Verkehrsbezeichnung:** Hefesiedegebäck mit Butter, gefüllt mit Himbeeren und Skyrcreme

Aus Gutem das Beste backen!

# Kinder-Berliner

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter



## Füllung für 30 Stück

<b>Cremefüllung:</b>	
KOMPLET Gourmet Füllcreme	540 g
KOMPLET Kiddy Gusto Softy/RSPO-SG	360 g
Wasser	1.200 g
Gesamt Cremefüllung	2.100 g
<b>Dekor:</b>	
KOMPLET Magic Fondant	350 g
Wasser	10 g
Marshmallow, mini	300 g
Gesamtdekor	660 g
Gesamtgewicht	2.760 g

**Verarbeitung:**  
Alle Zutaten der Cremefüllung mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Die erkalteten Berliner mit Fondant aus **KOMPLET Magic Fondant** glasieren und mit den Marshmallows beliebig ausgarnieren.

**Einwaage Fondant aus**  
**KOMPLET Magic Fondant:** 12 g pro Stück  
**Marshmallow:** 10 g pro Stück

Die Berliner mittig durchschneiden. Auf den Boden mit einem Dressierbeutel (Lochtülle 12 mm) die Cremefüllung aufdressieren. Danach das Oberteil auflegen.

**Einwaage**  
**Cremefüllung:** 70 g pro Stück

**Verkehrsbezeichnung:** Hefesiedegebäck mit Butter, gefüllt mit Haselnusscreme

Aus Gutem das Beste backen!

# Der Schaf-Berliner

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter



## Füllung für 30 Stück

<b>Vanille-Cremefüllung:</b>	
KOMPLET Bourbon Vanille Kaltcreme/RSPO-MB	194 g
Wasser	556 g
<hr/>	
Gesamt Vanille-Cremefüllung	750 g
<b>Kakao-Cremefüllung:</b>	
KOMPLET Bourbon Vanille Kaltcreme/RSPO-MB	169 g
KOMPLET Kiddy Choco Softy	97 g
Wasser	484 g
<hr/>	
Gesamt Kakao-Cremefüllung	750 g
<b>Dekor:</b>	
KOMPLET Magic Fondant	350 g
Wasser	10 g
Dekorspäne, weiss	300 g
Schaf-Dekor	30 Stück
<hr/>	
Gesamt Dekor	660 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.160 g

**Verarbeitung:**  
Alle Zutaten der Vanille-Cremefüllung mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

<b>Aufschlagzeit:</b>	ca. 3 Minuten
Alle Zutaten der Kakao-Cremefüllung mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.	
<b>Aufschlagzeit:</b>	ca. 3 Minuten
Die erkalteten Berliner mit Fondant aus <b>KOMPLET Magic Fondant</b> glasieren. Mit den Dekorspänen bestreuen und 1 Schaf-Dekor auf jeden Berliner auflegen.	
<b>Einwaage Fondant aus</b>	
<b>KOMPLET Magic Fondant:</b>	12 g pro Stück
<b>Einwaage</b>	
<b>Dekorspäne, weiss:</b>	10 g pro Berliner
Die Berliner doppelt, mit einem Dressierbeutel (Lochttülle 4 mm) jeweils mit der Vanille- und Kakao-Cremefüllung füllen.	
<b>Einwaage</b>	
<b>Vanille-Cremefüllung:</b>	25 g pro Stück
<b>Einwaage</b>	
<b>Kakao-Cremefüllung:</b>	25 g pro Stück

**Verkehrsbezeichnung:** Hefesiedegebäck mit Butter, gefüllt mit Kakao- und Vanille-Creme

# KiBa-Berliner

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter



## Füllung für 30 Stück

<b>Cremefüllung:</b>	
KOMPLET Bourbon Vanille Kaltcreme/RSPO-MB	365 g
Bananenpaste	94 g
Wasser	1.041 g
<hr/>	
Gesamt Cremefüllung	1.500 g
<b>Fruchtfüllung:</b>	
KOMPLET Kiddy Fruit Schwarze Kirsche	1.200 g
<hr/>	
<b>Dekor:</b>	
KOMPLET Magic Fondant	350 g
Wasser	10 g
Lebensmittelfarbe, gelb	0,5 g
<hr/>	
Gesamt Dekor	360,5 g
<hr/>	
<b>Zum Überspinnen:</b>	
KOMPLET Magic Fondant	350 g
Wasser	10 g
Lebensmittelfarbe, rot	2 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	3.422,5 g

**Verarbeitung:**  
Alle Zutaten der Cremefüllung mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

<b>Aufschlagzeit:</b>	ca. 3 Minuten
Die erkalteten Berliner mit dem gelben Fondant aus <b>KOMPLET Magic Fondant</b> glasieren und mit dem roten Fondant beliebig ausgarnieren.	
<b>Einwaage Fondant</b>	
<b>KOMPLET Magic Fondant, gelb eingefärbt:</b>	12 g pro Stück
<b>KOMPLET Magic Fondant, rot eingefärbt:</b>	5 g pro Stück
Die Berliner mittig durchschneiden, auf den Boden mit einem Dressierbeutel (Lochttülle 12 mm) einen Ring <b>KOMPLET Kiddy Fruit Schwarze Kirsche</b> aufdressieren. In die Mitte mit einem Dressierbeutel (Lochttülle 12 mm) die Cremefüllung eindressieren und das Oberteil auflegen.	
<b>Einwaage</b>	
<b>KOMPLET Kiddy Fruit Schwarze Kirsche:</b>	40 g pro Stück
<b>Einwaage</b>	
<b>Cremefüllung:</b>	50 g pro Stück
<b>Verkehrsbezeichnung:</b> Hefesiedegebäck mit Butter, gefüllt mit Kirschen und Creme	

Aus Gutem das Beste backen!

# Mandel-Berliner

## KOMPLET Spitzenberliner mit Butter



### Füllung für 30 Stück

#### Creemfüllung:

KOMPLET Gourmet Füllreme	649 g
Wasser	973 g
Mandeln, gehobelt, geröstet	97 g
Wiener Mandel Paste	81 g
<b>Gesamt Cremefüllung</b>	<b>1.800 g</b>

#### Dekor:

KOMPLET Magic Fondant	350 g
Wasser	10 g
Mandeln, gestiftet, geröstet	210 g
KOMPLET Kiddy Choco	150 g
<b>Gesamt Dekor</b>	<b>720 g</b>

**Gesamtgewicht** 2.520 g

#### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Cremefüllung mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Die erkalteten Berliner mit Fondant aus **KOMPLET Magic Fondant** überziehen, mit den gestifteten, gerösteten Mandeln bestreuen und mit **KOMPLET Kiddy Choco** überspinnen.

#### Einwaage Fondant aus

**KOMPLET Magic Fondant:** 12 g pro Stück

**Einwaage gestiftete, geröstete Mandeln:** 7 g pro Stück

**Einwaage KOMPLET Kiddy Choco:** 5 g pro Stück

Die Berliner mittig durchschneiden. Auf den Boden mit einem Dressierbeutel (Lochtülle 12 mm) die Cremefüllung aufdressieren. Danach das Oberteil auflegen.

#### Einwaage

**Creemfüllung:** 60 g pro Stück

**Verkehrsbezeichnung:** Hefesiedegebäck mit Butter, gefüllt mit Mandelcreme

Aus Gutem das Beste backen!