

KOMPLET Einfach lecker

Einfach in der Herstellung – lecker im Geschmack!

KOMPLET Crêpes Mix
KOMPLET Waffel Mix
KOMPLET Choco Gourmet
KOMPLET Biskuit

KOMPLET Dane Choco Rühr
KOMPLET Dinkel Soft Rühr
KOMPLET Gourmet Muffin
KOMPLET Gourmet Käsekuchen

KOMPLET Gourmet Füllcreme
KOMPLET Bourbon Vanille Kaltcreme
KOMPLET Kiddy Produkte



Aus Gutem das Beste backen!



Genuss leicht gemacht!

KOMPLET Crêpes Mix

KOMPLET Waffel Mix



Crêpes aus
KOMPLET Crêpes Mix

Rezeptur für 16 Stück à 140 g

Masse:	
KOMPLET Crêpes Mix 30	800 g
Butter, flüssig	300 g
Wasser	1.200 g
Gesamtgewicht	2.300 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren.

Rührzeit: 1 - 3 Minuten

Die Masse 10 Minuten ruhen lassen.

Einwaage: ca. 140 g

Backtemperatur: ca. 200 °C

Backzeit: ca. 2 Minuten
danach wenden
ca. 1 Minute

Nach dem Backen individuell füllen / garnieren und noch warm verzehren.

Verkehrsbezeichnung: Eierkuchen



Waffeln aus
KOMPLET Waffel Mix

Rezeptur für 7 Stück à 180 g

Masse:	
KOMPLET Waffel Mix	500 g
Butter, flüssig	212 g
Wasser	550 g
Gesamtgewicht	1.262 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren.

Rührzeit: 1 - 3 Minuten

Die Masse 10 Minuten ruhen lassen.

Einwaage: ca. 180 g

Backtemperatur: ca. 220 °C

Backzeit: ca. 6 - 7 Minuten

Nach dem Backen individuell füllen / garnieren und noch warm verzehren.

Verkehrsbezeichnung: Rührkuchen

Schoko- oder Super-Biskuit!

KOMPLET Choco Gourmet

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
EINER SCHOKO-RÜHRMASSE



Choco Gourmet

3 Torten mit Ø 26 cm, Höhe 5 cm

Masse:	
KOMPLET Choco Gourmet	1.000 g
Vollei	600 g
Wasser	200 g
<hr/>	
Gesamtmasse	1.800 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 8 - 10 Minuten

Einwaage Masse: ca. 600 g für
eine Torte mit Ø 26 cm

Backtemperatur

Etagenbackofen: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 35 - 40 Minuten

Backtemperatur

Stikkenofen / Convectomat: ca. 160 - 170 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Schoko Biskuit

KOMPLET Biskuit

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
VON BISKUITBÖDEN



Biskuit

3 Torten mit Ø 26 cm, Höhe 5 cm

Masse:	
KOMPLET Biskuit	1.000 g
Vollei	600 g
Wasser	200 g
<hr/>	
Gesamtmasse	1.800 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 8 - 10 Minuten

Einwaage Masse: ca. 550 g für
eine Torte mit Ø 26 cm

Backtemperatur

Etagenbackofen: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten

Backtemperatur

Stikkenofen / Convectomat: ca. 160 - 170 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Biskuit

Aus Gutem das Beste backen!

Vielfältig in der Anwendung!

Muffins und Schnitten aus **KOMPLET Gourmet Muffin**



VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON MUFFINS, SCHNITTEN UND ANDEREN RÜHRMASSENGEBÄCKEN MIT BESONDERS LANGER VERZEHRFRISCHE

Grundrezeptur Muffins

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

Blueberry-Dream 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:	
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 untermischen.
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 / Convectomat	160 - 170 °C
Backzeit:	25 - 30 Minuten

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

Einwaage Dekor: 1 g pro Stück

Verkehrsbezeichnung: Rührkuchen mit Heidelbeeren



Grundrezeptur Kuchen

KOMPLET Gourmet Muffin	1.000 g
Speiseöl	230 g
Vollei	450 g
Wasser	270 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.950 g

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage für ein 60 x 20 cm Blech: ca. 1.500 g

Backtemperatur:	
Etagenbackofen	ca. 190 - 195 °C
Stikkenofen / Convectomat	ca. 160 - 170 °C

Backzeit:
Kuchen 60 x 20 cm Blech
ohne Fruchtauflage 30 - 35 Minuten
mit Fruchtauflage 40 - 45 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Rührkuchen

Schokoladig oder mit Dinkel!

KOMPLET Dane Choco Rühr

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
EINER SCHOKO-RÜHRMASSE



Brownies 60 x 20 cm Blech

Masse:	
KOMPLET Dane Choco Rühr	1.000 g
Vollei	300 g
Speiseöl	350 g
Wasser	200 g

Gesamtmasse 1.850 g

Dekor:	
KOMPLET Kiddy Choco	200 g

Gesamtgewicht 2.050 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen im Schnellgang aufschlagen und auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 1.850 g pro Blech
Backtemperatur	
Etagenbackofen:	ca. 180 - 190 °C
Backzeit:	ca. 35 Minuten

Backtemperatur

Stikkenofen / Convectomat: ca. 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Kiddy Choco** überziehen.

Einwaage Dekor:

Einwaage KOMPLET Kiddy Choco: ca. 200 g

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

Verkehrsbezeichnung: Schokorührkuchen

KOMPLET Dinkel Soft Rühr

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG FEINER
DINKELKUCHEN



Grundrezeptur Dinkelkuchen

60 x 20 cm Blech

Masse:	
KOMPLET Dinkel Soft Rühr	1.000 g
Speiseöl	400 g
Wasser	500 g

Gesamtmasse 1.900 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Rührbesen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Dinkelmischung: ca. 1.600 g für ein 60 x 20 cm Blech

Einwaage Dinkelmischung: ca. 800 g für eine Torte mit Ø 26 cm

Früchte und Streusel nach individuellen Wünschen auf der Masse verteilen und abbacken.

Backzeit:

Rührmasse ohne Fruchtauflage

Etagenbackofen ca. 35 Minuten bei ca. 190 °C

Stikkenofen / Convectomat ca. 30 Min. bei ca. 160 °C

Rührmasse mit Fruchtauflage

Etagenbackofen ca. 45 Minuten bei ca. 190 °C

Stikkenofen / Convectomat ca. 40 Min. bei ca. 160 °C

Nach dem Backen individuell (z.B. mit **KOMPLET Neuschnee**) garnieren.

Verkehrsbezeichnung: Dinkelkuchen

Aus Gutem das Beste

Märchenhafter Genuss!

aus **KOMPLET Gourmet Käsekuchen**

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
FEINSTER KÄSEKUCHEN UND -TORTEN



Gourmet Käsekuchenschnitte Grundrezeptur 60 x 20 Blech oder zwei Torten mit Ø 26 cm

Teig:

Buttermürbeteig aus **KOMPLET Mürb + Streusel**
(siehe **Grundrezeptur Buttermürbeteig**) 500 g

Quarkmasse:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen	1.000 g
Speisequark	1.400 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	1.100 g
<hr/>	
Gesamt Quarkmasse	4.050 g

Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig laut Grundrezeptur herstellen.
Den Buttermürbeteig ca. 2,5 mm dick ausrollen und anbacken.

Einwaage

Buttermürbeteig: ca. 500 g

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Alle Zutaten der Quarkmasse mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren.

Rührzeit: 1 - 3 Minuten

Die Masse auf dem angebackenen Buttermürbeteig verteilen und abbacken.

Einwaage Quarkmasse: ca. 4.050 g für
ein 60 x 20 cm Blech

Einwaage Quarkmasse: ca. 2.000 g für
eine Torte mit Ø 26 cm

Backtemperatur Etagenofen:

ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 65 - 70 Minuten

Backtemperatur Stikkenofen / Convectorat:

ca. 150 - 160 °C

Backzeit: ca. 50 - 55 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Käsekuchen

Grundrezeptur Buttermürbeteig

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter, weich	450 g
Vollei	50 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

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

Cremige Verführung!

KOMPLET Gourmet Füllcreme

KOMPLET Bourbon Vanille Kaltcreme

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON
LEICHTEN FÜLLCREMES

HOCHWERTIGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
EINER BACK- UND FROSTERFESTEN BOURBON
VANILLE KALTCREME MIT DEM EINZIGARTIGEN
GESCHMACK DER ECHTEN VANILLESCHOTE



Grundrezeptur

KOMPLET Gourmet Füllcreme	400 g
Wasser (ca. 20 °C)	1.000 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.400 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 - 4 Minuten

Grundrezeptur

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

Verarbeitung:

Wasser und **KOMPLET Bourbon Vanille Kaltcreme** ca. 3 Minuten zusammen glattrühren.

MEISTERTIPP:

DIE CREME LÄSST SICH GUT INDIVIDUELL
NACH DEM AUFSCHLAGEN MIT
VERSCHIEDENEN FRUCHTPASTEN ABSCHMECKEN.

Aus Gutem das Beste backen!

Für feine Dekore und Füllungen!

Mit **KOMPLET Kiddy** Produkten

Kiddy Fix Gel Aprikose

Gebrauchsfertiger Geleeguss mit Aprikosengeschmack. Es wird kein Wasser mehr zugegeben.

Kiddy Choco -Kakaopaste-

Dunkle Kakaopaste zum Füllen, Überziehen, Garnieren und Aromatisieren von Gebäcken. Nur temperieren (20 - 25 °C) und verarbeiten. Backwaren mit **KOMPLET KIDDY Choco** müssen deklariert werden "mit kakaohaltiger Fettglasur".

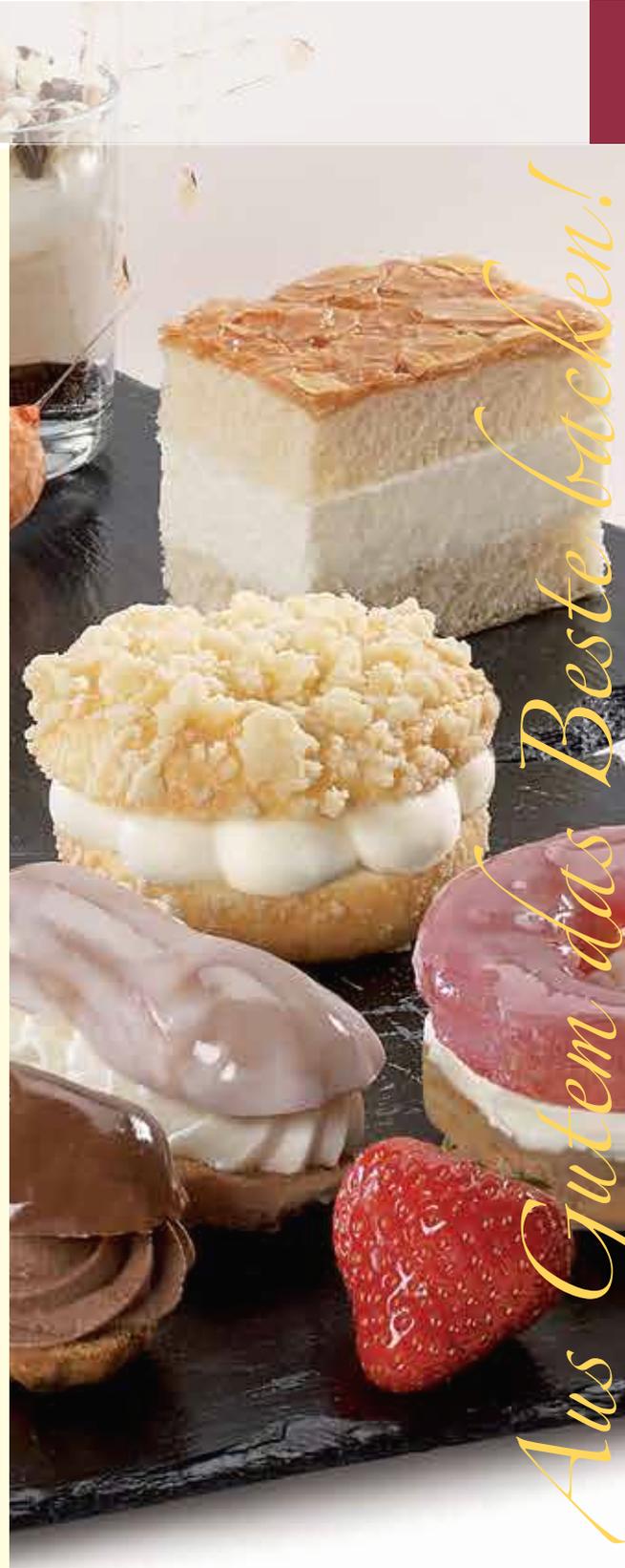
Kiddy Choco Softy -Kakaopaste-

Kakaocreme zum Füllen, Aromatisieren und Garnieren. Hervorragende Back- und Frosterfestigkeit. Nur temperieren (20 - 25 °C) und verarbeiten.

Werden die Backwaren mit **KOMPLET KIDDY Choco Softy** überzogen, müssen diese "mit kakaohaltiger Fettglasur" deklariert werden.

Kiddy Noisette Softy -Nusspaste-

Nuss-Nougat-Creme zum Füllen, Aromatisieren und Garnieren. Hervorragende Back- und Frosterfestigkeit. Nur temperieren (20 - 25 °C) und verarbeiten.



Aus Gutem das Beste backen!

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