

KOMPLET Käsefein

ZUR HERSTELLUNG FEINER KÄSE-
TORTEN, BLECHKUCHEN UND BACK-
FESTER QUARKFÜLLUNGEN.



Aus Gutem das Beste backen!



Hohe Käsetorte

KOMPLET Käsefein



Die Produktvorteile:

- Hoher Convenience-Grad
- Zur Herstellung traditioneller Käsekuchen und Schnitten
- Backstabil
- Gefrier und auftaustabil
- Vollmundiger Quarkgeschmack

Die Gebäckvorteile:

- Lange Verzehrsfrische
- Vollmundiger Quarkgeschmack
- Saftige Gebäckstruktur

Rezeptur für ein Tortenring Ø 26 cm, 5 cm

Butter-Mürbteig:

KOMPLET Mürb + Streusel	170 g
Butter, weich	75 g
Vollei	10 g
Gesamt Buttermürbeteig	255 g

Quarkmasse:

KOMPLET Käsefein	300 g
Speisequark	1.000 g
Speiseöl	300 g
Vollei	120 g
Wasser	280 g
Gesamt Quarkmasse	2.000 g

Dekor:

Butter, flüssig	20 g
Zucker	5 g
Gesamtdekor	25 g
Gesamtgewicht	2.280 g

Verarbeitung:

Für den Buttermürbeteig alle Zutaten des Teiges in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Ausrollen, mit einem Tortenring Ø 26 cm ausstechen, stippen und auf ein vorbereitetes Blech auflegen und anbacken.

Teigdicke:	ca. 2,5 mm
Teiggewicht:	ca. 255 g
Backtemperatur:	ca. 180 – 190 °C
Backzeit:	ca. 10 – 12 Minuten

Den Mürbeteigboden mit einem gefetteten Tortenring umstellen.

Alle Zutaten der Quarkmasse mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren, in den Tortenring einfüllen, glattstreichen und abbacken.

Rührzeit:	ca. 4 Minuten
Einwaage Quarkmasse:	ca. 2.000 g
Backtemperatur:	ca. 180 – 200 °C
Backzeit:	ca. 55 – 65 Minuten

Nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen.

Einwaage Dekor:	ca. 25 g
------------------------	----------

Einwaagetabelle für verschiedene Ringgrößen:

1 Ring, 24 cm Ø, 5 cm hoch	1.700 g Quarkmasse
1 Ring, 28 cm Ø, 5 cm hoch	2.300 g Quarkmasse

MEISTERTIPP:

DIE TEMPERATUR DER QUARKMASSE SOLLTE CA. 20 °C BETRAGEN. BEI VERARBEITUNG VON GEKÜHLTEN QUARK WARMES WASSER VERWENDEN.

Mandarinen - Schmandschnitte

KOMPLET Käsefein



Rezeptur für ein Blech
60 x 20 cm

Butter-Mürbteig:	
KOMPLET Mürb + Streusel	400 g
Butter, weich	180 g
Vollei	20 g
Gesamt Buttermürbeteig	600 g
Mandarinen-Schmandmasse:	
KOMPLET Käsefein	750 g
Schmand	1.500 g
Vollei	180 g
Wasser	500 g
Gesamt Quarkmasse	2.930 g
Zum Unterrühren:	
Mandarinen-Orangen (Dosenfrüchte)	375 g
Dekor:	
Mandeln, gehobelt	30 g
Gesamtgewicht	3.935 g

Verarbeitung:

Für den Buttermürbeteig alle Zutaten des Teiges in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Danach auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) ausrollen, stippen und anbacken.

Teigdicke:	ca. 2,5 mm
Teiggewicht:	ca. 600 g
Backtemperatur:	ca. 180 – 190 °C
Backzeit:	ca. 10 – 12 Minuten

Alle Zutaten der Mandarinen-Schmandmasse mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren. Zum Schluss die Mandarinen unter die Masse rühren und auf dem angebackenen Mürbeteigboden gleichmäßig verteilen.

Rührzeit:	ca. 4 Minuten
Einwaage Schmandmasse:	ca. 3.305 g

Mit gehobelten Mandeln bestreuen und abbacken.

Einwaage Dekor:	ca. 30 g
Backtemperatur:	ca. 180 – 200 °C
Backzeit:	ca. 55 – 65 Minuten

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

Aus Gutem das Beste backen!

Quark - Mohnschnitte mit Kirschen

KOMPLET Käsefein

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Butter-Mürbteig:

KOMPLET Mürb + Streusel	400 g
Butter, weich	180 g
Vollei	20 g
Gesamt Buttermürbeteig	600 g

Quark-Mohnmasse:

KOMPLET Käsefein	600 g
KOMPLET Mohnfülle Trocken	250 g
Speisequark	2.000 g
Vollei	240 g
Speiseöl	600 g
Wasser	560 g
Gesamt Quarkmasse	4.250 g

Fruchtauflage:

KOMPLET KIDDY Fruit Schwarze Kirsche	500 g
--------------------------------------	-------

Dekor:

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	80 g
Wasser	40 g
Gesamt Dekor	120 g

Gesamtgewicht	5.470 g
---------------	---------

Verarbeitung:

Für den Buttermürbeteig alle Zutaten des Teiges in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Danach auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) ausrollen, stippen und anbacken.

Teigdicke:	ca. 2,5 mm
Teiggewicht:	ca. 600 g
Backtemperatur:	ca. 180 – 190 °C
Backzeit:	ca. 10 – 12 Minuten

Die temperierten Zutaten der Quark-Mohnmasse mit einem feinen Besen im mittleren Gang glatt rühren und auf dem angebackenen Mürbeteigboden gleichmäßig verteilen.

Rührzeit:	ca. 4 Minuten
Einwaage Quark-Mohnmasse:	ca. 4.250 g

KOMPLET Kiddy Fruit Schwarze Kirsche mit einem Dressierbeutel diagonal in Streifen auf die Quark-Mohnmasse dressieren und die Schnitte abbacken.

Einwaage Fruchtauflage:	ca. 500 g
Backtemperatur:	ca. 180 – 200 °C
Backzeit:	ca. 55 – 65 Minuten

Nach dem Erkalten mit Aprikosen-Geleeguß aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose abglänzen.

Einwaage Dekor:	ca. 120 g
-----------------	-----------

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

Aus Gutem das Beste backen!