

KOMPLET Feinmürbteig

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON LECKEREN MÜRBETEIGEN UND STREUSEL SOWIE BUTTER-MÜRBETEIGEN UND BUTTER-STREUSEL

HERAUSRAGENDE PRODUKTVORTEILE:

- direkte Weiterverarbeitung möglich
- gut über eine Gebäckformmaschine zu verarbeiten
- kein Zusammenziehen des Mürbeteiges während des Backvorgangs
- keine Rissbildung bei der Lagerung der Mürbeteigböden
- sehr guter Geschmack
- zarte mürbe Gebäckbeschaffenheit

Mürbeteigrezeptur

KOMPLET Feinmürbteig	1.000 g
Butter/Margarine	300 g
Eier	100 g
Wasser	50 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.450 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen anteigen und den Teig wie gewöhnlich weiterverarbeiten.

Streuselrezeptur

KOMPLET Feinmürbteig	1.000 g
Butter/Margarine	500 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten in die Rühr- oder Knetmaschine geben und kneten bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist.

Spritzgebäck und "Flammende Herzen"

KOMPLET Feinmürbteig	1.000 g
Backmargarine	550 g
Eier	200 g
Vanille-Aroma	
Zitronen-Aroma	nach Wunsch
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.750 g

Verarbeitung:

Backmargarine vortemperieren und mit den Eiern kurz aufschlagen. Mit ca. 1/3 KOMPLET Feinmürbteig 2 - 3 Minuten nicht zu schaumig rühren und anschließend die Restmenge KOMPLET Feinmürbteig unterrühren.

Backtemperatur: ca. 200 °C

Backzeit: ca. 12 - 15 Minuten

Heidesand

KOMPLET Feinmürbteig	1.000 g
Butter/Margarine	500 g
Eier	50 g
Zucker	100 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.650 g

Verarbeitung:

KOMPLET Feinmürbteig mit Butter/Margarine zu einem glatten Teig anwirken. Daraus Stangen (Ø 3,5 cm) formen und kalt stellen. Nach dem Erstarren mit Ei bestreichen, in Zucker wälzen und 8 mm dicke Scheiben abschneiden. Heiß abbacken.

Backtemperatur: 220 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 9726-0 · Fax: 0 68 98 / 9726-97



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!