

KOMPLET

Vegan



Vegan genießen mit
KOMPLET Vega Cake
und
KOMPLET Vega Creme

Die beiden Vormischungen zur Herstellung
veganer Rührmassen bzw. Cremes

Viele unserer Produkte bieten Rezepturen mit der
Möglichkeit zur Herstellung veganer Gebäcke. Also
ohne Produkte tierischen Ursprungs, wie z.B. Eier,
Milch, Butter und Honig.



Mit **KOMPLET Vega Cake** und **KOMPLET Vega Creme**
begeistern Sie die stark wachsende Zielgruppe, die
sich vegan ernährt. Laut dem Deutschen Vegetarier-
bund sind das mittlerweile 8 Millionen Vegetarier
und 1,1 Millionen Veganer, Tendenz steigend.

Also keine Zeit zu zögern: Zeigen Sie Ihre
Kompetenz auch bei dieser Produktlinie.

Unsere veganen Produkte sind einfach in der
Herstellung und bieten Ihrem veganen Kunden
einen zu 100% vergleichbaren Geschmack mit
konventionellen Produkten.

Mit KOMPLET immer im Trend.

Ihr **KOMPLET**-Fachberater berät Sie gerne und
zeigt Ihnen die Vielzahl unserer veganen Produkte,
damit auch Sie vom wachsenden veganen Markt
profitieren.



Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Vega Cake

Vegane Köstlichkeiten für

Vegane Picasso Schnitte

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm à 20 Stück

Masse:

KOMPLET Vega Cake	1.000 g
Speiseöl	300 g
Wasser	450 g

Gesamtmasse 1.750 g

Cremeauflage:

Creme aus KOMPLET Vega Creme (siehe Grundrezeptur)	420 g
---	-------

Fruchtfüllung:

KOMPLET Kiddy Fruit Schwarze Kirsche	350 g
--------------------------------------	-------

Fruchtauflage:

Aprikosenhälften (Dosenfrüchte)	400 g
---------------------------------	-------

Zum Abglänzen:

Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose (siehe Grundrezeptur)	150 g
--	-------

Gesamtgewicht 3.070 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der veganen Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im mittleren Gang ca. 3 Minuten aufschlagen und auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach die Zutaten der Cremefüllung ca. 3 Minuten glatt rühren. Anschließend die Cremefüllung und die Fruchtfüllung mit einem Dressierbeutel ohne Tülle punktförmig abwechselnd aufdressieren, zwischen den Füllungen die Aprikosenhälften auflegen und danach abbacken.

Einwaage Masse: ca. 1.750 g pro Blech

Einwaage Cremefüllung: ca. 420 g pro Blech

Einwaage Fruchtfüllung: ca. 350 g pro Blech

Einwaage Fruchtauflage: ca. 400 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: 45 - 50 Minuten

Nach dem Erkalten mit Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose abglänzen und in Stücke (z. B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

Verkehrsbezeichnung: Veganer Rührkuchen mit Früchten



Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	1.000 g
Wasser	500 g

Gesamtgewicht 1.500 g

Verarbeitung:

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose mit dem Wasser vermischen und bis zur vollständigen Auflösung erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Den Geleeguss beliebig verarbeiten.

Grundrezeptur Creme aus KOMPLET Vega Creme

KOMPLET Vega Creme	350 g
Wasser, 30° C	1.000 g

Gesamtmasse 1.350 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem feinen Besen glatt rühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

& Vega Creme

alle Genießer!

Vegan

Vegane Blaubeer Muffins

ca. 18 Stück à 110 g

Masse:

KOMPLET Vega Cake	1.000 g
Speiseöl	300 g
Wasser	450 g

Gesamtmasse 1.750 g

Zum Unterrühren:

Heidelbeeren, gefroren	230 g
------------------------	-------

Dekor:

Vegane Streusel aus KOMPLET Vega Cake (siehe Grundrezeptur)	180 g
---	-------

Gesamtgewicht 2.160 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer den Heidelbeeren, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im mittleren Gang aufschlagen. Die Heidelbeeren zum Schluss vorsichtig unterrühren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Anschließend die Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle oder Eisportionierer (Größe: 1/20) in die **KOMPLET Tulip Cups** einfüllen. Die veganen Streusel laut Grundrezept herstellen, aufstreuen und abbacken.

Einwaage Masse: ca. 110 g pro Stück

Einwaage

Vegane Streusel: ca. 10 g pro Stück

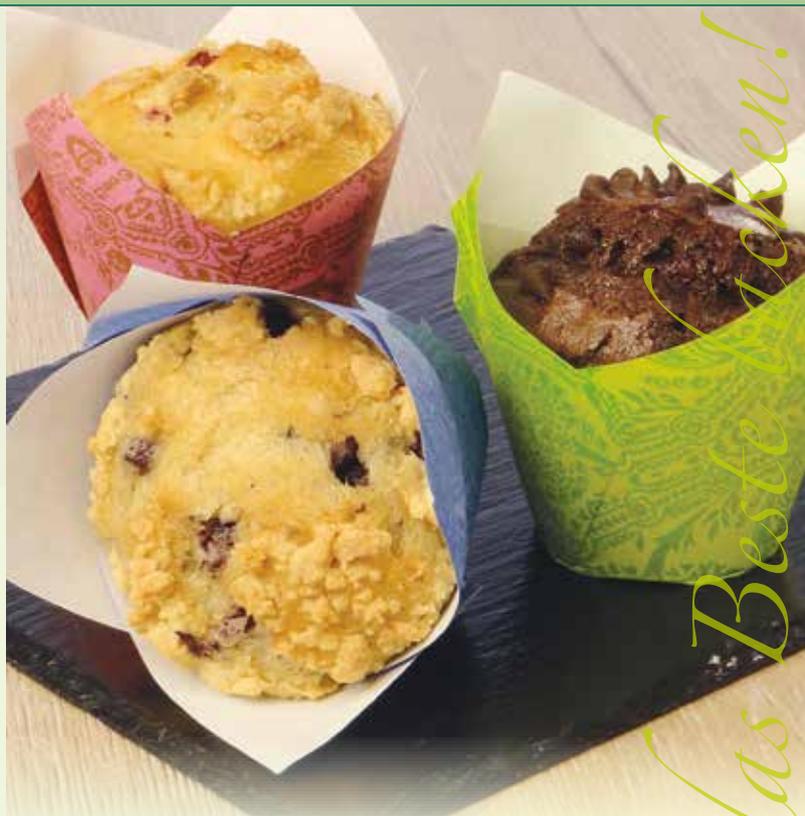
Backtemperatur:

Etagenbackofen: ca. 180 °C

Stikkenofen: 160 - 170 °C

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Veganer Rührkuchen mit Früchten



Grundrezeptur Vegane Streusel aus KOMPLET Vega Cake

Rührmasse:

KOMPLET Vega Cake	1.000 g
Backmargarine	375 g

Gesamtmasse 1.375 g

Verarbeitung:

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

Unter www.komplet.com finden Sie weitere vegane Rezepturen für Muffins und andere feine Gebäcke.

Oder fragen Sie Ihren **KOMPLET**-Fachberater.

MEISTERTIPP:

BITTE BEACHTEN SIE, DASS ALLE EINGESETZTEN
ROHSTOFFE DIE ANFORDERUNGEN FÜR EINE VEGANE
ERNÄHRUNGSWEISE ERFÜLLEN.

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET

Vegan

Vegane Mamorkuchen

Rezeptur für 2 Stück à 900 g

Masse:

KOMPLET Vega Cake	1.000 g
Speiseöl	300 g
Wasser	450 g

Gesamtmasse 1.750 g

Zum Unterrühren:

Kakaopulver	25 g
Puderzucker	25 g
Wasser	40 g

Dekor:

KOMPLET Neuschnee	30 g
--------------------------	------

Gesamtgewicht 1.870 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einen Teil der Masse (1200 g) in die vorbereiteten Rodonkuchenformen (Ø 18 cm, Höhe 9 cm, Litergewicht ca. 1,5 l) gleichmäßig verteilen.

Die restliche helle Masse (ca. 600 g) mit dem Kakaopulver, Zucker und Wasser kurz verrühren und auf die helle Masse gleichmäßig verteilen.

Einwaage helle Masse: ca. 600 g pro Stück

Einwaage dunkle Masse: ca. 300 g pro Stück

Danach beide Massen in der Form etwas vermengen, so dass ein Marmor - Effekt entsteht und abbacken.



Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C

Backzeit: 45 - 50 Minuten

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

Dekor: ca. 15 g pro Stück

Verkehrsbezeichnung: Veganer Mamorkuchen

MEISTERTIPP:

BITTE BEACHTEN SIE, DASS ALLE EINGESETZTEN ROHSTOFFE DIE ANFORDERUNGEN FÜR EINE VEGANE ERNÄHRUNGSWEISE ERFÜLLEN.

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!