

# KOMPLET Mandelsoft

Die softe Mandel-Rühr-Sandmasse für saftige, hochwertige Gebäcke!

100 % VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG  
VON MANDEL-RÜHR-SANDMASSEN



*Aus Gutem Das Beste backen!*



# KOMPLET Mandelsoft

*Die softe Mandel-Rühr-Sandmasse für saftige, hochwertige Gebäcke!*



## Ursprung:

Die Mandel hat ihren Ursprung im Orient. Im 18. Jahrhundert haben Franziskaner den Mandelbaum nach Kalifornien gebracht. Von dort kommen heute ca. 80 % der Welt-ernte dieser wertvollen Steinfrucht. Mandeln sind vor allem in mediterranen Ländern sehr beliebt, u.a. als Mandelkeks Riccarelli, Cantuccini und Kurabiye.

Heute gehört die Mandel wegen ihrer Nährstoffvielfalt (Magnesium, Kalium, Calcium, Zink, Phosphor, Eisen, Vitamine B, E, ungesättigten und mehrfach ungesättigten Fettsäuren sowie Ballaststoffen) zur Kategorie Superfood.

Für **KOMPLET Mandelsoft** werden besonders selektierte, süße Mandeln verwendet. Bekannt für ihren zart-buttrigen und feinen Mandelgeschmack und eine edle zart-gelbe Farbe.

## Produktvorteile:

- Die Masse lässt sich rationell herstellen und verarbeiten
- Die Masse ist frosterg geeignet
- Eine Vielfalt an Rezepturen

## Gebäckvorteile:

- Ergibt ein individuelles Edel-Sortiment an Rühr- und Sandkuchen und feinen Spezialitäten
- Fein abgerundeter Mandelgeschmack
- Saftige Gebäcke mit sehr guter Frischhaltung
- Sehr gute Tragfähigkeit

## Mandel-Gugelhupf

2 Stück à 1.000 g

<b>Masse:</b>	
<b>KOMPLET Mandelsoft</b>	1.000 g
Speiseöl	400 g
Vollei	300 g
Wasser	300 g

---

Gesamtmasse	2.000 g
-------------	---------

<b>Zum Ausstreuen der Form:</b>	
Mandeln, gehobelt	50 g

<b>Zum Abglänzen:</b>	
Aprikosen-Geleeguss aus <b>KOMPLET Kiddy Gel Aprikose</b> (siehe <b>Grundrezeptur</b> )	100 g

---

Gesamtgewicht	2.150 g
---------------	---------

**Verarbeitung:**  
Alle Zutaten zusammen im Schnellgang mit dem groben Rührbesen oder Flachteigschläger aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Die Masse in die gefetteten und mit Mandeln ausgestreuten Rodonformen (ca. 2.000 ml Volumen) einfüllen und abbacken.

**Einwaage Masse:** ca. 1.000 g für eine Rodonform mit ca. 2.000 ml Volumen

**Backtemperatur:** ca. 180 - 190 °C

**Backzeit:** ca. 50 - 55 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** abglänzen.

**Einwaage Dekor:** ca. 50 g Geleeguss pro Rodonform

**Verkehrsbezeichnung:** Mandelrührkuchen

## Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose

<b>KOMPLET Kiddy Gel Aprikose</b>	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.

Aus Gutem das Beste backen!

# KOMPLET Mandelsoft

*Die softe Mandel-Rühr-Sandmasse für saftige, hochwertige Gebäcke!*



## Mandel-Cappuccino-Schnitte

60 x 20 cm

<b>Masse:</b>	
<b>KOMPLET Mandelsoft</b>	700 g
Speiseöl	280 g
Vollei	200 g
Wasser	200 g

---

Gesamtmasse	1.380 g
-------------	---------

<b>Zum Unterrühren:</b>	
Dekorspäne, dunkel	120 g

<b>Cremeauflage:</b>	
<b>KOMPLET Gourmet Füllcreme</b>	400 g
Kaffee, löslich	8 g
Wasser	1.000 g

---

Gesamt Cremeauflage	1.408 g
---------------------	---------

<b>Dekor:</b>	
<b>KOMPLET Neuschnee</b>	15 g

---

Gesamtgewicht	2.923 g
---------------	---------

### Verarbeitung:

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

Die Dekorspäne zum Schluss kurz unterrühren.

Die Masse auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen und abbacken.

<b>Aufschlagzeit:</b>	ca. 3 Minuten
<b>Einwaage Masse:</b>	ca. 1.500 g pro Blech
<b>Backtemperatur:</b>	ca. 180 - 190 °C
<b>Backzeit:</b>	ca. 30 - 35 Minuten

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

<b>Aufschlagzeit:</b>	ca. 3 Minuten
-----------------------	---------------

Nach dem Erkalten die Creme auf dem Boden gleichmäßig verteilen, tupfenförmig aufräumen und mit **KOMPLET Neuschnee** absieben.

<b>Einwaage Cremeauflage:</b>	ca. 1.408 g pro Blech
<b>Einwaage Dekor:</b>	ca. 15 g pro Blech

Zum Schluss kühl stellen und nach dem Absteifen in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

**Verkehrsbezeichnung:** Mandelrührkuchenschnitte mit Schokostückchen und Kaffeecreme

Aus Gutem das Beste backen!

# KOMPLET Mandelsoft

*Die softe Mandel-Rühr-Sandmasse für saftige, hochwertige Gebäcke!*



## Mandel-Johannisbeer-Kuchen

7 Stück à Ø 14 cm

### Masse:

<b>KOMPLET Mandelsoft</b>	1.000 g
Speiseöl	400 g
Vollei	400 g
Wasser	100 g

---

Gesamtmasse 1.900 g

### Zum Unterrühren:

Johannisbeeren, rot, gefroren	550 g
-------------------------------	-------

### Cremeauflage:

<b>KOMPLET Creme Patissiere</b> (siehe Grundrezeptur)	350 g
--	-------

### Zum Aufstreuen:

Florenta-Mandel-Streusel (siehe Grundrezeptur)	420 g
---	-------

---

Gesamtgewicht 3.220 g

### Verarbeitung:

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

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Die gefrorenen Johannisbeeren kurz unterrühren.  
Die Masse in die Tortenringe 140 x 50 mm einfüllen.

**Einwaage Masse:** ca. 350 g

Die Cremeauflage und die Florenta-Mandel-Streusel laut Grundrezeptur herstellen.

Die Cremeauflage tupfenförmig aufdressieren und die Florenta-Mandel-Streusel aufstreuen und abbacken.

### Einwaage

**Cremeauflage:** ca. 50 g pro Tortenring

**Einwaage Florenta-Mandel-Streusel:** ca. 60 g pro Tortenring

**Backtemperatur:** ca. 180 - 190 °C

**Backzeit:** ca. 50 - 55 Minuten

**Verkehrsbezeichnung:** Mandelsandkuchen mit Johannisbeeren und Vollmilchkaltcreme

## Grundrezeptur Creme Patissiere

<b>KOMPLET Creme Patissiere</b>	400 g
Wasser	1.000 g

---

Gesamtgewicht 1.400 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

## Grundrezeptur Florenta-Mandel-Streusel

<b>KOMPLET Mürb + Streusel</b>	1.000 g
Butter, temperiert	500 g
Mandeln, gehobelt	1.500 g
<b>KOMPLET Florenta</b>	1.500 g

---

Gesamtgewicht 4.500 g

### Verarbeitung:

**KOMPLET Mürb + Streusel** mit der Butter vermischen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und danach mit den anderen Zutaten vermischen.

### Besonderer Hinweis:

Da die Streusel durch die Zugabe von **KOMPLET Florenta** hygroskopisch sind, bitte Restmengen in einem verschlossenen Gefäß aufbewahren, da sie sonst klumpig werden.

Aus Gutem das Beste backen!

# KOMPLET Mandelsoft

Die softe Mandel-Rühr-Sandmasse für saftige, hochwertige Gebäcke!

100 % VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG  
VON MANDEL-RÜHR-SANDMASSEN

## Magic-Mandel-Muffin 18 Muffins

<b>Masse:</b>	
<b>KOMPLET Mandelsoft</b>	1.000 g
Speiseöl	400 g
Vollei	400 g
Wasser	200 g
<hr/>	
Gesamtmasse	2.000 g
<b>Füllung:</b>	
<b>KOMPLET Kiddy Gusto Softy</b>	270 g
<b>Dekor:</b>	
Florenta-Mandel-Mischung (siehe Grundrezeptur)	180 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.450 g

### Verarbeitung:

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

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

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 pro Stück

**KOMPLET Kiddy Gusto Softy** kurz unter die Oberfläche eindressieren.

### Einwaage KOMPLET

**Kiddy Gusto Softy:** ca. 15 g pro Stück

Die Florenta-Mandel-Mischung nach Grundrezeptur herstellen und die Muffins damit bestreuen.

**Einwaage Florenta-Mandel-Mischung:** 10 g pro Stück

### Backtemperatur:

**Etagenbackofen:** 200 - 210 °C

**Stikkenofen:** 160 - 170 °C

**Backzeit:** 25 - 30 Minuten

**Verkehrsbezeichnung:** Mandelsandkuchen mit Haselnusscreme

## Grundrezeptur Florenta-Mandel-Mischung

<b>KOMPLET Florenta</b>	500 g
Mandeln, gehobelt	500 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.000 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten trocken miteinander vermischen.

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



info@komplet.com · www.komplet.com

KOMPLET Berlin  
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin  
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99

Aus Gutem das Beste backen!