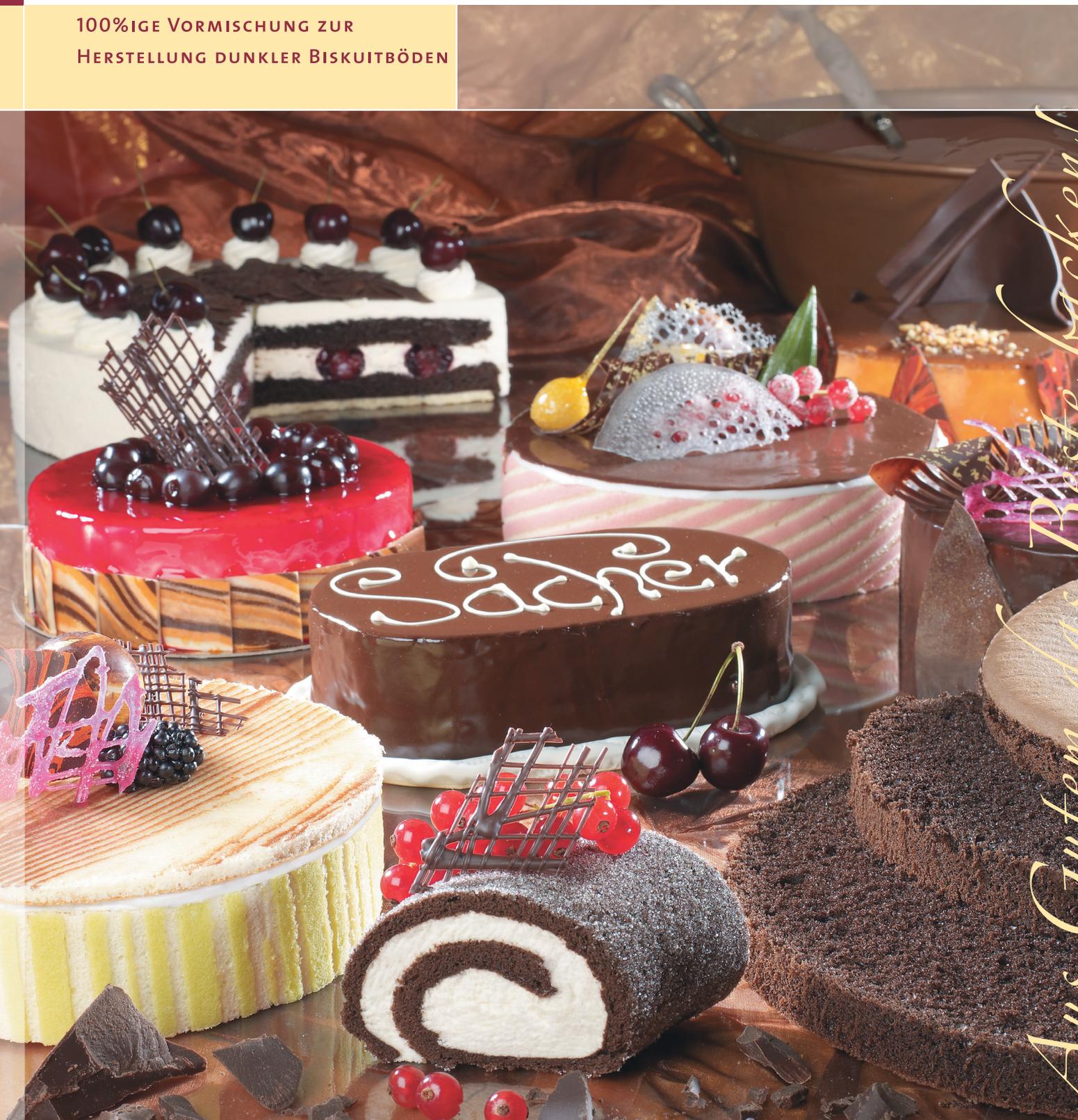


KOMPLET Choco Gourmet

Der neue Schoko-Biskuit mit intensivem zart-bitteren Schokoladengeschmack

100%IGE VORMISCHUNG ZUR
HERSTELLUNG DUNKLER BISKUITBÖDEN



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Choco Gourmet

Grundrezeptur Biskuitböden

KOMPLET Choco Gourmet	1.000 g
Vollei	600 g
Wasser	200 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.800 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit :	ca. 8 - 10 Minuten
Einwaage	
Ring 26 cm, 5 cm hoch:	ca. 600 g
Backtemperatur:	ca. 180 - 190 °C
Backzeit:	ca. 35 - 40 Minuten

Grundrezeptur Rouladen

KOMPLET Choco Gourmet	1.000 g
Vollei	800 g
Wasser	200 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.000 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit:	ca. 8 - 10 Minuten
Einwaage	
Blech 60 x 40 cm:	ca. 600 g
Backtemperatur:	ca. 220 °C, mit etwas Schwaden
Backzeit:	ca. 4 - 6 Minuten

Sachertorte

3 Böden à 26 cm ø, 6 cm hoch

Sacher-Böden:

KOMPLET Choco Gourmet	1.000 g
Eier	1.100 g
Butterfett bzw. Butter	400 bzw. 430 g
Kuvertüre	300 g
Marzipan	300 g
Aroma	
<hr/>	
Gesamtgewicht	3.100 bzw. 3.130 g

Verarbeitung:

Geschmeidiges Butterfett bzw. Butter mit flüssiger Kuvertüre kurz verrühren. Marzipan mit einem Teil der Eier glattarbeiten und alle Zutaten dann zusammen im All-In-Verfahren aufschlagen.

Aufschlagzeit:	nur 3 Minuten (wichtig)
Einwaage:	
Ring 26 cm, 6 cm hoch	ca. 1000 g

Backtemperatur:	170 - 180 °C (mit geöffnetem Zug)
Backzeit:	ca. 60 Minuten

Böden 20 Minuten nach dem Backen stürzen.

Herstellung der Sachertorte:

Gut ausgekühlten Sacherboden einmal durchschneiden und mit Aprikosenkonfitüre dünn füllen. Mit Aprikosenkonfitüre einstreichen und mit Kuvertüre oder Schokoladen-Zuckerglasur überziehen und garnieren. Keine Fettglasur verwenden!

Schokoladen-Zuckerglasur:

Fondant und Kuvertüre zu gleichen Teilen erwärmen und mit Wasser verdünnen bis eine flüssige kuvertüreähnliche Konsistenz entstanden ist. Diese Glasur ist mehrfach verwendbar.

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: +49 (0) 68 98 / 97 26-0 · Fax: +49 (0) 68 98 / 97 26-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99