

KOMPLET Choquit



Grundrezeptur Biskuitböden

Rezeptur 1:

KOMPLET Choquit	1.000 g
Eier	600 g
Wasser	200 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.800 g

Rezeptur 2:

KOMPLET Choquit	1.000 g
Eier	500 g
Wasser	250 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.750 g

Rouladen (2 St. 60 x 40 cm):

KOMPLET Choquit	1.000 g
Eier	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:	ca. 600 g (Ring 26 cm Ø, 5 cm hoch)
Backtemperatur:	ca. 180 - 190 °C
Backzeit:	ca. 35 - 40 Minuten

Herrentorte

Feine, dunkle, saftige Tortenspezialität

KOMPLET Choquit	1.000 g
Eier	600 g
Wasser	200 g
Butterfett/Butter	200 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.000 g

Verarbeitung:

KOMPLET Choquit, Eier und Wasser aufschlagen. Nach Ende der Aufschlagzeit das flüssige Butterfett kurz unterrühren.

Aufschlagzeit:	ca. 8 - 10 Minuten
Backtemperatur:	ca. 180 - 190 °C
Backzeit:	ca. 35 Minuten
Ausbeute:	3 Böden à 26 - 28 cm Ø
Einwaage:	660 g pro Boden

Böden nach Erkalten ein Mal durchschneiden, evtl. mit Rumläuterzucker (80 - 100 g je Torte) tränken und mit Konfitüre oder Marzipanfüllung (Marzipan mit Konfitüre weicherarbeiten) füllen. Einstreichen, mit Schokolade überziehen und beliebig garnieren.



Sachertorte

Rezeptur für rechtlich einwandfreie Sachertorte

KOMPLET Choquit	1.000 g
Eier	1.100 g
Butterfett	400 g
bzw. Butter	430 g
Kuvertüre	300 g
Marzipan	300 g
Aroma	
<hr/>	
Gesamtgewicht	3.100 - 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)

Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C, mit geöffnetem Zug

Backzeit: ca. 60 Minuten

Ausbeute: 3 Böden à 26 - 28 cm Ø

Böden 20 Minuten nach dem Backen stürzen.

Gut ausgekühlten Sacherboden einmal durchschneiden und mit feiner Konfitüre dünn füllen. Mit Konfitüre (Aprikotur) einstreichen und mit Kuvertüre oder Schokoladen-Zuckerglasur überziehen und garnieren. Keine Fettglasur verwenden!

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

Gewürzschnitte

KOMPLET Choquit	1.000 g
Eier	500 g
Zimt	10 g
Nelken	3 g
Wasser	100 g
Nüsse, gehackt	200 g
Butterfett, flüssig	500 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.313 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten außer Fett und Nüssen aufschlagen und zum Schluss Fett und Nüsse ca. 2 Minuten unterrühren.

Blech 60 x 40 cm mit hohem Rand mit Mürbeteig (ca. 900 g) dünn auslegen, Konfitüre dünn aufstreichen und die Masse darauf verteilen. Nach dem Backen und Auskühlen die Oberfläche aprikotieren, mit Fondant glasieren und mit Schokolade garnieren oder die Schnitte nur mit **KOMPLET Neuschnee** bestäuben.

Aufschlagzeit: ca. 10 Minuten

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Choquit

Dünne Böden für Spezialtorten

KOMPLET Choquit	1.000 g
Eier	650 g
Wasser	200 g
Marzipan/Persipan	200 g
Butterfett, flüssig	300 g
Gesamtgewicht	2.350 g

Verarbeitung:

Marzipan mit einem Teil des Wassers weicharbeiten. Alle Zutaten außer dem Butterfett aufschlagen und zum Schluss das Butterfett kurz unterschlagen. Dünne Böden von ca. 150 g Masse (für 26 cm Ø) aufstreichen und flott abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 8 - 10 Minuten
Backtemperatur:	ca. 230 - 240 °C mit etwas Dampf
Backzeit:	ca. 4 Minuten
Ausbeute:	ca. 15 Böden à 150 g

Havannatorte

5 Böden mit Schoko-Nougatcreme zusammensetzen, überziehen und mit Schokospänen garnieren.

Ramonatorte

Mürbeteigboden und 5 Spezialböden mit Johannisbeerkonfitüre und Kirschwasserbuttercreme zusammensetzen, einstreichen, mit gerösteten, gehackten Mandeln bestreuen, mit Schokopulver besieben und garnieren.

Josefinenkuchen / -kranz

KOMPLET Choquit	1.000 g
Eier	500 g
Persipan/Marzipan	300 g
Butterfett	400 g
Mandeln, gehackt	100 g
Gesamtgewicht	2.300 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten wie eine Sandmasse mit grober Schlagrute rühren (Litervolumen ca. 900 g). Danach in Kranz- oder Rehrückenformen füllen und abbacken. Nach dem Auskühlen evtl. einmal mit guter Konfitüre füllen und mit Schokolade überziehen.

Aufschlagzeit:	ca. 5 Minuten
Backtemperatur:	ca. 180 °C
Backzeit:	35 - 45 Minuten, je nach Größe
Einfüllgewichte:	Kranzform und Rehrücken 500 g je Liter Forminhalt

