

KOMPLET Dane Choco Rühr

Die dunkle Rührmasse mit feinem Schokogeschmack!

100 % VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
EINER SCHOKO-RÜHRMASSE



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Dane Choco Rühr

Die dunkle Rührmasse mit feinem Schokogeschmack!

Produktvorteile:

- Die Masse lässt sich rationell auf- und verarbeiten
- Die Masse ist frostergeeignet
- Die Masse ist gut fließfähig

Gebäckvorteile:

- Die Gebäcke besitzen den vollen, herb-aromatischen Geschmack des Kakaos
- sie sind saftig und sehr gut in der Frischhaltung



Brownies 60 x 20 cm

Masse:

KOMPLET Dane Choco Rühr	1.000 g
Vollei	300 g
Speiseöl	350 g
Wasser	200 g
<hr/>	
Gesamtmasse	1.850 g

Dekor:

KOMPLET Kiddy Choco	200 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.050 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 1.850 g pro Blech
Backtemperatur:	ca. 180 - 190 °C
Backzeit:	ca. 35 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Kiddy Choco** überziehen.

Einwaage Dekor:

Einwaage KOMPLET Kiddy Choco: ca. 200 g

Danach in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

MEISTERTIPP:

DIESE REZEPTUR EIGNET SICH IDEAL FÜR GUGELHUPFFORMEN. DIE EINWAAGE BEI EINER GRÖSSE VON CA. 1.150 ml BETRÄGT CA. 500 g MASSE. DIE BACKZEIT BETRÄGT CA. 45 MINUTEN BEI EINER BACKTEMPERATUR VON 190 °C.

Verkehrsbezeichnung: Schokorührkuchen



Choco - Coco - Dream

60 x 20 cm

Masse:	
KOMPLET Dane Choco Rühr	500 g
Vollei	150 g
Speiseöl	175 g
Wasser	100 g
<hr/>	
Gesamtmasse	925 g
Cremeauflage Kokoscreme:	
KOMPLET Gourmet Füllcreme	400 g
Wasser	1.000 g
KOMPLET Kokosmakronen	110 g
<hr/>	
Gesamt Cremeauflage	1.510 g
Cremeauflage Mandarinencreme:	
KOMPLET Gourmet Füllcreme	280 g
Wasser	700 g
Mandarinen-Orangen (Dosenfrucht)	40 g
Mandarinenpaste	20 g
<hr/>	
Gesamt Cremeauflage	1.040 g
Dekor:	
Kokosflocken, abgeröstet	50 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	3.525 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen, die Masse auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	925 g pro Blech
Backtemperatur:	ca. 180 - 190 °C
Backzeit:	ca. 30 - 35 Minuten

Cremefüllung:

Nach dem Erkalten alle Zutaten der Kokoscreme mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und auf dem Boden gleichmäßig verteilen.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Kokoscreme:	ca. 1.510 g pro Blech

Alle Zutaten der Mandarinencreme mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und auf die Kokoscreme gleichmäßig verteilen.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Mandarinencreme:	1.040 g pro Blech

Mit den gerösteten Kokosflocken bestreuen. Nach dem Absteifen in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

Verkehrsbezeichnung:	Schokorührkuchen mit Kokos-Mandarinen-Creme
-----------------------------	---

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Dane Choco Rühr

Die dunkle Rührmasse mit feinem Schokogeschmack!



Choco-Love
60 x 20 cm

Masse:	
KOMPLET Dane Choco Rühr	500 g
Vollei	150 g
Speiseöl	175 g
Wasser	100 g
<hr/>	
Gesamtmasse	925 g

Cremeauflage:	
KOMPLET Gourmet Füllcreme	400 g
Wasser	1.000 g
KOMPLET Kiddy Choco	200 g
<hr/>	
Gesamt Cremeauflage	1.600 g

Dekor:	
Dekorspäne, dunkel	100 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.625 g

Verarbeitung:
Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen und auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 925 g pro Blech
Backtemperatur:	ca. 180 - 190 °C
Backzeit:	25 - 30 Minuten

Cremeauflage:
Alle Zutaten der Cremeauflage, bis auf **KOMPLET Kiddy Choco**, mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
KOMPLET Kiddy Choco auflösen und unter die Creme ziehen. Die Creme auf den Boden gleichmäßig verteilen.

Einwaage Cremeauflage: ca. 1.600 g

Dekor:
Die Schnitte mit den dunklen Dekorspänen bestreuen.
Einwaage Dekor: ca. 100 g

Nach dem Erkalten in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

Verkehrsbezeichnung: Schokorührkuchen mit Kakaocreme

Aus Gutem das Beste backen!