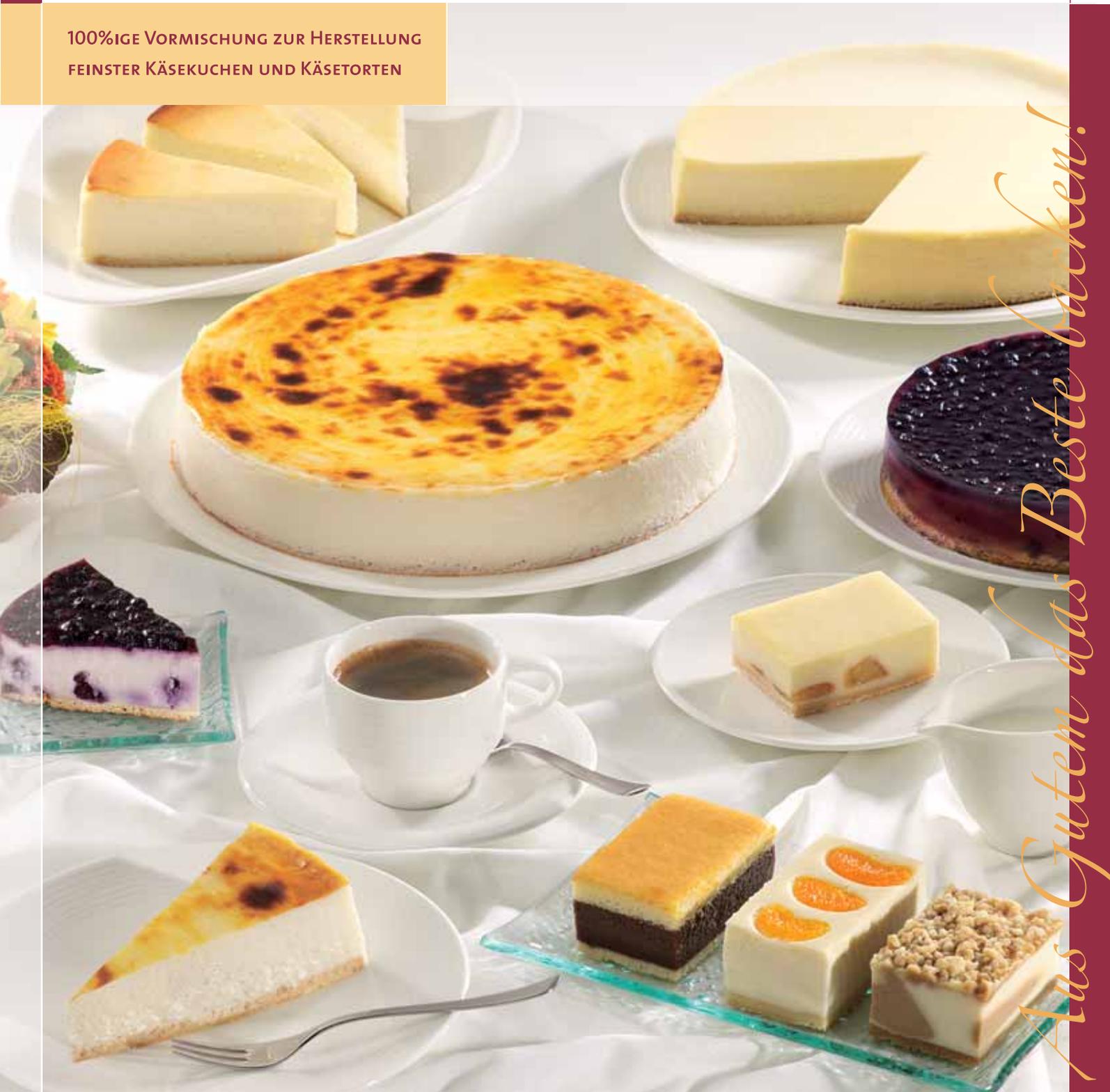


KOMPLET Gourmet Käsekuchen

Herausragend in Geschmack und Anwendung!

100%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
FEINSTER KÄSEKUCHEN UND KÄSETORTEN



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Gourmet Käsekuchen

Die Produktvorteile:

- Hochwertige Käsekuchen und -torten mit traditionellem Charakter
- Hervorragend geeignet für die Herstellung individueller Käsekuchen-Spezialitäten
- Sehr gut zum Dosieren über Anlagen

Die Gebäckvorteile:

- Vollmundiger und frischer Geschmack
- Gleichmäßige und cremige Struktur
- Sichere Verarbeitung bei gleichzeitiger Zugabe von Frischquark
- Sehr gut in der Frischhaltung
- Frosterstabil

Gourmet Käsekuchenschnitte (Grundrezeptur)

60 x 20 cm

Teig:

Buttermürbeteig aus **KOMPLET Mürb + Streusel**
(siehe **Grundrezeptur** Seite 3) 500 g

Masse:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen	1.000 g
Speisequark, Magerstufe	1.400 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	1.100 g
Gesamtgewicht	4.550 g

Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig laut Grundrezeptur herstellen.
Den Buttermürbeteig ca. 2,5 mm dick ausrollen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) auflegen und anbacken.

Einwaage:	ca. 500 g
Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 10 - 12 Minuten

Alle Zutaten der Masse mit dem feinen Besen **im mittleren Gang glattrühren.**

Aufschlagzeit: 1 - 3 Minuten

Die Masse auf dem angebackenen Buttermürbeteig verteilen und abbacken.

Einwaage:	ca. 4.050 g
Backtemperatur:	ca. 180 - 190 °C
Backzeit:	ca. 65 - 70 Minuten

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





Gebackene Käsetorte

Ring Ø 26 cm, 5 cm hoch

Teig:

Buttermürbeteig aus **KOMPLET Mürb + Streusel**
(siehe **Grundrezeptur**) 200 g

Masse:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen 500 g
Speisequark, Magerstufe 700 g
Vollei 225 g
Wasser 450 g
Butter, flüssig 50 g

Gesamtmasse 1.925 g

Zum Unterheben:

Sahne, geschlagen 250 g

Gesamtgewicht 2.375 g

Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig laut Grundrezeptur herstellen.
Den Buttermürbeteig ca. 2,5 mm dick ausrollen, mit
einem Ring Ø 26 cm ausstechen und anbacken.

Einwaage: ca. 200 g
Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Den Buttermürbeteigboden mit einem geölten
Tortenring Ø 26 cm, 5 cm hoch umstellen.
Alle Zutaten der Masse, außer der flüssigen Butter,
mit dem feinen Besen **im mittleren Gang glattrühren**,
danach die flüssige Butter unterziehen.

Aufschlagzeit: 1 - 3 Minuten

Die geschlagene Sahne unterheben und die Masse in
den vorbereiteten Ring einfüllen und abbacken.

Einwaage: 2.125 g
Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 40 Minuten, danach
kurz setzen lassen und
ca. 20 Minuten fertig backen

MEISTERTIPP:

WIRD DER TORTENRING NACH DEM ÖLEN LEICHT
GEZUCKERT, ERGIBT SICH NACH DEM BACKEN
EIN SCHÖNER RAND.



Geflämmte Käsetorte

Ring Ø 26 cm, 5 cm hoch

Teig:

Buttermürbeteig aus **KOMPLET Mürb + Streusel**
(siehe **Grundrezeptur**) 200 g

Masse:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen 500 g
Wasser, heiß 500 g
Speisequark, Magerstufe 700 g
Butter, flüssig 50 g

Gesamtmasse 1.750 g

Zum Unterheben:

Eiweiß, flüssig 250 g
Zucker 25 g
Sahnestand, neutral 100 g

Zum Aufstreichen:

Eigelb, flüssig 15 g

Gesamtgewicht 2.340 g

Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig laut Grundrezeptur herstellen.
Den Buttermürbeteig ca. 2,5 mm dick ausrollen, mit
einem Ring Ø 26 cm ausstechen und anbacken

Einwaage: ca. 200 g
Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Den Buttermürbeteigboden mit einem geölten
Tortenring Ø 26 cm, 5 cm hoch umstellen. Das Wasser
der Masse aufkochen und in **KOMPLET Gourmet**
Käsekuchen einrühren. Den Speisequark kurz
unterrühren, danach die flüssige Butter unterziehen.

Aufschlagzeit: ca. 2 Minuten

Den Zucker mit dem Sahnestand trocken mischen,
danach mit dem flüssigen Eiweiß zu Eischnee
aufschlagen und unter die Masse ziehen.
Die Masse in den vorbereiteten Ring einfüllen und
absteifen lassen.

Einwaage: ca. 2.125 g
Absteifzeit: ca. 15 Minuten

Danach mit Eigelb abstreichen und abflämmen. Nicht
backen.

Zum Bestreichen: ca. 15 g Eigelb
Ofentemperatur: ca. 250 °C Oberhitze
ca. 180 °C Unterhitze

MEISTERTIPP:

DIE GEFLÄMMTE KÄSETORTE VOR DEM
ANSCHNEIDEN GUT DURCHKÜHLEN.
WIRD DER TORTENRING NACH DEM ÖLEN LEICHT
GEZUCKERT, ERGIBT SICH NACH DEM BACKEN
EIN SCHÖNER RAND.

Grundrezeptur Buttermürbeteig

KOMPLET Mürb + Streusel 1.000 g
Butter, weich 450 g
Vollei 50 g
Gesamtgewicht 1.500 g

Verarbeitung:

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

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



Blaubeerschmaus

5 Stück à Ring 18 cm, 5 cm hoch

Teig:

Buttermürbeteig aus **KOMPLET Mürb + Streusel**
(siehe **Grundrezeptur** Seite 3) 600 g

Masse:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen 1.000 g
Speisequark, Magerstufe 1.400 g
Speiseöl 200 g
Völlei 350 g
Wasser 1.100 g
Heidelbeeren, gefroren 400 g

Gesamtmasse 4.450 g

Fruchtauflage:

Heidelbeeren, gefroren 330 g
KOMPLET Fruchtglanz Rot 45 g
Zucker 110 g
Wasser 545 g

Gesamtauflage 1.030 g

Gesamtgewicht 6.080 g

Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig laut Grundrezeptur herstellen. Den Buttermürbeteig ca. 2,5 mm dick ausrollen, mit einem Ring Ø 18 cm ausstechen und anbacken.

Einwaage: ca. 120 g
Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Den Buttermürbeteigboden mit Tortenring Ø 18 cm, 5 cm hoch umstellen. Alle Zutaten der Masse, außer den Heidelbeeren, mit dem feinen Besen **im mittleren Gang glattrühren**.

Aufschlagzeit: 1 - 3 Minuten

Danach die Heidelbeeren kurz unterziehen und die Masse in die vorbereiteten Ringe einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca. 890 g
Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 50 Minuten

Nach dem Erkalten **KOMPLET Fruchtglanz Rot** mit dem Zucker trocken mischen und in kochendes Wasser einrühren. Danach die Heidelbeeren hinzugeben, kurz aufkochen lassen und auf die ausgekühlten Käsekuchen verteilen.

Einwaage
Fruchtauflage: ca. 205 g

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



Caffè Latte-Käsekuchen

60 x 20 cm

Zum Aufstreuen der Form:

Kaffeestreusel, s. Grundrezeptur 500 g

Masse:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen	500 g
Speisequark, Magerstufe	700 g
Speiseöl	100 g
Vollei	175 g
Wasser	550 g
Gesamtmasse	2.025 g

Kaffeemasse:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen	350 g
Zucker	35 g
Kaffee, löslich	15 g
Speisequark, Magerstufe	500 g
Speiseöl	70 g
Vollei	120 g
Wasser	385 g
Gesamt-Kaffeemasse	1.475 g

Auflage:

Kaffeestreusel aus KOMPLET Mürb + Streusel (siehe Grundrezeptur)	200 g
Butterstreusel aus KOMPLET Mürb + Streusel (siehe Grundrezeptur letzte Seite)	150 g
Gesamtauflage	350 g
Gesamtgewicht	4.350 g

Verarbeitung:

Die Kaffeestreusel und die Butterstreusel nach den Grundrezepturen herstellen. Die Kaffeestreusel in ein Schnittenblech einstreuen und anbacken.

Einwaage:	ca. 500 g
Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 12 - 15 Minuten

Alle Zutaten der Masse mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren.

Aufschlagzeit: 1 - 3 Minuten

Die Masse auf den angebackenen Kaffeestreuseln verteilen.

Einwaage Masse: ca. 2.025 g
Alle Zutaten der Kaffeemasse mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren.

Aufschlagzeit: 1 - 3 Minuten

Die Kaffeemasse mit einem Dressierbeutel spiralförmig auf die helle Masse aufdressieren.

Einwaage Kaffeemasse: ca. 1.590 g

Die Kaffeestreusel mit den Butterstreuseln mischen und gleichmäßig auf der Kaffeemasse verteilen und abbacken.

Einwaage Kaffeestreusel:	ca. 200 g
Einwaage Butterstreusel:	ca. 150 g
Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 50 - 55 Minuten

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

Grundrezeptur Kaffeestreusel

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Kaffee, löslich	10 g
Wasser	25 g
Butter, temperiert	400 g
Gesamtgewicht	1.435 g

Verarbeitung:

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



Schokowölkchen

60 x 20 cm

Teig:

Buttermürbeteig aus **KOMPLET Mürb + Streusel**
(siehe **Grundrezeptur** Seite 3) 500 g

Masse:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen 400 g
KOMPLET Black Soft 600 g
Vollei 300 g
Speiseöl 300 g
Speisequark, Magerstufe 550 g
Wasser 500 g

Gesamtmasse 2.650 g

Auflage:

KOMPLET Eierschecke-Fix 250 g
Wasser 400 g
Sahne, flüssig 130 g
Vanille Aroma 4 g

Gesamtgewicht 3.934 g

Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig laut Grundrezeptur herstellen.
Den Buttermürbeteig ca. 2,5 mm dick ausrollen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) auflegen und anbacken.

Einwaage: ca. 500 g

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Alle Zutaten der Masse mit dem feinen Besen **im mittleren Gang glattrühren.**

Aufschlagzeit: 1 - 3 Minuten

Die Basismasse auf dem angebackenen Mürbeteig verteilen.

Einwaage Masse: ca. 2.650 g

Alle Zutaten der Auflage kurz quellen lassen. Danach mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 4 Minuten

Die Auflage auf der Basismasse verteilen und abbacken.

Einwaage Auflage: ca. 784 g

Backtemperatur: ca. 180 - 190°C

Backzeit: ca. 55 - 60 Minuten



Joghurt-Apfelkuchenschnitte

60 x 20 cm

Teig:

Buttermürbeteig aus **KOMPLET Mürb + Streusel**
(siehe **Grundrezeptur** Seite 3) 500 g

Auflage:

KOMPLET Persipan-Makronenmasse 450 g
Eiweiß, flüssig 50 g

Fruchtfüllung:

KOMPLET Kiddy Fruit Apfel 400 g

Masse:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen 750 g
Joghurt, natur 1.000 g
Vollei 375 g
Wasser 650 g
Speiseöl 120 g

Gesamtmasse 2.895 g

Gesamtgewicht 4.295 g

Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig laut Grundrezeptur herstellen.
Den Buttermürbeteig ca. 2,5 mm dick ausrollen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) auflegen und anbacken.

Einwaage: ca. 500 g

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Die **KOMPLET Persipan-Makronenmasse** mit dem Eiweiß kurz glatträumen und auf dem Buttermürbeteig verstreichen.

Einwaage Auflage: ca. 500 g

Mit einem Dressierbeutel 4 Streifen **KOMPLET Kiddy Fruit Apfel** aufdressieren.

Einwaage

Fruchtfüllung: ca. 400 g

Alle Zutaten der Masse mit dem feinen Besen **im mittleren Gang glattrühren.**

Aufschlagzeit: 1 - 3 Minuten

Die Basismasse auf dem Blech verteilen.

Einwaage Masse: ca. 2.895 g

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 60 - 65 Minuten

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

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Gourmet Käsekuchen

New York Cheese Cake

Ring Ø 26 cm, 5 cm hoch

Teig:

Butterstreusel aus **KOMPLET Mürb + Streusel**
(siehe **Grundrezeptur**) 200 g

Masse:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen 450 g

Frischkäse, Doppelrahmstufe 600 g

Butter, flüssig 50 g

Vollei 150 g

Milch 500 g

Gesamtmasse 1.750 g

Gesamtgewicht 1.950 g

Verarbeitung:

Die Butterstreusel laut Grundrezeptur herstellen, in einen Ring Ø 26 cm einstreuen und anbacken.

Einwaage: ca. 200 g

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Alle Zutaten der Masse mit dem feinen Besen **im mittleren Gang glattrühren.**

Aufschlagzeit: 1 - 3 Minuten

Den Streuselboden mit einem geölten Tortenring Ø 26 cm, 5 cm hoch umstellen.

Die Masse einfüllen und abbacken.

Einwaage Masse: ca. 1.790 g

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 60 - 65 Minuten

MEISTERTIPP:

WIRD DER TORTENRING NACH DEM ÖLEN LEICHT GEZUCKERT, ERGIBT SICH NACH DEM BACKEN EIN SCHÖNER RAND.

Grundrezeptur Butterstreusel

KOMPLET Mürb + Streusel 1.000 g

Butter, temperiert 500 g

Gesamtgewicht 1.500 g

Verarbeitung:

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



Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/7239 72-0 · Fax: 030/7239 72-99

Aus Gutem das Beste backen!