

KOMPLET Mini Cake

Variationen mit KOMPLET-Produkten

FEINE MINIS MIT MAXI-GESCHMACK LOCKER UND SAFTIG-FRISCH!

PRAKTISCHE PAPIERBACKFORMEN IM FORMENVERBAND



Gewürz - Mini Cake (22 Stück)

Basismasse:

KOMPLET Black Soft	1.000 g
Speiseöl	450 g
Vollei	200 g
Zimt	15 g
Nelken	1 g
Wasser	250 g

zum Unterheben:

Haselnüsse, gehackt, geröstet	100 g
Schokotropfen	100 g
Rumsultanien	100 g

Dekor:

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	75 g
Haselnüsse, gehackt	75 g

Gesamtmenge 2.366 g

Verarbeitung:

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

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die Formenverbände auf Bleche stellen, die Masse mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr. 12 mm) einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca. 90 g / Stück

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: 38 - 40 Minuten

Nach dem Abkühlen die **Gewürz - Mini Cakes** mit Geleeguss aus **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** abstreichen und mit den Haselnüssen bestreuen.

Mini Cake - Nuss de Luxe

(20 Stück)

Nuss-Sandmasse:

KOMPLET Valbella Soft	1.000 g
Speiseöl	450 g
Vollei	300 g
Wasser	75 g

Dekor:

Haselnüsse, gehackt	60 g
KOMPLET Neuschnee	40 g

Gesamtmenge 1.925 g

Verarbeitung:

Die Zutaten der Nuss-Sandmasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen. Die Formenverbände auf Bleche stellen, die Nuss-Sandmasse mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr. 12 mm) einfüllen, mit gehackten Haselnüssen bestreuen und abbacken.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage: ca. 90 g / Stück

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: 37 - 40 Minuten

Nach dem Abkühlen die **Mini Cakes - Nuss de Luxe** mit **KOMPLET Neuschnee** leicht absieben.



MEISTERTIPP:

DIESE MASSES KÖNNEN PROBLEMLOS ÜBER DOSIER- UND FÜLLANLAGEN VERARBEITET WERDEN. FÜR EINEN SCHÖNEREN AUSBUND DIE KUCHEN VOR DEM BACKEN MIT EINEM IN ÖL GETAUCHTEN TEIGSCHABER IN DER MITTE TEILEN.

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Mini Cake



Mini Cake - Eierlikör-Schoko

(23 Stück)

Basismasse:

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Speiseöl	400 g
Wasser	500 g
Eierlikörpaste	90 g

zum Unterheben:

Schokospäne, dunkel	75 g
---------------------	------

Gesamtmenge	2.065 g
-------------	---------

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und die Schokospäne zum Schluss kurz unterrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die Formenverbände auf Bleche stellen, die Masse mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr. 12 mm) einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca. 90 g / Stück

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: 26 - 29 Minuten



Mini Cake - Marmorkuchen

(29 Stück)

Basismasse:

KOMPLET Soft-Sand	1.000 g
Vollei	450 g
Speiseöl	400 g
Wasser	100 g

für die dunkle Masse:

Kakaopulver	30 g
Zucker	30 g
Wasser	30 g

Dekor:

KOMPLET Kiddy Choco	300 g
----------------------------	-------

Gesamtmenge	2.340 g
-------------	---------

Verarbeitung:

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

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einen Teil der Basismasse (ca. 790 g) mit dem Kakao-pulver, Zucker und Wasser kurz verrühren. Die Formen-verbände auf Bleche stellen und die restliche helle Masse (ca. 1.160 g) mit einem Dressierbeutel (Loch-tülle Gr. 8 mm) einfüllen.

Die dunkle Masse (ca. 880 g) ebenfalls mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr. 8 mm) darauf verteilen und anschließend abbacken.

Einwaage helle Masse: ca. 40 g / Stück

Einwaage dunkle Masse: ca. 30 g / Stück

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 25 - 28 Minuten

Nach dem Abkühlen die **Mini Cakes - Marmorkuchen** mit **KOMPLET Kiddy Choco** abstreichen.

MEISTERTIPP: FÜR BESONDERS KRÄFTIGE MARMOR-KUCHEN KANN MAN DIE DUNKLE MASSE MIT DER GRUNDREZPTUR AUS **KOMPLET Black Soft** HERSTELLEN.

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