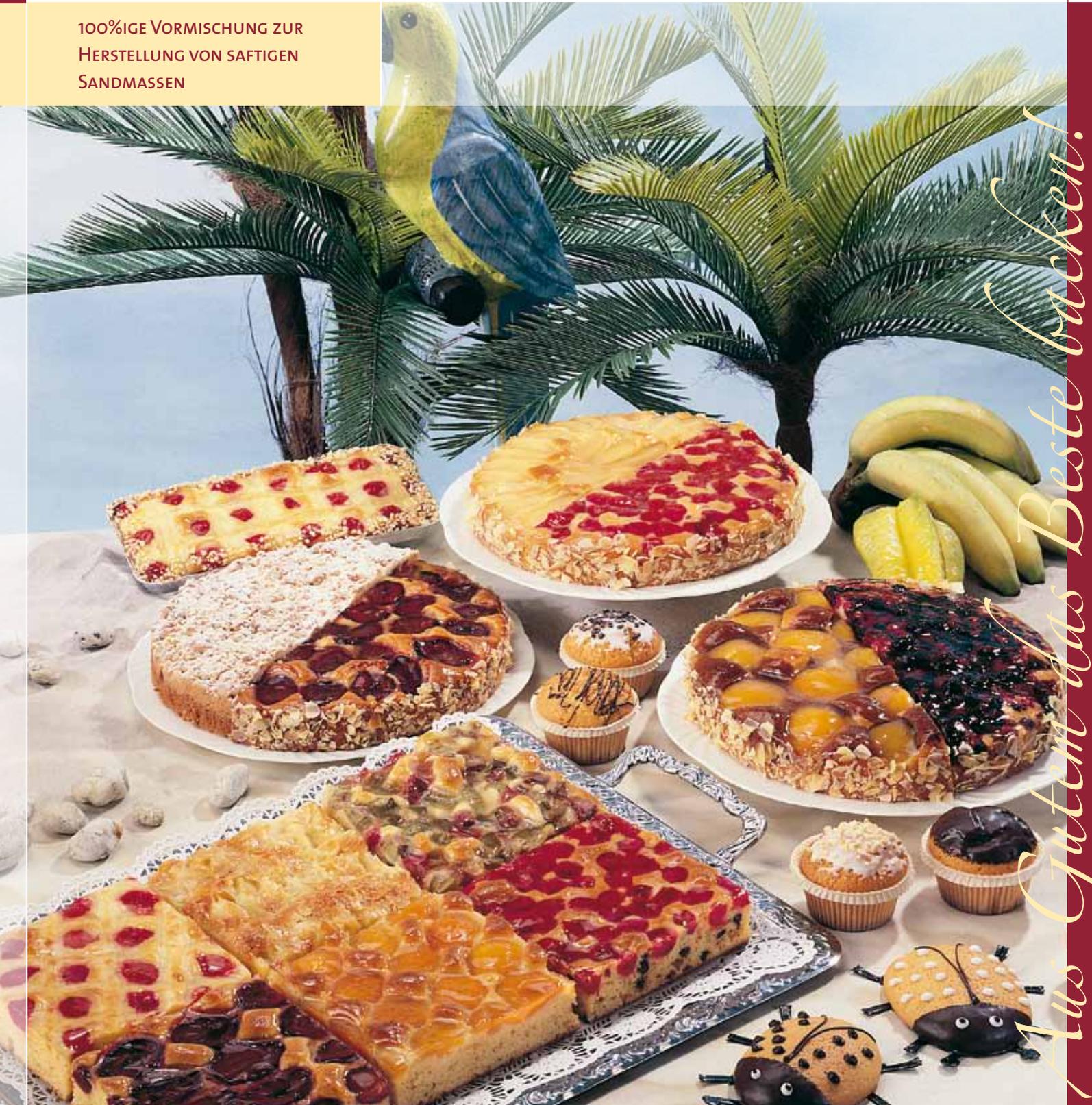


KOMPLET Lambada

100%IGE VORMISCHUNG ZUR
HERSTELLUNG VON SAFTIGEN
SANDMASSEN



Alles guttem Was Beste backen!

KOMPLET Lambada

100%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON SAFTIGEN SANDMASSEN WIE Z.B. SCHNITTEN, KUCHEN UND MUFFINS

Grundrezeptur

KOMPLET Lambada	1.000 g
Speiseöl	400 g
Wasser	400 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.800 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage für Obstschnitten

60 x 20 cm: ca. 1.250 - 1.350 g
Fruchtauflage: ca. 900 - 1.100 g
Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 35 - 40 Minuten

Einwaage für Kuchen

26 cm Ø: ca. 700 - 750 g
Fruchtauflage: ca. 200 - 250 g
Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 35 - 40 Minuten

Einwaage für Muffins: ca. 75 - 80 g
Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 20 - 25 Minuten

MEISTERTIPP:

EINE VERWENDUNG VON MÜRBETEIGBÖDEN UNTER DER MASSE IST NICHT ERFORDERLICH.



Kuchenvorschläge

Kirsch-Kuchen und -Schnitten:

Unter 1.000 g Masse ca. 100 g Schokodrops rühren und Kirschen auflegen.

Pfirsich Melba-Kuchen und -Schnitten:

Ca. 1/3 der Masse als Schokomasse herstellen. Zuerst die helle Masse in die Bleche verteilen, darüber die Schokomasse geben und anschließend die Pfirsiche auflegen.

Rezeptur Schokomasse

fertige Masse	1.000 g
Kakao	20 g
Zucker	20 g
Wasser	20 g
zusammen verrühren	

Birne Helene-Kuchen und -Schnitten:

Auf die mit Birnen belegten Kuchen vor dem Abbacken eine Schokosauce gießen.

Schokosauce für

Schnitte 60 x 20 cm:	350 g
Schokosauce für Kuchen 26 cm Ø:	150 g

Rezeptur Schokosauce

Kakao	25 g
Eier	100 g
Sahne	100 g
Zucker	100 g
Weizenstärke / Cremepulver	25 g
zusammen verrühren	

Florentiner Apfel-Kuchen und -Schnitten:

Bleche mit Äpfeln belegen und anschließend Florenta-Mischung aufstreuen.

Rezeptur Florenta-Mischung

KOMPLET Florenta	500 g
gehackte Mandeln	250 g

Formgebäcke z.B. Frühlingskäfer:

KOMPLET Creme Patisserie	50 g
Wasser	50 g
zusätzlich zur Grundrezeptur zugeben	

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



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99

Aus Gutem das Beste backen!