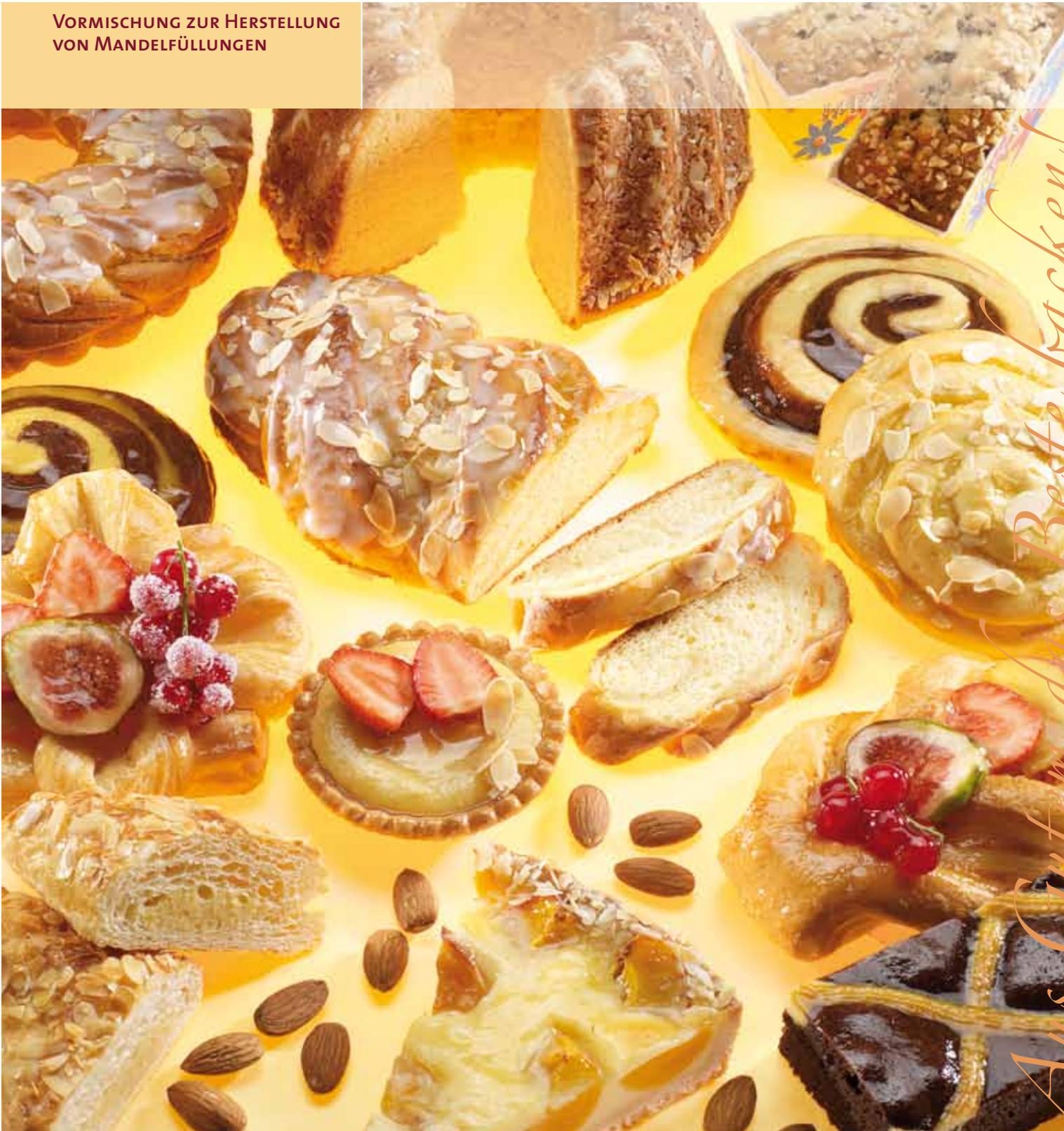


KOMPLET Mandelfüllung

aus hochwertigen süßen Mandeln!

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
VON MANDELFÜLLUNGEN



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Mandelfüllung

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON MANDELFÜLLUNGEN

KOMPLET Mandelfüllung,
*die hochwertige Mandelfüllung
aus süßen Mandeln.*

Die Vorteile auf einen Blick:

- *Einfach und rationell in der Herstellung*
- *Hohe Backfähigkeit*
- *Gute Streich- und Dressierfähigkeit*
- *Anlagenfreundlich*
- *Ausgesuchte Mandeln ergeben einen feinen abgerundeten Geschmack*
- *Mit feiner saftiger Struktur, ein Geschmackserlebnis in jedem Gebäck*
- *Eine Bereicherung für jedes Gebäcksortiment; geeignet für Plunder und Blätterteige, als hochwertige Auflage bei Blechkuchen, zum Verfeinern von Sandmassen und als Unterlagen unter Obstkuchen (besonders Pflaumenkuchen)*



Grundrezeptur

KOMPLET Mandelfüllung	1.000 g
Wasser	600 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.600 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen glattrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Weitere Verarbeitung betriebsüblich.

Rezeptur für Plunderschnecken, Kopenhagener, etc.

KOMPLET Mandelfüllung	1.000 g
Wasser	400 g
Vollei	200 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.600 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen glattrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Weitere Verarbeitung betriebsüblich.





Mandel-Sandkranz

Rezeptur für 3 Stück à 820 g

Masse:	
KOMPLET Soft-Sand	1.000 g
Vollei	450 g
Speiseöl	400 g
Wasser	250 g
KOMPLET Mandelfüllung	250 g
Bittermandel Aroma	15 g
<hr/>	
Gesamtmasse	2.365 g
Zum Ausstreuen der Form:	
Mandeln, gehobelt	100 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.465 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die Rodonkuchenformen Ø 18 cm, Höhe 9 cm (Litergewicht ca. 1,5 l) fetten, mit den Mandeln ausstreuen, die Masse einfüllen und abbacken.

Einwaage Masse: ca. 820 g pro Stück

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: 50 - 55 Minuten

Happy Cake Mandel

Rezeptur für 20 Stück à 90 g

Masse:	
KOMPLET Soft-Sand	715 g
Vollei	320 g
Speiseöl	285 g
Wasser	180 g
KOMPLET Mandelfüllung	180 g
Bittermandel Aroma	10 g
<hr/>	
Gesamtmasse	1.690 g
Zum Unterrühren:	
Mandeln, gehackt	85 g
Dekorspäne, dunkel	85 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.860 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und zum Schluss die Dekorspäne und die gehackten Mandeln kurz unterrühren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

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

Einwaage: ca. 90 g pro Stück

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: 25 - 28 Minuten



MEISTERTIPP:

FÜR EINEN SCHÖNEREN AUSBUND DIE KUCHEN VOR DEM BACKEN MIT EINEM IN ÖL GETAUCHTEN TEIGSCHABER IN DER MITTE TEILEN.

DIE MASSE KANN PROBLEMLOS ÜBER EINE DOSIER - UND FÜLLANLAGE AUFGEARBEITET WERDEN.

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Mandelfüllung

Sonnen-Törtchen Rezeptur für 26 Stück à 120 g

KOMPLET Mürbeteig Torteletts Ø 8,5 cm	728 g
Füllung:	
KOMPLET Mandelfüllung	1.000 g
Vollei	200 g
Weizenmehl, Type 550	100 g
Butter, aufgelöst	150 g
Wasser	400 g
<hr/>	
Gesamtfüllung	1.850 g
Käsemasse aus KOMPLET Gourmet Käsekuchen (siehe Grundrezeptur)	520 g
Dekor:	
Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose (siehe Grundrezeptur)	130 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	3.228 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Mandelfüllung zusammen anrühren und die Masse ca. 10 Minuten quellen lassen. Danach mit einer Lochtülle (Ø 12 mm) ringförmig in die Torteletts eindressieren.

Einwaage

Mandelfüllung: ca. 70 g pro Stück

Grundrezeptur Käsemasse

KOMPLET Gourmet Käsekuchen	1.000 g
Speisequark	1.400 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	1.100 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	4.050 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit, mit einem feinen Besen, ca. 3 Minuten glattrühren.

Besonderer Hinweis:

Die Flüssigkeitszugabe sollte der Quarkfestigkeit angepasst werden.



Die **KOMPLET Gourmet Käsekuchen**-Masse laut Grundrezeptur herstellen, auf die Mandelfüllung aufdressieren und abbacken.

Einwaage: ca. 20 g pro Stück

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** (siehe Grundrezeptur) abglänzen.

MEISTERTIPP:

DIE SONNEN-TÖRTCHEN KÖNNEN VOR ODER NACH DEM BACKEN AUCH MIT OBST BELEGT WERDEN.

Grundrezeptur für Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	1.000 g
Wasser	500 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose mit dem Wasser vermischen und bis zur vollständigen Auflösung erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Den Geleeguss beliebig verarbeiten.