

KOMPLET Black Soft

Die "softe" Rührmasse mit der dunklen Seele!

100%IGE VORMISCHUNG ZUR
HERSTELLUNG DUNKLER RÜHRMASSEN



Aus Gutes das Beste backen!



KOMPLET Black Soft

Die Produktvorteile schwarz auf weiß:

- vielfältige Anwendungsmöglichkeiten
- die Masse lässt sich rationell auf- und verarbeiten
- die Masse ist frosterg geeignet
- die Masse ist pumpfähig

Die Gebäckvorteile schwarz auf weiß:

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

Grundrezeptur

Masse:	
KOMPLET Black Soft	1.000 g
Öl	450 g
Eier	200 g
Wasser	200 g
<hr/>	
Gesamtmasse	1.850 g

Verarbeitung:
Alle Zutaten ca. 3 Minuten zusammen aufschlagen.

Backtemperatur: 170 - 180 °C
Backzeit: ca. 40 Minuten



Schokoladig gut!

Schoggi-Schok Muffins

Masse:	
KOMPLET Black Soft	1.000 g
Öl	450 g
Eier	300 g
Wasser	200 g
KOMPLET Schokotropfen	400 g
<hr/>	
Gesamtmasse	2.350 g

Verarbeitung:
Alle Zutaten, außer den KOMPLET Schokotropfen, ca. 3 Minuten aufschlagen. Danach die Schokotropfen zugeben, kurz unterrühren und anschließend in KOMPLET Sun Muffin Papierkapseln füllen.

Einwaage: ca. 70 g
Backtemperatur: ca. 180 °C
Backzeit: ca. 35 - 40 Minuten





Karibik-Dream-Schnitte

60 x 40 cm

Masse:	
KOMPLET Black Soft	2.000 g
Öl	900 g
Eier	400 g
Wasser	400 g
Gesamtmasse	3.700 g

Dekor:	
Mandarinen	700 g
Kokos-Creme (s. Rezeptur unten)	900 g
Gesamtdekor	1.600 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse ca. 3 Minuten aufschlagen und die gesamte Menge auf ein gefettetes Schnittenblech aufstreichen.

Mit einer Sterntülle gitterförmig die Kokos-Creme auf die Black Soft-Masse aufdressieren, danach die Mandarinen aufstreuen und abbacken.

Backtemperatur:	170 - 180 °C
Backzeit:	ca. 40 - 45 Minuten

Nach dem Erkalten mit KOMPLET Kiddy Gel abglänzen und mit Kokosflocken bestreuen.

Grundrezeptur Kokos-Creme

Creme:	
KOMPLET Creme Patisserie	300 g
Kokosflocken	700 g
Zucker	400 g
Eier	600 g
Wasser	600 g
Gesamtcreme	2.600 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten ca. 3 Minuten glattrühren und danach 5 Minuten quellen lassen.

Grenobler Pflaumenschnitte

60 x 40 cm

Black Soft-Masse:	
nach Grundrezeptur herstellen	2.900 g

Auflage:

Walnüsse, Bruch	500 g
KOMPLET Persipan-Makronenmasse	500 g
TK-Pflaumen, aufgetaut	1.000 g
Butter-Zimtstreusel (s. Rezeptur unten)	500 g

Gesamtauflage	2.500 g
---------------	---------

Gesamtgewicht	5.400 g
---------------	---------

Verarbeitung:

Unter 2.900 g Black Soft-Masse der Grundrezeptur die Walnüsse unterrühren. Die gesamte Masse auf ein gefettetes Schnittenblech aufstreichen und KOMPLET Persipan-Makronenmasse punktförmig aufdressieren. Anschließend die Pflaumen auflegen, 500 g Butter-Zimtstreusel aufstreuen und abbacken.

Backtemperatur:	170 - 180 °C
Backzeit:	ca. 40 - 45 Minuten

Nach dem Erkalten mit 150 g KOMPLET Magic Fondant überspinnen.



Grundrezeptur Butter-Zimtstreusel

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter	500 g
Zimt	10 g

Gesamtgewicht	1.510 g
---------------	---------

Verarbeitung:

Alle Zutaten zur gewünschten Konsistenz glattarbeiten.

KOMPLET Black Soft



Diabolo-Schnitte

60 x 40 cm

Masse:	
KOMPLET Black Soft	1.500 g
Öl	675 g
Eier	300 g
Wasser	300 g
<hr/>	
Gesamtmasse	2.775 g

Dekor:	
Dunstkirschen	900 g
Butter-Zimtstreusel	800 g
<hr/>	
Gesamtdekor	1.700 g

Creme-Dekor:	
Creme Denise (s. Rezeptur unten)	2.800 g

Verarbeitung:
Alle Zutaten der Masse ca. 3 Minuten aufschlagen und die gesamte Masse auf ein gefettetes Schnittblech aufstreichen.

Die Dunstkirschen auf die Black Soft-Masse aufstreuen, danach die Butter-Zimtstreusel aufstreuen und abbacken.

Backtemperatur:	170 - 180 °C
Backzeit:	ca. 35 - 40 Minuten

Nach dem Erkalten mit Creme Denise in Tupfenform aufdressieren und mit 20 g Kakao absieben.

Grundrezeptur Creme Denise

KOMPLET Creme Denise	800 g
Wasser	2.000 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.800 g

Verarbeitung:
Alle Zutaten zu Volumen aufschlagen.

Creme-Apfelschnitte

60 x 40 cm

Masse:	
KOMPLET Black Soft	1.500 g
Öl	675 g
Eier	300 g
Wasser	300 g
<hr/>	
Gesamtmasse	2.775 g

Dekor:	
Dunstäpfel	1.000 g
Butter-Zimtstreusel	800 g
<hr/>	
Gesamtdekor	1.800 g

Creme-Dekor:	
Creme Denise (s. Rezeptur unten)	2.800 g

Verarbeitung:
Alle Zutaten der Masse ca. 3 Minuten aufschlagen und die gesamte Masse auf ein gefettetes Schnittblech aufstreichen.

Die Dunstäpfel auf der Black Soft-Masse verteilen, danach die Butter-Zimtstreusel aufstreuen und abbacken.

Backtemperatur:	170 - 180 °C
Backzeit:	ca. 35 - 40 Minuten

Nach dem Erkalten der Schnitte die Creme Denise tupfenförmig aufdressieren und mit 50 g KOMPLET Kiddy Choco überspinnen.



Saftig und frisch!

Aus Gutem das Beste backen!



Ein wahrer Traum!

Gärtners "Traum"

3 Torten à 26 cm ø

Die Black Soft-Masse nach der Grundrezeptur aufschlagen.

Einwaage Black Soft-Masse: 600 g
Backtemperatur: 170 - 180 °C
Backzeit: ca. 20 - 25 Minuten

Dekor:

Wasser 2.000 g
KOMPLET Creme Denise 800 g
 Schokoladenraspel 60 g
 Mandarinen 600 g

Nach dem Erkalten von jedem Boden eine Scheibe von ca. 0,5 cm abschneiden und durch ein grobes Sieb drücken.

KOMPLET Creme Denise nach der Grundrezeptur (s. Innenseite) aufschlagen und die Schokoladenraspel untermischen. Jeden Boden mit 200 g Mandarinen belegen und 850 - 900 g Creme Denise kuppelförmig aufstreichen.

Danach jeden Kuchen mit Brösel eindecken und mit **KOMPLET Neuschnee** abstauben.

Gärtners "Traum"

Schnitte 60 x 40 cm

Die Black Soft-Masse nach der Grundrezeptur aufschlagen.

Einwaage Black Soft-Masse: 1.850 g
Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: ca. 20 - 25 Minuten

Dekor:

Wasser 2.500 g
KOMPLET Creme Denise 1.000 g
 Schokoladenraspel 90 g
 Mandarinen 800 g

Nach dem Erkalten vom gesamten Boden eine Scheibe von ca. 0,5 cm abschneiden und durch ein grobes Sieb drücken.

Den Boden mit den Mandarinen belegen. Analog zur Torte die Creme Denise mit Schokoladenraspel herstellen und komplett aufstreichen.

Danach mit Brösel eindecken und mit **KOMPLET Neuschnee** abstauben.

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Black Soft



Florentiner Himbeertraum

4 Papierbackformen 17 cm ø

Masse:	
KOMPLET Black Soft	1.000 g
Öl	450 g
Eier	200 g
Wasser	200 g
Mandeln, gehackt und geröstet	100 g
Gesamtmasse	1.950 g

Dekor:	
Himbeeren, gefroren	200 g
Mandeln, gehobelt	60 g
KOMPLET Florenta	60 g
Gesamtdekor	320 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer den Mandeln, ca. 3 Minuten aufschlagen. Danach die Mandeln zugeben und unterrühren.
50 g Himbeeren pro Papierbackform auflegen, mit 15 g Mandeln und danach mit 15 g **KOMPLET Florenta** bestreuen.

Einwaage Masse:	450 g
Backtemperatur:	170 - 180 °C
Backzeit:	ca. 40 - 45 Minuten

Kanadische Birnenschnitte

60 x 40 cm

Masse:	
KOMPLET Black Soft	1.500 g
Öl	675 g
Eier	300 - 350 g
Wasser	300 g
Walnüsse, Bruch	600 g
Gesamtmasse	3.375 - 3.425 g

Dekor:	
Dunstabirnen	900 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer den Walnüssen, ca. 3 Minuten aufschlagen. Danach die Walnüsse zugeben und unterrühren.

Die Masse auf ein gefettetes Schnittblech aufstreichen und die Dunstabirnen auflegen. Danach abbacken.

Backtemperatur:	170 - 180 °C
Backzeit:	ca. 40 - 45 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** abglänzen und mit 100 g **KOMPLET Kiddy Choco** überspinnen.



Saftig und frisch!

Aus Gutem das Beste backen!

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