

KOMPLET Nusska

KONZENTRIERTE VORMISCHUNG
ZUR HERSTELLUNG VON BACKFESTEN
NUSSFÜLLUNGEN



Beste backen!

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- kräftig-aromatische Nussfüllmasse mit hochwertigen Nusstücken und feinem Nussgries
- kein Hohlbacken
- ausgewogen feiner Nussgeschmack

Grundrezepturen Nussfüllungen aus KOMPLET Nusska

für Dänischgebäcke,
Blätterteige ...

Rezept 1

KOMPLET Nusska	1.000 g
Zucker	300 - 500 g
Wasser	750 g
Gesamtmenge	2.050 - 2.250 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen glatt rühren.
Vor der Weiterverarbeitung mindestens 20 Minuten quellen lassen.

Besonderer Hinweis:

Die Füllung ist besonders geeignet zum Füllen von z.B. Hefeteigschnecken, Dänischgebäcken, Blätterteigen und zum Einrühren in Sandmassen.

für gefüllte Zöpfe,
Wickelkuchen ...

Rezept 2

KOMPLET Nusska	1.000 g
Zucker	300 - 500 g
Vollei	300 g
Wasser	440 g
Gesamtmenge	2.040 - 2.240 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen glatt rühren.
Vor der Weiterverarbeitung mindestens 20 Minuten quellen lassen.

Besonderer Hinweis:

Besonders geeignet zum Füllen von schweren Hefeteigen wie z.B. Stollen, Wickelkuchen, gefüllte Zöpfe.

die traditionelle
Rezeptur

Rezept 3

KOMPLET Nusska	1.000 g
Zucker	300 - 500 g
Brösel	250 g
Wasser	900 g
Gesamtmenge	2.450 - 2.650 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen glatt rühren.
Vor der Weiterverarbeitung mindestens 20 Minuten quellen lassen.

Besonderer Hinweis:

Die Wassermenge muss gegebenenfalls entsprechend der Bröselqualität angepasst werden.

Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Nusska



Grundrezeptur Biskuit-Nussböden ø 26 cm

KOMPLET Super Biskuit	1.000 g
KOMPLET Nusska	200 g
Zucker	85 g
Backpulver	10 g
Vollei	750 g
Wasser	180 g
Gesamtmasse	2.225 g

Verarbeitung: Alle Zutaten mit feinem Besen im Schnellgang aufschlagen, in vorbereitete Ringe (ø 26 cm, 6 cm hoch) einfüllen und abbacken.

Rührzeit:	ca. 8 Minuten
Litergewicht:	ca. 540 g
Einwaage:	ca. 740 g (6-er Ring, ø 26 cm)
Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 35 Minuten

Nuss-Stollen

Teig:	
KOMPLET Jogofine 50	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Butter, weich	500 g
Marzipanrohmasse	350 g
Hefe	120 g
Vollei	300 g
Milch	500 g
Gesamtteig	3.770 g
Füllung:	
KOMPLET Nusska	1.000 g
Zucker	550 g
Vollei	300 g
Wasser	440 g
Gesamtfüllung	2.290 g
Zum Bestreichen:	
Butter, aufgelöst	420 g
Dekor:	
Zimtucker	300 g
Gesamtmenge	6.780 g

Verarbeitung für den Teig: Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und anschließend ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): ca. 2 Minuten 1. Stufe
ca. 7 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwägen, leicht lang wirken, kurz entspannen lassen und mit der Ausrollmaschine ca. 6-8 mm dick rechteckig ausrollen.

Teigeinwaage: ca. 620 g für eine Stollenform von 1.000 g

Alle Zutaten der Füllung zusammen anrühren, ca. 20 Minuten quellen lassen und gleichmäßig auf die Teigstücke aufstreichen.

Einwaage Füllung: ca. 380 g/Stück

Die Teigstücke aufrollen, in die Stollenformen eindrücken und auf Gare stellen. Die Stollendeckel auflegen (beim Backen ohne Deckel stürzen) und mit Unterblechen abbacken.

Garzeit: ca. 20 Minuten

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 45-50 Minuten

Nach dem Backen die noch heißen Stollen mit der aufgelösten Butter bestreichen, mit Zimtucker bestreuen und nach Wunsch mit **KOMPLET Neuschnee** absieben. Die Stollen können nach dem Backen auch aprikotiert und mit gehobelten, gerösteten Haselnüssen bestreut werden.



Aus Gutem das Beste backen!

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