

KOMPLET Quarkfülle

Für besonders cremige und schmackhafte Füllungen

100%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON BACK- UND
FROSTERFESTEN QUARKFÜLLUNGEN



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Quarkfülle

Grundrezeptur

KOMPLET Quarkfülle	1.000 g
Wasser	1.000 g
Öl	160 g
Quark	800 g
Zucker	ca. 400 g
Gesamtfüllung	3.360 g



Verarbeitung:

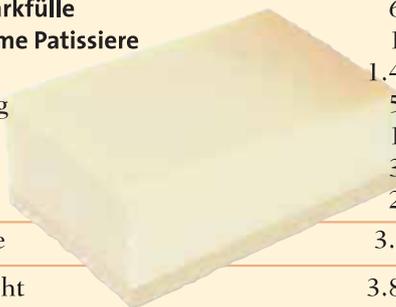
Alle Zutaten zusammen ca. 2 - 3 Minuten glatt rühren.

Rahmkuchenschnitte 60 x 20 cm

Teig:	
KOMPLET Mürb + Streusel	330 g
Butter, weich	150 g
Vollei	20 g
Gesamtteig	500 g

Masse:

KOMPLET Quarkfülle	600 g
KOMPLET Creme Patissiere	125 g
Wasser	1.400 g
Sahne, flüssig	500 g
Zucker	150 g
Vollei	300 g
Speiseöl	230 g
Gesamtmasse	3.305 g
Gesamtgewicht	3.805 g



Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den Teig auf ca. 2-3 mm ausrollen, auf vorbereitete Bleche legen und anbacken.

Einwaage Teig: 500 g pro Blech

Backzeit: ca. 12 Minuten

Die Zutaten der Masse mit dem groben Besen im mittleren Gang glatt rühren.

Rührzeit: ca. 2 Minuten

Die gesamte Masse gleichmäßig auf den Teigboden aufstreichen und danach abbacken.

Einwaage Masse: ca. 3.100 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 55 - 60 Minuten

Rosenkuchen „Süße Verführung“

175 er KOMPLET Papierbackformen ca. 17 Stück

Teig:

KOMPLET Jogofine 50	1.000 g
Weizenmehl	1.000 g
Butter/Margarine	400 g
Eier	300 g
Wasser	ca. 500 g
Hefe	140 g
Gesamtteig	ca. 3.340 g



Füllung:

KOMPLET Quarkfülle	1.400 g
Wasser	1.400 g
Öl	170 g
KOMPLET Kiddy Fruit Kirsche	1.100 g
Gesamtfüllung	4.070 g

Dekor:

KOMPLET Magic Fondant	680 g
-----------------------	-------

Gesamtgewicht ca. 8.090 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten

Knetzeit (Spirale): 2 Min. 1. Stufe

8 Min. 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigeinwaage: 2 Ballen à 1.670 g

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Alle Zutaten der Quarkfüllung, ausser der **KOMPLET Kiddy Fruit Kirsche**, zusammen glatt rühren. Je einen Ballen ausrollen, mit der Quarkfüllung bestreichen und am oberen Ende einen Streifen **KOMPLET Kiddy Fruit Kirsche** aufdressieren.

Teigstärke: 2,5 mm dick, 25 cm breit,
150 cm lang

Füllung pro Ballen: 1.500 g Quarkfüllung
550 g **KOMPLET Kiddy Fruit Kirsche**

Den Teig aufrollen und kühl stellen. Danach in ca. 2,5 cm dicke Stücke schneiden und je 7 Stück in einer 175 er **KOMPLET Papierbackform** einlegen.

Stückgare: ca. 40 Minuten
Nach der Gare abbacken.

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Magic Fondant** glasieren.