

KOMPLET Soft-Sand

für lockere und saftige Rührkuchen

VORMISCHUNG ZUR
HERSTELLUNG FEINER
RÜHR-/SANDMASSEN

**FRISCH -
FRISCHER:
SOFT-SAND!**



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Soft-Sand

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG FEINER RÜHR-/SANDMASSEN

FRISCH -
FRISCHER:
SOFT-SAND!



Produktvorteile:

- Komposition feinsten Rohstoffe
- lockerer und saftiger Rührkuchen
- besonders frisch im Geschmack
- lange Frischhaltung
- rationelle Herstellung mit Speiseöl

Sandkuchen

Masse:	
KOMPLET Soft-Sand	1.000 g
Vollei	450 g
Speiseöl	400 g
Wasser	100 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.950 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach in die **KOMPLET Sandkuchenform** einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca. 450 g
Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C
Backzeit: 45 - 50 Minuten

Weiterer Dekor betriebsüblich.

Traditions-Sandkuchen

Masse:	
KOMPLET Soft-Sand	1.000 g
Vollei	450 g
Butter, temperiert	200 g
Speiseöl	200 g
Wasser	100 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.950 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach in die **KOMPLET Sandkuchenform** einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca. 450 g
Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C
Backzeit: 45 - 50 Minuten

Weiterer Dekor betriebsüblich.

Buttersandkuchen

Masse:	
KOMPLET Soft-Sand	1.000 g
Vollei	500 g
Butter, temperiert	400 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.900 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach in die **KOMPLET Sandkuchenform** einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca. 450 g
Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C
Backzeit: 45 - 50 Minuten

Weiterer Dekor betriebsüblich.

Marmorkuchen

Masse:	
KOMPLET Soft-Sand	1.000 g
Vollei	450 g
Speiseöl	400 g
Wasser	100 g
<hr/>	
Gesamtmasse	1.950 g

Zum Unterrühren:

Kakaopulver	35 g
Zucker	35 g
Wasser	35 g

Dekor:

KOMPLET Kiddy Choco	400 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.455 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die Hälfte der Masse (ca. 975 g) in die **KOMPLET Sandkuchenform** gleichmäßig verteilen. Die restliche helle Masse mit dem Kakaopulver, Zucker und Wasser kurz verrühren, auf der hellen Masse gleichmäßig verteilen und abbacken.

Einwaage: ca. 225 g helle Masse
KOMPLET Sandkuchenform
Einwaage: ca. 225 g dunkle Masse
KOMPLET Sandkuchenform

Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C
Backzeit: ca. 45 - 50 Minuten

Nach dem Abbacken und Erkalten mit **KOMPLET Kiddy Choco** überziehen.

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Soft-Sand

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG FEINER RÜHR-/SANDMASSEN

**LOCKER -
SAFTIG:
SOFT-SAND!**





Zitronen-Sandkuchen

Masse:	
KOMPLET Soft-Sand	1.000 g
Vollei	450 g
Speiseöl	400 g
Wasser	100 g
Zitronen Aroma	25 g
Gesamtmasse	1.975 g

Dekor:	
Zitronenfondant (siehe Grundrezeptur)	160 g
Gesamtgewicht	2.135 g

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach in die **KOMPLET Sandkuchenform** einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca. 450 g
Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C
Backzeit: 45 - 50 Minuten

Nach dem Erkalten mit Zitronenfondant glasieren.

Grundrezeptur Zitronenfondant

KOMPLET Magic Fondant	1.000 g
Wasser	30 g
Zitronen Aroma	3 g
Gesamtgewicht	1.033 g

Verarbeitung: betriebsüblich

Mohn-Sandkuchen

Masse:	
KOMPLET Soft-Sand	1.000 g
KOMPLET Mohnfülle - trocken	100 g
Vollei	450 g
Speiseöl	400 g
Wasser	150 g
Bittermandel Aroma	2 g
Gesamtgewicht	2.102 g

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach in die **KOMPLET Sandkuchenform** einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca. 450 g
Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C
Backzeit: 45 - 50 Minuten

Weiterer Dekor betriebsüblich.

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Soft-Sand

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG FEINER RÜHR-/SANDMASSEN



**FEIN -
VIELSEITIG:
SOFT-SAND!**



Eierlikör-Sandkuchen

Masse:	
KOMPLET Soft-Sand	1.000 g
Vollei	450 g
Speiseöl	400 g
Wasser	100 g
Eierlikörpaste	60 g
Gesamtgewicht	2.010 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach in die **KOMPLET Sandkuchenform** einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca. 450 g

Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C

Backzeit: 45 - 50 Minuten

Weiterer Dekor betriebsüblich.

Stracciatella-Sandkuchen

Masse:	
KOMPLET Soft-Sand	1.000 g
Vollei	450 g
Speiseöl	400 g
Wasser	100 g
Vanille Aroma	2 g
Gesamtmasse	1.952 g

Zum Unterrühren:

KOMPLET Schokotropfen 7.500 / kg	150 g
-----------------------------------------	-------

Gesamtgewicht	2.102 g
----------------------	----------------

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse, außer den **KOMPLET Schokotropfen**, im Schnellgang mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die **KOMPLET Schokotropfen** kurz unterrühren. Danach in die **KOMPLET Sandkuchenform** einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca. 450 g

Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C

Backzeit: 45 - 50 Minuten

Weiterer Dekor betriebsüblich.

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Soft-Sand

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG FEINER RÜHR-/SANDMASSEN

FRISCH -
FRISCHER:
SOFT-SAND!



Quark-Sandkuchen

Masse:

KOMPLET Soft-Sand	1.000 g
Vollei	450 g
Speiseöl	300 g
Speisequark, Magerstufe	200 g
Zitronen Aroma	2 g

Gesamtmasse 1.952 g

Zum Unterrühren:

Sultaninen 150 g

Gesamtgewicht 2.102 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse, außer den Sultaninen, im Schnellgang mit dem groben Besen oder Flachteig-schläger aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die Sultaninen kurz unterrühren.
Danach in die **KOMPLET Sandkuchenform** einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca. 450 g

Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C

Backzeit: 45 - 50 Minuten

Weiterer Dekor betriebsüblich.

Abel + Schäfer, KOMPLET-
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



info@komplet.com · www.komplet.com

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!