

KOMPLET Valbella Soft

Die saftige und kräftige Nuss-Rührmasse mit exzellenter Frischhaltung!

100%IGE VORMISCHUNG ZUR
HERSTELLUNG FEINER NUSS-
RÜHRMASSEN



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Valbella Soft

*locker, leicht
und herrlich nussig*

Locker, leicht und herrlich nussig – das ist der einzigartige Charakter von **KOMPLET Valbella Soft**.

Trotz des hohen Nussanteils ist **KOMPLET Valbella Soft** ungewöhnlich leicht im Geschmack und besitzt eine hervorragende Saftigkeit und Frischhaltung.

Was hier drin steckt, schmeckt man sofort: Für den puren Nuss-Geschmack sorgen speziell ausgewählte Haselnüsse, die durch die besondere Qualität höchstes Aroma versprechen.

Damit nur die hochwertigsten aller Haselnüsse in **KOMPLET Valbella Soft** verarbeitet werden, findet eine sorgfältige Auswahl der Früchte statt.

Die ausgesuchten Zutaten und strengste Kontrollen garantieren den einzigartigen und unverwechselbaren Geschmack und sorgen für eine lange Frischhaltung Ihrer Gebäcke.

Die saftige und kräftige Nuss-Rührmasse aus **KOMPLET Valbella Soft** bildet die Grundlage für viele raffinierte Gebäckspezialitäten.

Lassen Sie sich durch unsere einzigartige Rezeptvielfalt inspirieren und verleihen Sie Ihren Gebäcken den wahren Ge-Nuss!



Grundrezeptur

KOMPLET Valbella Soft	1.000 g
Speiseöl	450 g
Vollei	300 g
Wasser	75 g
Gesamtgewicht	1.825 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem groben Besen oder Flachteig-schläger im Schnellgang aufschlagen.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

**KOMPLET Valbella Soft – die saftige
und kräftige Nuss-Rührmasse
mit exzellenter Frischhaltung!**





Blueberry Dream-Schnitte

60 x 40 cm

Masse:

KOMPLET Valbella Soft	1.000 g
Speiseöl	450 g
Vollei	300 g
Wasser	75 g

für die helle Masse:

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Speiseöl	400 g
Wasser	500 g

Fruchtauflage:

Heidelbeeren, gefroren	800 g
------------------------	-------

Auflage:

Florenta-Nuss-Streusel aus KOMPLET Florenta und KOMPLET Mürb + Streusel (s. Grundrezeptur)	1.000 g
--	---------

Dekor:

Fondant mit KOMPLET Magic Fondant	150 g
--	-------

Gesamtgewicht	5.675 g
---------------	---------

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf vorbereitete Bleche (60 x 40 cm) gleichmäßig aufstreichen.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 1.800 g pro Blech

Die Zutaten der hellen Masse ebenfalls mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf der Masse glattstreichen.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage

helle Masse: ca. 1.900 g pro Blech

Die gefrorenen Heidelbeeren und die Florenta-Nuss-Streusel aufstreuen und abbacken.

Einwaage

Heidelbeeren: ca. 800 g pro Blech

Einwaage Florenta-

Nuss-Streusel: ca. 1.000 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 45 - 50 Minuten

Nach dem Abkühlen mit **KOMPLET Magic Fondant** überspinnen und in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 40 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.



Wiener Kirschnitte

60 x 40 cm

Masse:

KOMPLET Valbella Soft	1.500 g
Speiseöl	675 g
Vollei	450 g
Wasser	110 g

für die dunkle Masse:

KOMPLET Black Soft	500 g
Speiseöl	225 g
Vollei	100 g
Wasser	100 g

Fruchtauflage:

Dunstkirschen	600 g
---------------	-------

Dekor:

Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	250 g
KOMPLET Kiddy Choco	45 g

Gesamtgewicht	4.555 g
---------------	---------

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf vorbereitete Bleche (60 x 40 cm) gleichmäßig aufstreichen.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 2.700 g pro Blech

Die Zutaten für die dunkle Masse ebenfalls mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf der Masse glattstreichen.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage

dunkle Masse: ca. 925 g pro Blech

Die Dunstkirschen gleichmäßig aufstreuen und abbacken.

Einwaage

Dunstkirschen: ca. 600 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Nach dem Abkühlen mit Aprikosen-Geleeguss aus **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** bestreichen, mit **KOMPLET Kiddy Choco** überspinnen und in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 40 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

Die Rührmasse mit dem wahren Ge-Nuss!



Rübli-Kuchen

in KOMPLET Papierbackformen 170/35 (9 Stück)

Masse:	
KOMPLET Valbella Soft	2.000 g
Speiseöl	900 g
Vollei	700 g
Wasser	100 g
Weizenmehl, Type 550	150 g
KOMPLET Weizenpuder	150 g
Zimt	10 g
Karotten, frisch, geraspelt	600 g
Dekor:	
Aprikotur	135 g
Fondant mit KOMPLET Magic Fondant	225 g
Pistazienkerne, gehackt	90 g
Gesamtgewicht	5.060 g

Verarbeitung:
Alle Zutaten der Masse, außer den Karotten, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen. Die Karotten zum Schluss kurz unter-rühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Danach in KOMPLET Papierbackformen 170/35 einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca. 500 g pro Stück

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

Nach dem Abkühlen mit Aprikosenmarmelade aprikotieren, mit KOMPLET Magic Fondant glasieren, mit gehackten Pistazien bestreuen und mit beliebigem Dekor versehen.

MEISTERTIPP:

ANSTELLE FRISCHER KAROTTEN KÖNNEN AUCH TK-KAROTTEN IN GLEICHER MENGE VERWENDET WERDEN. DIESE SOLLTEN ABER UNBEDINGT AUFGETAUT UND MÜSSEN VOLLSTÄNDIG ABGETROPFT SEIN.

Grundrezeptur
Florenta-Nuss-Streusel

Butterstreusel aus KOMPLET Mürb + Streusel (s. Grundrezeptur)	400 g
Haselnüsse, gehobelt	400 g
KOMPLET Florenta	200 g
Gesamtgewicht	1.000 g

Verarbeitung:
Die Butterstreusel laut Grundrezeptur herstellen und mit den übrigen Zutaten trocken vermischen.

Besonderer Hinweis:
Bitte bewahren Sie eventuelle Restmengen in einem verschlossenen Gefäß auf, da die Streusel durch die Zugabe von KOMPLET Florenta hygroskopisch sind und somit verklumpen können.

Grundrezeptur
Butterstreusel

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter, temperiert	500 g
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:
Alle Zutaten in der Teigmaschine mischen, bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist.

Grundrezeptur
Leichte Orangenfüllcreme

KOMPLET Creme Denise	800 g
Wasser	2.000 g
Orangenpaste	60 g
Gesamtgewicht	2.860 g

Verarbeitung:
Alle Zutaten mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!



Valencia-Schnitte

60 x 40 cm

Masse:

KOMPLET Valbella Soft	1.700 g
Speiseöl	760 g
Vollei	510 g
Wasser	130 g

Fruchtauflage:

Mandarinen	1.100 g
------------	---------

Cremeauflage:

Leichte Orangenfüllcreme aus KOMPLET Creme Denise (s. Grundrezeptur)	2.860 g
--	---------

Dekor:

Mandarinen	300 g
Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	50 g
Pistazienkerne, gehackt	100 g

Gesamtgewicht	7.510 g
---------------	---------

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf vorbereitete Bleche (60 x 40 cm) gleichmäßig aufstreichen.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 3.100 g pro Blech

Danach die Mandarinen aufstreuen und abbacken.

Einwaage

Fruchtauflage: ca. 1.100 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Die Cremeauflage laut Grundrezeptur herstellen, auf den abgekühlten Boden aufstreichen, abkämmen und zum Absteifen kühl stellen.

Einwaage

Cremeauflage: ca. 2.860 g pro Blech

Anschließend die Mandarinspalten auflegen, mit Aprikosen-Geleeguss aus **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** abglänzen, mit gehackten Pistazien bestreuen und in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 40 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.



Schweizer Nussdessert

in Rehrückenform (10 Stück)

Masse:

KOMPLET Valbella Soft	2.400 g
Speiseöl	1.100 g
Vollei	700 g
Wasser	200 g

für die dunkle Masse:

KOMPLET Black Soft	1.500 g
Speiseöl	675 g
Vollei	300 g
Wasser	300 g

Dekor:

KOMPLET Kiddy Noisette	1.000 g
KOMPLET Kiddy Choco	50 g

Gesamtgewicht	8.225 g
---------------	---------

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und in vorbereitete Rehrückenformen, Länge 28 cm x Breite 11 cm x Höhe 6 cm (Litergewicht ca. 1.200 g) einfüllen.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 425 g pro Stück

Die Zutaten für die dunkle Masse ebenfalls mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen, mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr. 16 mm) einen breiten Streifen in der Mitte aufdressieren und abbacken.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage dunkle Masse: ca. 275 g pro Stück

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 55 - 60 Minuten

Nach dem Abkühlen mit **KOMPLET Kiddy Noisette** überziehen und mit **KOMPLET Kiddy Choco** überspinnen.

KOMPLET Valbella Soft

Linzer Schnitte

60 x 40 cm

Masse:

KOMPLET Valbella Soft	1.750 g
Speiseöl	780 g
Vollei	525 g
Wasser	130 g
Zimt	25 g
Nelken	2 g

Auflage:

Preiselbeermarmelade	400 g
----------------------	-------

Dekor:

Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	150 g
--	-------

Gesamtgewicht	3.762 g
---------------	---------

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem feinen Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf vorbereitete Bleche (60 x 40 cm) gleichmäßig aufstreichen. Zum Aufdressieren ca. 400 g von der Masse zurückbehalten.

Rührzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 2.800 g pro Blech

Die Preiselbeermarmelade mit einer Winkelpalette auf der Masse glattstreichen.

Einwaage:	ca. 400 g pro Blech
------------------	---------------------

Die restliche Masse mit einem Dressierbeutel (Loch-tülle Gr. 6 mm) gitterförmig aufdressieren und abbacken.

Einwaage	
restliche Masse:	ca. 400 g pro Blech
Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 50 Minuten

Nach dem Abkühlen mit Aprikosen-Geleeguss aus **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** abglänzen und in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 40 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.



Finnischer Nusskranz

Masse:

KOMPLET Valbella Soft	1.000 g
Speiseöl	450 g
Vollei	300 g
Wasser	75 g

zum Ausstreuen der Form:

Haselnüsse, gehackt, geröstet	120 g
Gesamtgewicht	1.945 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit einem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Rührzeit:	ca. 3 Minuten
------------------	---------------

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

Einwaage Masse:	ca. 900 g pro Stück
Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 55 - 60 Minuten