

KOMPLET Voll-Nuss

Die Haselnussfüllung in Premium-Qualität

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
VON BACKFESTEN NUSSFÜLLUNGEN



DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- aromatisch abgerundete Nussfüllung mit einem sehr hohen Anteil an Haselnüssen (ca. 48%)
- speziell ausgewählte grobe Nusstückchen, fein aromatisch geröstet, zart im Biss und attraktiv in der Optik
- kein Hohlbacken

Grundrezepturen Nussfüllungen aus KOMPLET Voll-Nuss

für Dänischgebäcke,
Blätterteige ...

Rezept 1

KOMPLET Voll-Nuss	1.000 g
Wasser	600 g
Gesamtmenge	1.600 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen glatrühren. 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 Voll-Nuss	1.000 g
Wasser	500 g
Vollei	200 g
Gesamtmenge	1.700 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen glatrühren. 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 Voll-Nuss	1.000 g
Wasser	800 g
Kuchenbrösel	300 - 500 g
Gesamtmenge	2.100 - 2.300 g

Verarbeitung:

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

Besonderer Hinweis:

Die Wassermenge muß gegebenenfalls entsprechend der Bröselqualität angepaßt werden.

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

info@komplet.com · www.komplet.com