

KOMPLET Dinkel Soft Rühr

Die weiche Rührmasse mit feinem Dinkel!

100 % VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
EINER DINKEL-RÜHRMASSE



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Dinkel Soft Rühr

Die weiche Rührmasse mit feinem Dinkel!





Produktvorteile:

- Mit 100 % Dinkelmehl zur Herstellung eines individuellen und vielfältigen Sortiments an saftigen Rührkuchen
- das Trend-Produkt mit dem positiven Image von Dinkel und Joghurt
- sichere und rationelle Herstellung

Gebäckvorteile:

- fein-nussig im Geschmack
- lockere und saftige Krumenbeschaffenheit
- saftige Gebäcke mit ausgezeichneter Frischhaltung
- sehr gute Tragfähigkeit

Früchte-Dinkel-Duett 8 Stück

Masse:	
KOMPLET Dinkel Soft Rühr	1.000 g
Speiseöl	400 g
Wasser	500 g

Gesamtmasse	1.900 g
-------------	---------

Auflage:	
Joghurtcreme aus	
KOMPLET Creme Patissiere	480 g
(siehe Grundrezeptur)	

Fruchtauflage:	
TK-Johannisbeeren, rot, aufgetaut	400 g
TK-Himbeeren, aufgetaut	400 g
Gesamt Fruchtauflage	800 g

Auflage:	
Butterstreusel aus	
KOMPLET Mürb + Streusel	560 g
(siehe Grundrezeptur)	

Zum Abglänzen:	
Aprikosen-Geleeguss aus	
KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	120 g
(siehe Grundrezeptur)	

Gesamtgewicht	3.860 g
---------------	---------

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die Masse in die **Tortenringe 140 x 50 mm** einfüllen.

Einwaage Masse: ca. 235 g pro **Tortenring**

Die Joghurtcreme laut Grundrezeptur herstellen und punktförmig auf die Masse aufdressieren.

Einwaage Joghurtcreme: ca. 60 g pro **Tortenring**

Die aufgetauten Früchte aufstreuen.

Einwaage Fruchtauflage: 100 g pro **Tortenring**

Die Butterstreusel aufstreuen und abbacken.

Einwaage Butterstreusel: ca. 70 g pro **Tortenring**

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

Nach dem Erkalten die **Tortenringe** einfach nur abziehen und die Gebäcke mit Geleeguss aus **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** abglänzen.

Verkehrsbezeichnung: Dinkelkuchen mit Joghurtcreme, Beerenfrüchte und Butterstreusel

Grundrezeptur Joghurtcreme

KOMPLET Creme Patissiere	400 g
Joghurt, natur	700 g
Wasser	700 g
Gesamtgewicht	1.800 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Grundrezeptur Butterstreusel

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

Verarbeitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist.

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Dinkel Soft Rühr

Die weiche Rührmasse mit feinem Dinkel!



Pfirsich-Dinkelschnitte

60 x 20 cm

Masse:

KOMPLET Dinkel Soft Rühr	750 g
Speiseöl	300 g
Wasser	375 g
Gesamtmasse	1.425 g

Fruchtauflage:

Pfirsiche, gewürfelt (Dosenfrüchte)	500 g
-------------------------------------	-------

Cremeauflage:

KOMPLET Gourmet Füllcreme	450 g
Wasser	600 g
Joghurt, natur	600 g
Gesamt Cremeauflage	1.650 g

Dekor:

KOMPLET Neuschnee Plus	20 g
Gesamtgewicht	3.595 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen, mit den gewürfelten Pfirsichen belegen und abbacken.

Aufschlagzeit:

ca. 3 Minuten

Einwaage Masse:

ca. 1.425 g pro Blech

Einwaage

Fruchtauflage: ca. 500 g

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: 40 - 45 Minuten

Alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit:

ca. 3 Minuten

Nach dem Erkalten die Creme auf dem Boden gleichmäßig verteilen, tupfenförmig aufrauen und mit KOMPLET Neuschnee Plus absieben.

Einwaage

Cremeauflage: ca. 1.650 g pro Blech

Einwaage Dekor: ca. 20 g pro Blech

In Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

Verkehrsbezeichnung: Dinkelkuchen mit Joghurtcreme und Pfirsichen



Fortsetzung von
Ananas-Dinkelschnitte

Siehe Rückseite

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 1.425 g pro Blech
Einwaage Fruchtauflage:	ca. 500 g
Backtemperatur:	ca. 180 - 190 °C
Backzeit:	ca. 40 - 45 Minuten

Alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Nach dem Erkalten die Creme auf dem Boden gleichmäßig verteilen, kämmen und kühl stellen.

Einwaage Cremeauflage: ca. 1.440 g pro Blech

Anschließend die Ananasstücke mit Aprikosen-Geleeguss aus **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** abglänzen. Die Schnitte in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen, die abgeglänzten Ananasstücke auflegen und mit den Schokoröllchen und den gehackten Pistazienkernen beliebig ausgarnieren.

Verkehrsbezeichnung: Dinkelkuchen mit Creme und Ananas

**Aprikosen-Geleeguss aus
KOMPLET Kiddy Gel Aprikose**

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	1.000 g
Wasser	500 g
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose mit dem Wasser vermischen und bis zur vollständigen Auflösung erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Den Geleeguss beliebig verarbeiten.

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Dinkel Soft Rühr

Die weiche Rührmasse mit feinem Dinkel!



Ananas-Dinkelschnitte

60 x 20 cm

Masse:

KOMPLET Dinkel Soft Rühr	750 g
Speiseöl	300 g
Wasser	375 g

Gesamtmasse 1.425 g

Fruchtauflage:

Ananas, Stücke (Dosenfrüchte)	500 g
-------------------------------	-------

Cremeauflage:

KOMPLET Gourmet Füllcreme	400 g
Wasser	1.000 g
Ananaspaste	40 g

Gesamt Cremeauflage 1.440 g

Dekor:

Ananas, Stücke (Dosenfrüchte)	150 g
Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose (siehe Grundrezeptur)	25 g
Schokoröllchen	50 g
Pistazienkerne, gehackt	50 g

Gesamtdekor 275 g

Gesamtgewicht 3.640 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen, mit den Ananasstücken belegen und abbacken.

... Fortsetzung siehe innen.

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



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

Aus Gutem das Beste backen!