



KOMPLET Black Soft

Die „softe“ Rührmasse mit dem aromatisch-kräftigen Kakaogeschmack

Kakaohaltige Vormischung zur Herstellung saftiger Schnitten und anderer Gebäcke



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!

**JETZT MIT
VERBESSERTER QUALITÄT!**

FÜR NOCH MEHR GENUSS!

- **Erhöhte Frische und verbesserte Frischhaltung** für langanhaltenden Genuss
- **Saftigere und stabilere Krume** für eine optimale Textur und Verarbeitung
- **Intensiverer schokoladiger Geruch und Geschmack** für ein noch volleres Geschmackserlebnis

NOCH
SCHOKO-
LADIGER

Grundrezeptur

KOMPLET Black Soft

_____	1.000 g	KOMPLET Black Soft
_____	450 g	Speiseöl
_____	200 g	Vollei
_____	200 g	Wasser

Alle Zutaten mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Min.



Schokolino-Schnitte

KOMPLET Black Soft

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Rührmasse	1.000 g KOMPLET Black Soft 450 g Speiseöl 200 g Vollei 200 g Wasser	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Einwaage Masse: ca. 1.850 g
Fruchtauflage	400 g Mandarin-Orangen (Dosenfrüchte)	Aufstreuen
Quarkmasse	120 g KOMPLET Gourmet Käsekuchen 140 g Speisequark 20 g Speiseöl 140 g Wasser	Alle Zutaten verrühren, punktförmig aufdressieren und abbacken. Backtemperatur: ca. 180 °C Backzeit: ca. 50–55 Minuten
Dekor	200 g Geleeguss aus Kiddy Gel Aprikose	Nach dem Erkalten abglänzen.

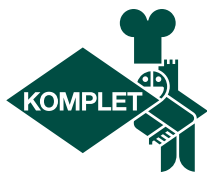


Double-Schoko-Muffin

KOMPLET Black Soft

Rezeptur für 20 Stück

Rührmasse	_____ 1.000 g	KOMPLET Black Soft	Aufschlagzeit:	ca. 3 Min.
	_____ 450 g	Speiseöl	Einwaage Masse:	ca. 110 g / Stück
	_____ 300 g	Vollei		
	_____ 200 g	Wasser		
	_____ 250 g	KOMPLET Schokotropfen	Zum Schluss unter die Masse rühren.	
Auflage	_____ 200 g	Butterstreusel aus	Aufstreuen und abbacken.	
		KOMPLET Feinmürbteig	Backtemperatur	
			Etagenbackofen:	ca. 200–210 °C
			Stikkenofen:	ca. 160–170 °C
			Backzeit:	ca. 25–30 Min.
Dekor	_____ 20 g	KOMPLET Neuschnee	Absieben.	



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Pfirsich-Eierlikör-Welle

KOMPLET Black Soft

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Rührmasse	700 g 320 g 140 g 140 g KOMPLET Black Soft Speiseöl Vollei Wasser	Aufschlagzeit: Einwaage Masse: ca. 3 Min. ca. 1.300 g
Auflage	550 g 250 g Pfirsiche, gehackt (Dosenfrüchte) Butterstreusel aus KOMPLET Feinmürbteig	Die Pfirsiche und Butterstreusel aufstreuen und abbacken. Backtemperatur: Backzeit: ca. 180 °C ca. 40–45 Min.
Creme- auflage	400 g 1.000 g 100 g KOMPLET Gourmet Füllcreme Wasser Eierlikörpaste	Aufschlagzeit: Einwaage Creme: ca. 4 Min. ca. 1.500 g Auf den gebackenen Boden aufstreichen.
		Nach betrieblichen Wünschen dekorieren und kühlen.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Brownies

KOMPLET Black Soft

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Rührmasse	_____ 1.000 g KOMPLET Black Soft _____ 650 g Speiseöl _____ 150 g Vollei _____ 200 g Wasser	Alle Zutaten der Masse aufschlagen und anschließend die Walnüsse und die Schokotropfen unterrühren. Auf ein Blech aufstreichen und abbacken. Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Einwaage Masse: ca. 2.300 g
Zum Unter-rühren	_____ 250 g Walnusskerne, Bruch _____ 50 g KOMPLET Schokotropfen	Backtemperatur: ca. 190 °C Backzeit: ca. 35 Min.
Dekor	_____ 200 g KOMPLET Kiddy Choco	Nach dem Erkalten abstreichen.

09/26 10500.02



Weitere
Rezepte

