



KOMPLET Dane Choco Rühr

Die dunkle Rührmasse mit feinem Schokogeschmack!

Vormischung zur Herstellung einer Schoko-Rührmasse



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



SCHOKOLADIG. UNKOMPLIZIERT.

Ihre Vorteile:

- Rationelles Auf- und Verarbeiten der Masse
- Zum Frosten geeignet
- Pumpfähig
- Aromatischer Geschmack
- Sehr saftig
- Sehr gute Frischhaltung

Schoko-Schnitte

KOMPLET Dane Choco Rühr

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse	1.000 g 300 g 350 g 200 g	KOMPLET Dane Choco Rühr Vollei Speiseöl Wasser	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Einwaage Masse: ca. 1.850 g Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C Backzeit: ca. 35 Min.
Dekor	200 g	KOMPLET Kiddy Choco	Nach dem Erkalten mit KOMPLET Kiddy Choco überziehen.

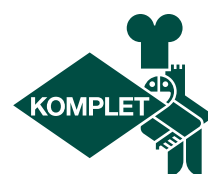


Choco-Coco-Dream

KOMPLET Dane Choco Rühr

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse	_____ 500 g _____ 150 g _____ 175 g _____ 100 g	KOMPLET Dane Choco Rühr Vollei Speiseöl Wasser	Aufschlagzeit: Einwaage Masse: Backtemperatur: Backzeit:	ca. 3 Min. ca. 925 g ca. 180 - 190 °C 25 - 30 Min.
Creme- auflage Kokos	_____ 400 g _____ 1.000 g _____ 110 g	KOMPLET Gourmet Füllcreme Wasser KOMPLET Kokosmakronen	Aufschlagzeit: Auf dem abgekühlten Boden gleichmäßig verteilen. Einwaage Creme:	ca. 3 Min. ca. 1.510 g
Creme- auflage Mandarin- creme	_____ 280 g _____ 700 g _____ 40 g _____ 20 g	KOMPLET Gourmet Füllcreme Wasser Mandarin-Orangen (Dosenfrüchte) Mandarinpaste	Aufschlagzeit: Auf der hellen Creme verteilen. Einwaage Mandarincreme:	ca. 3 Min. ca. 1.040 g
Dekor	_____ 50 g	Kokosflocken, abgeröstet	Aufstreuen.	



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Choco-Love

KOMPLET Dane Choco Rühr

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse	500 g KOMPLET Dane Choco Rühr 150 g Vollei 175 g Speiseöl 100 g Wasser	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Einwaage Masse: ca. 925 g Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C Backzeit: 25 - 30 Min.
Creme-auflage	400 g KOMPLET Gourmet Füllcreme 1.000 g Wasser 200 g KOMPLET Kiddy Choco	Alle Zutaten außer KOMPLET Kiddy Choco aufschlagen. Aufschlagzeit: ca. 3 Min. KOMPLET Kiddy Choco auflösen und unter die Creme ziehen. Einwaage Cremeauflage: ca. 1.600 g Die Creme auf dem Boden verteilen.
Dekor	100 g Dekorspäne, dunkel	Aufstreuen und kühlen.



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!