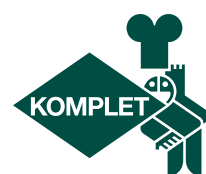




KOMPLET Dinkel Soft Rühr

SO SOFT. SO DINKEL!

Vormischung zur Herstellung einer Dinkel-Rührmasse



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!

SO SOFT. SO DINKEL!

- Voll im Trend mit 100 % Dinkelmehl!
- Sichere, rationelle Herstellung
- Fein-nussig im Geschmack
- Lockere Krume
- Vielfältig und saftig
- Ausgezeichnete Frischhaltung
- Sehr gute Tragfähigkeit



Früchte-Dinkel-Duett

KOMPLET Dinkel Soft Rühr

Rezeptur für 8 Stück à Ø 14 cm

Masse	_____ 1.000 g	KOMPLET Dinkel Soft Rühr	Aufschlagzeit:	ca. 3 Min.
	_____ 400 g	Speiseöl	Die Masse in die Tortenringe einfüllen	
	_____ 500 g	Wasser	Einwaage Masse:	ca. 235 g pro Form
Creme- auflage	_____ 110 g	KOMPLET Creme Patissiere	Rührzeit:	ca. 3 Min.
	_____ 185 g	Joghurt, natur	Punktförmig aufdressieren.	
	_____ 185 g	Wasser	Einwaage Creme:	ca. 60 g pro Form
Frucht- auflage	_____ 400 g	TK-Johannisbeeren, rot, aufgetaut	Früchte aufstreuen.	
	_____ 400 g	TK-Himbeeren, aufgetaut	Einwaage Fruchtauflage:	100 g pro Form
Auflage	_____ 560 g	Butterstreusel aus KOMPLET Feinmürbteig	Die Streusel aufstreuen und abbacken.	
			Einwaage Streusel:	ca. 70 g pro Form
			Backtemperatur:	ca. 180 - 190 °C
			Backzeit:	ca. 40 - 45 Min.
Zum Abglänzen	_____ 120 g	Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	Nach dem Erkalten abglänzen.	

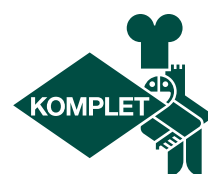


Pfirsich-Dinkelschnitte

KOMPLET Dinkel Soft Rühr

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse	750 g KOMPLET Dinkel Soft Rühr 300 g Speiseöl 375 g Wasser	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Einwaage Masse: ca. 1.425 g
Frucht- auflage	500 g Pfirsiche, gewürfelt (Dosenfrüchte)	Aufstreuen und abbacken. Einwaage Fruchtauflage: ca. 500 g Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C Backzeit: 40 - 45 Min.
Creme- auflage	450 g KOMPLET Gourmet Füllcreme 600 g Wasser 600 g Joghurt, natur	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Die Creme auf dem abgekühlten Boden verteilen und tupfenförmig aufrauen. Einwaage Cremeauflage: ca. 1.650 g
Dekor	20 g KOMPLET Neuschnee	Absieben.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Ananas-Dinkelschnitte

KOMPLET Dinkel Soft Rühr

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse	_____ 750 g	KOMPLET Dinkel Soft Rühr	Aufschlagzeit:	ca. 3 Min.
	_____ 300 g	Speiseöl	Einwaage Masse:	ca. 1.425 g
	_____ 375 g	Wasser		
	_____ 500 g	Ananas, Stücke (Dosenfrüchte)	Aufstreuen und abbacken.	
			Einwaage Frucht:	ca. 500 g
			Backtemperatur:	ca. 180 - 190 °C
			Backzeit:	ca. 40 - 45 Min.
Creme-auflage	_____ 400 g	KOMPLET Gourmet Füllcreme	Aufschlagzeit:	ca. 3 Min.
	_____ 1.000 g	Wasser	Auf den abgekühlten Boden aufstreichen, kämmen und kühl stellen.	
	_____ 40 g	Ananaspaste	Einwaage Cremeauflage:	ca. 1.440 g
Dekor	_____ 150 g	Ananas, Stücke (Dosenfrüchte)	Die Ananasstücke gelieren und nach betrieblichen Wünschen ausgarnieren.	
	_____ 25 g	Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose		



Weitere
Rezepte

