



KOMPLET Gourmet Käsekuchen

Herausragend in Geschmack und Anwendung!

Vormischung zur Herstellung feinsten Käsekuchen und -torten.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



IHRE VORTEILE:

- Hochwertige Käsekuchen und -torten
- Hervorragend geeignet für die Herstellung individueller Käsekuchen-Spezialitäten
- Sehr gut zum Dosieren über Anlagen geeignet
- Auch für Quarkfüllungen geeignet
- Gleichmäßige und cremige Struktur
- Vollmundiger und frischer Geschmack
- Sichere Verarbeitung bei gleichzeitiger Zugabe von Frischquark
- Sehr gut in der Frischhaltung

Grundrezepturen

KOMPLET Gourmet Käsekuchen

	Quark- masse*	backfeste Quark- füllung*	Quark- füllung für Schnecken*	Joghurt- masse
KOMPLET Gourmet Käsekuchen	1.000 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Speisequark*	1.400 g	1.000 g	1.100 g	—
Joghurt, natur	—	—	—	1.350 g
Speiseöl	200 g	150 g	150 g	160 g
Vollei	350 g	100 g	400 g	500 g
Wasser	1.100 g	900 g	50 g	850 g
Trockenfrüchte	—	—	200 g	—

Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit, mit einem feinen Besen, ca. 3 Min. glattrühren.

***Meistertipp:** Die Flüssigkeitszugabe sollte der Quarkfestigkeit angepasst werden.

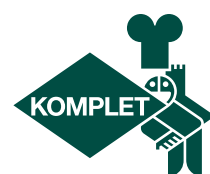


Käsekuchen in Margeriten Form

KOMPLET Gourmet Käsekuchen

Rezeptur für 5 Margeriten (Ø ca. 170 mm)

Butter-Mürbteig	_____ 345 g _____ 105 g _____ 35 g _____ 15 g	KOMPLET Feinmürbteig Butter, weich Vollei Wasser	Den Mürbteigboden ausrollen, ausstechen und anbacken. Teigdicke: ca. 2,5 mm Teiggewicht: ca. 100 g pro Form Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C Backzeit: ca. 10 - 12 Min.
Quark-masse	_____ 1.000 g _____ 1.400 g _____ 1.100 g _____ 350 g _____ 200 g	KOMPLET Gourmet Käsekuchen Speisequark Wasser Vollei Speiseöl	Die Mürbteigböden mit geölten und gezuckerten Margeritenformen umstellen. Rührzeit: ca. 3 Min. Einwaage Masse: ca. 800 g pro Form
Frucht-auflage	_____ 250 g	Mandarin-Orangen (Dosenfrüchte) oder andere Früchte	Auflegen und abbacken. Einwaage: ca. 50 g pro Form Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C Backzeit: ca. 55 - 60 Min.
Zum Abglänzen	_____ 80 g _____ 40 g	KOMPLET Kiddy Gel Aprikose Wasser	Mit Geleeguss abglänzen.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Käseschmand

KOMPLET Gourmet Käsekuchen

Rezeptur für 8 Tortenringe (Ø 140 x 50 mm)

Butter-Mürbteig	410 g 130 g 40 g 20 g KOMPLET Feinmürbteig Butter, weich Volley Wasser	Den Mürbteigboden ausrollen, ausstechen und anbacken. Teigdicke: ca. 2,5 mm Teiggewicht: ca. 75 g pro Ring Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C Backzeit: ca. 10 - 12 Min.
Quarkmasse	1.000 g 750 g 750 g 150 g 400 g 1.000 g 150 g KOMPLET Gourmet Käsekuchen Speisequark Schmand Butter, flüssig Volley Milch Sahne, flüssig	Einen Teil der Quarkmasse in die Tortenringe einfüllen, die Mandarin-Orangen aufstreuen, die restliche Masse einfüllen und abbacken. Rührzeit: ca. 3 Minuten Einwaage Masse: ca. 525 g pro Ring
Fruchtauflage	400 g Mandarin-Orangen (Dosenfrüchte)	Einwaage Fruchtauflage: ca. 50 g pro Ring Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C Backzeit: ca. 55 - 60 Min.
Dekor	30 g 80 g Sahne, flüssig Vanillezucker	Nach dem Backen mit flüssiger Sahne abstreichen und mit Vanillezucker bestreuen.

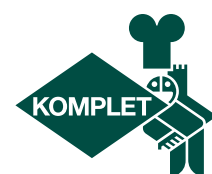


Joghurt-Heidelbeer-Torte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen

Rezeptur für 8 Tortenringe (Ø 140 x 50 mm)

Butter-Mürbteig	_____ 410 g KOMPLET Feinmürbteig _____ 130 g Butter, weich _____ 40 g Vollei _____ 20 g Wasser	Den Mürbteigboden ausrollen, ausstechen und anbacken. Teigdicke: ca. 2,5 mm Teiggewicht: ca. 75 g pro Ring Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C Backzeit: ca. 10 - 12 Min.
Joghurt-masse	_____ 1.000 g KOMPLET Gourmet Käsekuchen _____ 1.350 g Joghurt, natur _____ 160 g Speiseöl _____ 500 g Vollei _____ 850 g Wasser	Joghurtmasse einfüllen, Heidelbeeren aufstreuen und abbacken. Rührzeit: ca. 3 Minuten Einwaage Joghurtmasse: ca. 480 g pro Ring
Auflage	_____ 400 g Heidelbeeren, gefroren	Einwaage Auflage: ca. 50 g pro Ring Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C Backzeit: ca. 55 - 60 Min.
Zum Abglänzen	_____ 5 g KOMPLET Glanz Klar 50 _____ 25 g Zucker _____ 100 g Wasser	Mit Geleeguss abglänzen.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Himbeer-Joghurt-Schnitte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Butter-Mürbteig	345 g 105 g 35 g 15 g KOMPLET Feinmürbteig Butter, weich Vollei Wasser	Den Mürbteigboden ausrollen und anbacken. Teigdicke: ca. 2,5 mm Teiggewicht: ca. 500 g Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C Backzeit: ca. 10 - 12 Min.
Joghurt-masse	600 g 440 g 400 g 120 g 240 g 600 g KOMPLET Gourmet Käsekuchen Joghurt, natur Speisequark Speiseöl Vollei Wasser	Glattrühren und auf dem Mürbteig verteilen. Rührzeit: ca. 2 Min. Einwaage Joghurtmasse: ca. 2.400 g
Himbeer-masse	270 g 50 g 200 g 180 g 50 g 105 g 245 g KOMPLET Gourmet Käsekuchen Himbeerpaste Joghurt, natur Speisequark Speiseöl Vollei Wasser	Glattrühren, spiralförmig in die helle Masse dressieren, marmorieren und abbacken. Rührzeit: ca. 2 Min. Einwaage Himbeermasse: ca. 1.100 g Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C Backzeit: ca. 50 - 55 Min.
Dekor	10 g 40 g 100 g KOMPLET Fruchtglanz Gelb Zucker Wasser	Die Schnitte abglänzen.



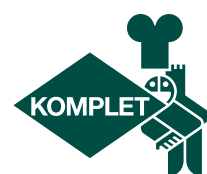
Zupfkuchenschnitte mit Kirschen

KOMPLET Gourmet Käsekuchen

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Schoko-streusel	540 g KOMPLET Feinmürbteig 230 g Butter, weich 30 g Kakaopulver	Einen Teil der Streusel auf einem Blech anbacken. Einwaage Schokostreusel: ca. 600 g Backtemperatur: ca. 190 °C Backzeit: ca. 10 - 12 Min.
Quark-masse	1.000 g KOMPLET Gourmet Käsekuchen 1.400 g Speisequark 200 g Speiseöl 350 g Vollei 1.100 g Wasser	Rührzeit: ca. 3 Min. Einwaage Quarkmasse: ca. 4.050 g Die Quarkmasse auf den Boden aufstreichen.
Frucht-auflage	400 g Sauerkirschen (Dosenfrüchte)	Die Sauerkirschen und die restlichen Schokostreusel aufstreuen und abbacken. Einwaage Fruchtauflage: ca. 400 g Einwaage Schokostreusel: ca. 200 g Backtemperatur: ca. 160 - 165 °C Backzeit: ca. 50 - 60 Min.
Zum Ab-glänzen	100 g KOMPLET Kiddy Gel Aprikose 50 g Wasser	Mit dem Geleeguss abglänzen.

Meistertipp: Für eine weitere Dekorvariante empfehlen wir die Auflage Schokostreusel (200 g) um die Hälfte durch helle Streusel zu ersetzen.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Brooklyn Cheesecake

KOMPLET Gourmet Käsekuchen

Rezeptur für 8 Tortenringe (Ø 140 x 50 mm)

Butter- streusel	_____ 400 g KOMPLET Feinmürbteig _____ 200 g Butter, weich	Die Streusel in die Tortenringe einfüllen und anbacken. Einwaage: ca. 75 g pro Ring Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C Backzeit: ca. 10 - 12 Min.
Frisch- käse- masse	_____ 1.000 g KOMPLET _____ 3.500 g Gourmet Käsekuchen _____ 350 g Frischkäse, Doppelrahmstufe Vollei	Die Masse verrühren, einfüllen und abbacken. Rührzeit: ca. 3 Min. Einwaage Masse: ca. 600 g pro Ring Backtemperatur: ca. 190 °C Backzeit: ca. 40 Min.



Weitere
Rezepte

