



KOMPLET Jogosoft

Unser Klassiker immer wieder neu!

Vormischung mit Joghurt für saftige Schnitten
und Sandkuchengebäcke



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!

IHRE VORTEILE:

- Mit Joghurt
- Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten
- Herstellung von Sandkuchen möglich
- Rationelles Auf- und Verarbeiten der Masse
- Zum Frosten geeignet
- Pumpfähige Masse
- Feiner, aromatischer Geschmack
- Kein Absinken der Früchte
- Gleichmäßige, feinporige Struktur
- Sichere Verarbeitung
- Sehr gut in der Frischhaltung

Grundrezeptur

KOMPLET Jogosoft

_____	1.000 g	KOMPLET Jogosoft
_____	400 g	Speiseöl
_____	500 g	Wasser

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Min.

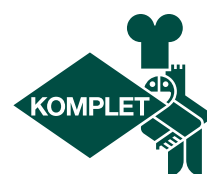


Schoko-Kirsch-Streusel

KOMPLET Jogosoft

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse	750 g KOMPLET Jogosoft 300 g Speiseöl 375 g Wasser 10 g Rum	Aufschlagzeit:	ca. 3 Min.
Zum Unterrühren	150 g KOMPLET Schokotropfen	Zum Schluss unter die Masse rühren. Einwaage Masse:	ca. 1.585 g
Fruchtauflage	500 g Sauerkirschen (Dosenfrüchte)	Aufstreuen. Einwaage:	ca. 500 g
Zum Aufstreuen	300 g Butterstreusel aus KOMPLET Feinmürbteig	Aufstreuen und abbacken. Einwaage: Backtemperatur: Backzeit:	ca. 300 g ca. 170 - 180 °C ca. 35 - 40 Min.
Dekor	20 g KOMPLET Kiddy Choco	Ausgarnieren.	



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Himbeer-Vanillecreme-Schnitte

KOMPLET Jogosoft

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse	750 g 300 g 375 g	KOMPLET Jogosoft Speiseöl Wasser	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Einwaage Masse: ca. 1.425 g
Creme-auflage	175 g 500 g	KOMPLET Bourbon Vanille Kaltcreme Wasser	Die Cremeauflage gitterförmig aufdressieren. Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Einwaage Cremeauflage: ca. 675 g
Frucht-auflage	400 g 15 g	Himbeeren, gefroren KOMPLET Saftbinder	Aufstreuen. Einwaage Fruchtauflage: ca. 415 g
Zum Aufstreuen	150 g	Butterstreusel aus KOMPLET Feinmürbteig	Aufstreuen und abbacken. Einwaage: ca. 150 g Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C Backzeit: ca. 35 - 40 Min.

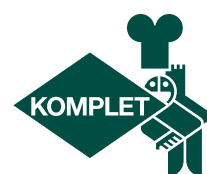


Spaghetti-Schnitte

KOMPLET Jogosoft

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse	600 g KOMPLET Jogosoft 240 g Speiseöl 300 g Wasser	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Einwaage Masse: ca. 1.425 g Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C Backzeit: ca. 30 Min.
Frucht- auflage	400 g Erdbeeren, frisch	Aufstreuen. Einwaage: ca. 400 g
Creme- auflage	500 g KOMPLET Gourmet Füllcreme 1.000 g Wasser, 20 °C 250 g Sahne, flüssig	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Ca. 1.500 g der Creme auf dem Boden verteilen. Die restliche Creme mit einer Lochtülle kreuz und quer auf die Schnitte dressieren. Gesamt Cremeauflage: ca. 1.750 g
Dekor	100 g Erdbeerkonfitüre 30 g Schokolade, weiß, geraspelt	Mit Erdbeerkonfitüre und weißen Schokoladenspänen dekorieren.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Zitronen-Orangen-Schnitte

KOMPLET Jogosoft

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse	600 g KOMPLET Jogosoft 240 g Speiseöl 300 g Wasser	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Einwaage Masse: ca. 1.140 g Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C Backzeit: ca. 30 Min.
Frucht-auflage	500 g Mandarin-Orangen, Dosenfrüchte	Aufstreuen. Einwaage Fruchtauflage: ca. 500 g
Creme-auflage	450 g KOMPLET Gourmet Füllcreme 900 g Wasser 100 g Zitronensaft 10 g KOMPLET Saftbinder Spezial	Zitronensaft und KOMPLET Saftbinder Spezial vermischen und unter die aufgeschlagene Creme rühren. Aufschlagzeit: ca. 4 Min. Einwaage Cremeauflage: ca. 1.460 g Einen Teil der Cremeauflage verteilen und die restliche Creme diagonal aufdressieren. Die Schnitte kühl stellen.
Dekor	500 g Orangensaft 100 g Zucker 55 g KOMPLET Saftbinder	Alle Zutaten verrühren und zwischen die diagonalen Cremestreifen füllen. Einwaage: ca. 655 g
Zum Abglänzen	200 g Geleeguss aus KOMPLET Glanz Klar 20	Abglänzen.

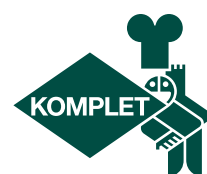


Gourmet Frühlingsschnitte

KOMPLET Jogosoft

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse	750 g KOMPLET Jogosoft 300 g Speiseöl 375 g Wasser	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Einwaage Masse: ca. 1.425 g
Quark-auflage	115 g KOMPLET Gourmet Käsekuchen 375 g Speisequark, Magerstufe 50 g Speiseöl 50 g Vollei 40 g Wasser	Rührzeit: ca. 3 Min. Die Quarkauflage punktförmig aufdressieren. Einwaage Quarkauflage: ca. 630 g
Frucht-auflage	300 g Johannisbeeren, rot, gefroren	Aufstreuen. Einwaage Fruchtauflage: ca. 300 g
Zum Aufstreuen	200 g Butterstreusel aus KOMPLET Feinmürbteig 300 g Mandarinen-Orangen (Dosenfrüchte)	Aufstreuen und abbacken. Einwaage Streusel: ca. 200 g Einwaage Mandarinen: ca. 300 g Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C Backzeit: ca. 45 Min.
Zum Abglänzen	100 g Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	Abglänzen.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Apfel-Karree

KOMPLET Jogosoft

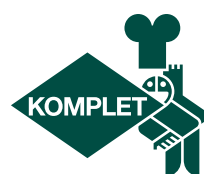
Rezeptur für 10 Stück

Masse	_____ 1.500 g KOMPLET Jogosoft _____ 600 g Speiseöl _____ 750 g Wasser	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Einwaage Masse: ca. 285 g / Form
Creme-auflage	_____ 350 g KOMPLET Creme Patissiere _____ 500 g Apfelsaft _____ 500 g Wasser	Rührzeit: ca. 3 Min. Einwaage Cremeauflage: ca. 135 g / Form Tupfenförmig auf die Masse dressieren.
Frucht-auflage	_____ 2.500 g Äpfel, frisch _____ 100 g Mandeln, gehobelt	4 halbe, karreeförmig eingeschnittene Äpfel / Form. Mandeln aufstreuen und abbacken. Einwaage Äpfel: ca. 250 g / Form Einwaage Mandeln: ca. 10 g / Form Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C Backzeit: ca. 45 - 50 Min.
Dekor	_____ 450 g Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb	Nach dem Erkalten abglänzen.

Meistertipp: Es können sowohl **KOMPLET Lotus-Vario-Formen** als auch **KOMPLET Backformen 170/35** verwendet werden.



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!