

KOMPLET Jogosoft

Herausragend in Geschmack und Anwendung!

VORMISCHUNG MIT JOGHURT
FÜR SAFTIGE SCHNITTEN UND
ANDERE SANDKUCHENGEBÄCKE



Aus Gutes das Beste backen!

KOMPLET Jogosoft

Herausragend in Geschmack und Anwendung!

Die Produktvorteile:

- Mit Joghurt
- Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten
- Herstellung von Sandkuchen möglich
- Rationelles Auf- und Verarbeiten der Masse
- Zum Frosten geeignet
- Pumpfähige Masse
- Industrieinsatzfähig
- Feiner, aromatischer Geschmack

Die Gebäckvorteile:

- Kein Absinken der Früchte
- Gleichmäßige, feinporige Struktur
- Sichere Verarbeitung
- Sehr gut in der Frischhaltung
- Frosterstabil

Grundrezeptur

Masse:	
KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Speiseöl	400 g
Wasser	500 g

Gesamt Masse	1.900 g
--------------	---------

Verarbeitung:
Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flächteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:	
KOMPLET Jogosoft	750 g
Speiseöl	300 g
Wasser	375 g

Gesamtmasse	1.425 g
-------------	---------

Quarkauflage:	
KOMPLET Käsekuchen	115 g
Speisequark, Magerstufe	375 g
Speiseöl	50 g
Vollei	50 g
Wasser	40 g

Gesamt Quarkauflage	630 g
---------------------	-------

Fruchtauflage:	
Johannisbeeren, rot, gefroren	300 g

Zum Aufstreuen:	
Butterstreusel aus	
KOMPLET Mürb+Streusel	150 g
Butter, weich	75 g

Fruchtauflage:	
Mandarinen - Orangen (Dosenfrüchte)	300 g

Zum Abglänzen:	
KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	70 g
Wasser	35 g

Gesamtgewicht	2.985 g
---------------	---------

Gourmet Frühlingsschnitte

KOMPLET Jogosoft



Aus Gutem das Beste backen!

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 1.425 g

Alle Zutaten der Quarkauflage zusammen glattrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die Quarkauflage punktförmig aufdressieren.

Einwaage

Quarkauflage: ca. 630 g

Die gefrorenen Johannisbeeren aufstreuen.

Alle Zutaten der Butterstreusel in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist.

Die Butterstreusel aufstreuen, mit den Mandarinen belegen und abbacken.

Einwaage

Johannisbeeren: ca. 300 g

Einwaage

Butterstreusel: ca. 225 g

Einwaage

Mandarinen: ca. 300 g

Backtemperatur: ca. 170 – 180 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose mit dem Wasser vermischen und bis zur vollständigen Auflösung erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Nach dem Erkalten mit Aprikosen-Geleeguss abglänzen und in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

Verkehrsbezeichnung: Sandkuchen mit Johannisbeere-Quark-Auflage



Schoko-Kirsch-Streusel

KOMPLET Jogosoft



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:

KOMPLET Jogosoft	750 g
Speiseöl	300 g
Wasser	375 g
Rum	10 g

Gesamtmasse	1.435 g
-------------	---------

Zum Unterrühren:

KOMPLET Schokotropfen	150 g
-----------------------	-------

Fruchtauflage:

Sauerkirschen (Dosenfrüchte)	500 g
------------------------------	-------

Zum Aufstreuen:

Butterstreusel aus KOMPLET Mürb + Streusel	200 g
Butter, weich	100 g

Dekor:

KOMPLET Kiddy Choco	20 g
---------------------	------

Gesamtgewicht	2.405 g
---------------	---------

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die **KOMPLET Schokotropfen** kurz unterrühren. Die Masse auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

Einwaage Masse: ca. 1.585 g

Alle Zutaten der Butterstreusel in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist. Die Sauerkirschen und die Butterstreusel aufstreuen und abbacken.

Einwaage

Sauerkirschen: ca. 500 g

Einwaage

Butterstreusel: ca. 300 g

Backtemperatur: ca. 170 – 180 °C

Backzeit: ca. 30 – 40 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Kiddy Choco** ausgarnieren.

Einwaage Dekor: ca. 20 g

Anschließend in gewünschte Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

Verkehrsbezeichnung: Sandkuchengebäck mit Schokoladenstückchen, Kirschen und Streusel

Aus Gutem das Beste backen!



Erdbeer-Grieß-Schnitte

KOMPLET Jogosoft

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:

KOMPLET Jogosoft	600 g
Speiseöl	240 g
Wasser	300 g

Gesamtmasse	1.140 g
-------------	---------

Cremeauflage:

KOMPLET Gourmet Füllcreme	375 g
Wasser	750 g
Grießpudding, gekocht, Tetrapack	750 g

Gesamt Cremeauflage	1.875 g
---------------------	---------

Zur Unterhebung:

Erdbeeren, frisch	450 g
-------------------	-------

Fruchtauflage:

Erdbeeren, gefroren	340 g
Wasser	140 g
Zucker	60 g
Zitronensaft	10 g
KOMPLET Saftbinder Spezial	35 g

Gesamt Fruchtauflage	585 g
----------------------	-------

Zum Abglänzen:

Geleeguss aus KOMPLET Glanz Klar 20	200 g
--	-------

Gesamtgewicht	4.250 g
---------------	---------

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit einem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen, auf ein vorbereitetes Blech gleichmäßig aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 1.140 g
Backtemperatur:	ca. 170 – 180 °C
Backzeit:	ca. 30 Minuten

Für die Cremefüllung **KOMPLET Gourmet Füllcreme** und Wasser zusammen mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und anschließend den fertigen Grießpudding unter die Creme rühren.

Aufschlagzeit:	ca. 4 Minuten
-----------------------	---------------

Von der fertigen Creme ca. 300 g für die Dekoration abnehmen. Die kleingeschnittenen Erdbeeren unter die restliche Creme rühren und auf dem abgekühlten Boden gleichmäßig verteilen. Danach die abgenommene Creme diagonal mit einem Dressierbeutel aufdressieren und die Schnitte kühlen.

Einwaage Früchte:	ca. 450 g
Einwaage Cremeauflage:	ca. 1.575 g
Einwaage Cremeauflage zum Dekorieren:	ca. 300 g

Für die Fruchtauflage die TK-Früchte pürieren und mit allen anderen Zutaten vermischen. Diese Fruchtauflage zwischen die Cremestreifen auf die Schnitte dressieren.

Einwaage Fruchtauflage:	ca. 585 g
------------------------------------	-----------

KOMPLET Glanz Klar 20 mit dem Zucker trocken mischen. Danach in das erhitzte Wasser einrühren und ca. 1 Minute unter Rühren aufkochen. Die Schnitte mit dem Tortenguss gelieren.

Einwaage Tortenguss:	ca. 200 g
-----------------------------	-----------

Nach dem Erkalten in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech) einteilen und schneiden.

Verkehrsbezeichnung: Sandkuchengebäck mit Grießpuddingcreme und Erdbeerauflage

Aus Gutem das Beste backen!

Apfel-Karree

KOMPLET Jogosoft

Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 10 Stück

Masse:

KOMPLET Jogosoft	1.500 g
Speiseöl	600 g
Wasser	750 g

Gesamtmasse 2.850 g

Cremeauflage:

KOMPLET Creme Patissiere	350 g
Apfelsaft	500 g
Wasser	500 g

Gesamt Cremeauflage 1.350 g

Fruchtauflage:

Äpfel, frisch	3.000 g
---------------	---------

Auflage:

Mandeln, gehobelt	100 g
-------------------	-------

Dekor:

KOMPLET Fruchtglanz Gelb	30 g
Zucker	120 g
Wasser	300 g
Hagelzucker	50 g

Gesamtdekor 500 g

Gesamtgewicht 7.750 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach in die Lotus-Vario-Formen gleichmäßig verteilen.

Einwaage Masse: ca. 280 g pro Stück

Die Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr. 10) tupfenförmig auf die Basismasse aufdressieren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage

Cremeauflage: ca. 135 g pro Form



Pro Form, 4 halbe karreeförmig eingeschnittene Äpfel auflegen, mit gehobelten Mandeln bestreuen und abbacken.

Einwaage

gehobelte Mandeln: ca. 10 g pro Form

Backtemperatur: ca. 170 – 180 °C

Backzeit: ca. 50 – 55 Minuten

KOMPLET Fruchtglanz Gelb mit dem Zucker trocken mischen, in kochendes Wasser einrühren und kurz aufkochen. Nach dem Erkalten gelieren und mit Hagelzucker bestreuen.

Einwaage Geleeguß: ca. 45 g pro Form

Einwaage

Hagelzucker: ca. 5 g pro Form

Verkehrsbezeichnung: Sandkuchengebäck mit Cremeauflage und Äpfeln