KOMPLET Mohnfülle trocken

Für feinste Mohnfüllungen!

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG EINER MOHNFÜLLUNG

JETZT NOCH **BESSER** - NOCH **ERGIEBIGER**!

Aus Gutem das Beste backen!

Ihre Vorteile:

- Sehr angenehmer Mohngeschmack
- Verringerung der Materialkosten durch erhöhte Wasseraufnahme
- Verbesserung der Farbe
- Verbesserung der Backstabilität
- Gute Streich- und Dressierfähigkeit
- Hoher Convenience-Grad
- Vielseitig und flexibel einsetzbar
- Eine Bereicherung für jedes Gebäcksortiment.

KOMPLET Mohnfülle trocken

Für feinste Mohnfüllungen!

Mohnkuchen

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Teig	
KOMPLET Hefeteig Premium 10	600 g
Grundrezeptur siehe QR Code	
Füllung	
KOMPLET Mohnfülle trocken	700 g
KOMPLET Creme Patissiere	140 g
Brösel	140 g
Butter, weich	210 g
Vollei	100 g
Apfelmus	340 g
Wasser	980 g
Gesamtfüllung	2.610 g
Auflage	
Butterstreusel aus	
KOMPLET Mürb + Streusel	350 g
Butter, weich	150 g
Gesamt Auflage	500 g

Verarbeitung:
Den Hefeteig auf ein vorbereitetes Blech 60 x 20 cm gleichmäßig ausrollen.

Alle Zutaten der Mohnmasse mit einem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die fertige Mohnmasse auf den Hefeteig gleichmäßig aufstreichen. Für die Butterstreusel **KOMPLET Mürb + Streusel** und die Butter in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Butterstreusel auf die Mohnmasse streuen und die Schnitte abbacken.

Einwaage Masse: ca. 2.610 g
Einwaage Streusel: ca. 500 g
Backtemperatur: ca. 180 °C
Backzeit: ca. 40 – 45 Minuten

Den ausgekühlten Kuchen nach betrieblichen Vorgaben dekorieren.

Meistertipp:
In die Mohnmasse können auf Wunsch 100 g Sultaninen dazugegeben werden.

Grundrezepturen KOMPLET Mohnfülle trocken

	Standard	mit Ei	mit Brösel
KOMPLET Mohnfülle trocken	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Vollei, flüssig	-	200 g	-
Brösel	-	-	200 g
Wasser	750 – 850 g	650 g	1.000 g
Gesamtmasse	1.750 – 1.850 g	1.850 g	2.200 g

Verarbeitung:
Alle Zutaten miteinander verrühren und kurz quellen lassen.

Meistertipp:
Damit die Masse schnell verarbeitungsfähig ist, sollte das Wasser heiß zugegeben werden.

Beste backen! Aus Gutem das

info@komplet.com
www.komplet.com

02/25 11914.01