



KOMPLET Spitzenberliner mit Butter

Luftig, locker - unwiderstehlich buttrig!

Vormischung zur Herstellung von Berlinern mit Butter
und anderen Butterhefeteigen.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



UNSERE SPITZEN- QUALITÄT FÜR BERLINER UND VIELES MEHR!

Ihre Vorteile:

- Gärstabil
- Frosterfest
- Maschinenfreundlich
- Für Gärunterbrechung/
Gärverzögerung geeignet
- Großes Volumen
- Hervorragender Geschmack
– Soft-Saftig-Frisch!
- Minimale Fettaufnahme
- Besonders zarte Krume und
stabiler Kragen

Grundrezepturen KOMPLET Spitzenberliner mit Butter

Teige für Fettgebäcke

_____ 1.000 g	KOMPLET Spitzenberliner mit Butter	Knetzeit (Spirale):	ca. 2 + 8 Min.
_____ 250 g	Vollei	Teigtemperatur:	ca. 24 °C
_____ 275 g	Wasser	Teigruhe:	ca. 15 Min.
_____ 70 g	Hefe		

Teige für Ofengebäcke

_____ 1.000 g	KOMPLET Spitzenberliner mit Butter	Knetzeit (Spirale):	ca. 2 + 8 Min.
_____ 50 g	Zucker	Teigtemperatur:	ca. 24 °C
_____ 50 g	Butter	Teigruhe:	ca. 15 Min.
_____ 100 g	Vollei		
_____ 350 g	Wasser		
_____ 50 g	Hefe		

Teige für Plundergebäcke

_____ 1.000 g	KOMPLET Spitzenberliner mit Butter	Knetzeit (Spirale):	ca. 2 + 6 Min.
_____ 500 g	Wasser	Teigtemperatur:	ca. 24 °C
_____ 50 g	Hefe	Teigruhe:	ca. 10 Min.
_____ 450 g	Ziehbutter		3 einfache Touren



Butterkuchen

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter

Rezeptur für 3 Bleche à 60 x 20 cm

Hefeteig	_____ 1.150 g KOMPLET Spitzenberliner mit Butter	Knetzeit: ca. 4 + 2 Min. Teigtemperatur: ca. 24 °C Teigruhe: ca. 15 Min. Teigeinwaage: ca. 600 g / Blech
	_____ 55 g Zucker _____ 55 g Butter _____ 110 g Vollei _____ 400 g Wasser _____ 55 g Hefe	
Auflage klassisch	_____ 600 g Butter, temperiert	Schaumig schlagen und aufdressieren. Einwaage / Blech: ca. 200 g Aufstreuen und mit 3/4 Gare abbacken.
	_____ 225 g Zucker _____ 300 g Mandeln, gehobelt	Einwaage / Blech: ca. 75 g Zucker ca. 100 g Mandeln Backtemperatur: ca. 220 °C Backzeit: ca. 12 Min.
Auflagen-variation Magic	_____ 600 g Butter, temperiert _____ 75 g Invertzuckersirup _____ 75 g KOMPLET Magic Fondant	Schaumig schlagen und aufdressieren. Einwaage / Blech: ca. 250 g Aufstreuen und mit 3/4 Gare abbacken.
	_____ 225 g Zucker _____ 300 g Mandeln, gehobelt	Einwaage / Blech: ca. 75 g Zucker ca. 100 g Mandeln Backtemperatur: ca. 220 °C Backzeit: ca. 12 Min.
	_____ 240 g Nach dem Backen bestreichen: Sahne, flüssig	Einwaage Sahne: ca. 80 g / Blech



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Butter-Hefe-Quarkteig

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter

Ideal geeignet für Hefe-Quarkteilchen und als Unterlage für Schnitten und Obstkuchen.

Hefeteig	_____	1.000 g	KOMPLET Spitzenberliner mit Butter	Knetzeit (Spirale): Teigtemperatur: Teigruhe:	ca. 2 + 6 Min. ca. 25 °C ca. 20 Min.
	_____	50 g	Butter		
	_____	250 g	Speisequark		
	_____	75 g	Zucker		
	_____	200 g	Vollei		
	_____	100 g	Wasser		
	_____	70 g	Hefe		



Weitere
Rezepte

