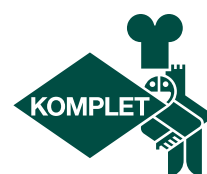




KOMPLET Mandelfüllung

aus hochwertigen süßen Mandeln!

Vormischung zur Herstellung einer Mandelfüllung.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



DIE HOCHWERTIGE MASSE AUS SÜSSEN MANDELN!

Ihre Vorteile:

- gute Backfähigkeit
- einfache, rationelle Herstellung
- gute Streich- und Dosierfähigkeit
- anlagenfreundlich
- geeignet für Plunder- und Blätterteige, zum Verfeinern von Sandmassen und als Unterlage für gebackenen Obstkuchen (besonders Pflaumenkuchen)

Grundrezepturen

KOMPLET Mandelfüllung

	Standard	für Plunderschnecken, Kopenhagener, etc.	Mandel-Zimtfüllung für Schnecken
KOMPLET Mandelfüllung	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Wasser	600 g	400 g	300 g
Vollei	—	200 g	200 g
Aprikosenkonfitüre	—	—	100 g
Zimt, gemahlen	—	—	15 g
Gesamtmasse	1.600 g	1.600 g	1.615 g
Verarbeitung: Alle Zutaten zusammen glattrühren und ca. 10 Min. quellen lassen. Weitere Verarbeitung betriebsüblich.			

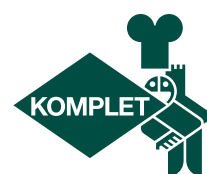


Mandel-Sandkranz

KOMPLET Mandelfüllung

Rezeptur für 3 Stück à ca. 730 g

Masse	1.000 g 450 g 400 g 250 g 250 g 15 g	KOMPLET Soft-Sand Vollei Speiseöl Wasser KOMPLET Mandelfüllung Bittermandelaroma	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Die Rodonkuchenformen Ø 18 cm, Höhe 9 cm (Volumen ca. 1,5 l) fetten.
Zum Ausstreuen der Form	100 g	Mandeln, gehobelt	Formen mit Mandeln ausstreuen, die Masse ein- füllen und abbacken. Einwaage Masse: ca. 780 g pro Stück Backtemperatur: ca. 190 °C Backzeit: ca. 45 - 50 Min.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Sonnen-Törtchen

KOMPLET Mandelfüllung

Rezeptur für 26 Stück

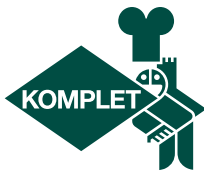
	_____ 26 Stück	KOMPLET Mürbeteig Torteletts	Ø ca. 8,5 cm
Füllung	_____ 1.000 g _____ 200 g _____ 100 g _____ 150 g _____ 400 g	KOMPLET Mandelfüllung Vollei Weizenmehl Butter, flüssig Wasser	Rührzeit Masse: ca. 3 Min. Quellzeit Masse: ca. 10 Min Die Masse ringförmig in die Torteletts dressieren. Die Quarkmasse mittig aufdressieren und abbacken.
Quarkmasse	_____ 130 g _____ 180 g _____ 25 g _____ 45 g _____ 140 g	KOMPLET Gourmet Käsekuchen Speisequark Speiseöl Vollei Wasser	Einwaage Füllung: ca. 70 g / Stück Einwaage Masse: ca. 20 g / Stück Backtemperatur: ca. 190 °C Backzeit: ca. 20 Min.
Dekor	_____ 90 g _____ 45 g	Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose Wasser	Mit Aprikosen-Geleeguss abglänzen.

10/25 20066.01

Meistertipp: Die Sonnen-Törtchen können vor oder nach dem Backen auch mit Obst belegt werden.



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!