

Gebackene Joghurt-Marillenschnitte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



Rezeptur für Bleche 60 x 20 cm

Teig:
1-2-3 Mürbteig 500 g
(siehe Grundrezeptur)

Fruchtauflage:
Marillen, gehackt 400 g

Masse:
KOMPLET Gourmet Käsekuchen 750 g
Joghurt, natur 1.000 g
Vollei 380 g
Wasser 600 g
Speiseöl 120 g

Gesamtmasse 2.850 g

Gesamtgewicht 3.750 g

Verarbeitung:

Den Mürbteig herstellen und ca. 3 mm dick ausrollen. Auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20) auflegen und anbacken.

Einwaage: ca. 500 g

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 10 – 12 Minuten

Die Marillen aus der Dose in kleine Stücke hacken und auf den vorgebackenen Mürbteig auflegen.

Einwaage Auflage: ca. 400 g

Alle Zutaten der Masse mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die Basismasse auf dem Blech verteilen.

Einwaage: ca. 2.850 g

Backtemperatur: ca. 170 °C – 180 °C

Backzeit: ca. 60 – 65 Minuten

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

Grundrezeptur für 1-2-3 Mürbteig

Staubzucker 200 g
Butter oder Margarine 400 g
Mehl 600 g
Vollei 50 g

Gesamtgewicht 1.250 g

Verarbeitung:

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



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Gebackene Joghurt-Mohnschnitte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



Rezeptur für Bleche 60 x 20 cm

Teig:

1-2-3 Mürbteig
(siehe Grundrezeptur) 500 g

Mohnfülle:

KOMPLET Mohnfülle	500 g
Wasser	650 g
KOMPLET Creme Patissiere	125 g
Brösel	125 g
Speiseöl	100 g
Vollei	50 g
Gewicht Mohnfülle	1.550 g

Masse:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen	400 g
Joghurt, natur	500 g
Vollei	180 g
Wasser	300 g
Speiseöl	60 g
Gesamtmasse	1.440 g

Dekor:

KOMPLET Mohnfülle	400 g
KOMPLET Creme Patissiere	100 g
Wasser	200 g
Gewicht Dekor	700 g
Gesamtgewicht	4.190 g

Verarbeitung:

Den Mürbteig herstellen und ca. 3 mm dick ausrollen. Auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20) auflegen und anbacken.

Einwaage Mürbteig: ca. 500 g

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 10 – 12 Minuten

Mohnauflage:

Alle Zutaten der Mohnfülle vermischen und auf den vorgebackenen Mürbteig aufstreichen.

Einwaage: ca. 1.550 g

Joghurt-Topfenmasse:

Alle Zutaten der Masse mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die Joghurt-Topfenmasse über der Mohnfülle verteilen und glattstreichen.

Einwaage: ca. 1.440 g

Dekor:

Die Zutaten vom Dekor miteinander verrühren und ein Gitter auf die Topfenmasse aufdressieren.

Einwaage Dekor: ca. 700 g

Backtemperatur: ca. 170 °C – 180 °C

Backzeit: ca. 60 – 65 Minuten

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

Grundrezeptur für 1-2-3 Mürbteig

Staubzucker	200 g
Butter oder Margarine	400 g
Mehl	600 g
Vollei	50 g
Gesamtgewicht	1.250 g

Verarbeitung:

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



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Gebackene Topfenschnitte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



Rezeptur für Bleche 60 x 20 cm

Teig:

1-2-3 Mürbteig
(siehe Grundrezeptur) 500 g

Masse:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen 1.000 g
Speisetopfen, mager (20%) 1.400 g
Speiseöl 200 g
Vollei 350 g
Wasser ca. 1.100 g

Gesamtmasse ca. 4.050 g

Gesamtgewicht ca. 4.550 g

Verarbeitung:

Den Mürbteig herstellen und ca. 2,5 mm dick ausrollen. Auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20) auflegen und anbacken.

Einwaage: ca. 500 g
Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 10 – 12 Minuten

Danach alle Zutaten der Masse mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
Die Masse auf dem angebackenen Mürbteig verteilen und abbacken.

Einwaage: ca. 4.050 g
Backtemperatur: ca. 180 °C – 190 °C
Backzeit: ca. 65 – 70 Minuten

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

Grundrezeptur für 1-2-3 Mürbteig

Staubzucker 200 g
Butter oder Margarine 400 g
Mehl 600 g
Vollei 50 g

Gesamtgewicht 1.250 g

Verarbeitung:

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



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Gebackene Topfentorte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen

**Verarbeitung:**

Den Mürbteig herstellen und ca. 2,5 mm dick ausrollen, mit einem Ring Ø 26 cm ausstechen und anbacken.

Einwaage: ca. 200 g

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 10 – 12 Minuten

Den Mürbteigboden mit einem geölten Tortenring Ø 26 cm, 5cm hoch umstellen. Alle Zutaten der Masse, außer der flüssigen Butter, mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren, danach die flüssige Butter unterziehen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die geschlagene Sahne unterheben und die Masse in den vorbereiteten Ring einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca. 2.125 g

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten,
danach kurz setzen lassen und
ca. 20 Minuten fertig backen.

Rezeptur für Ring Ø 26 cm, 5 cm hoch

Teig:

1-2-3 Mürbteig 200 g
(siehe Grundrezeptur)

Masse:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen	500 g
Speisetopfen, mager (20%)	700 g
Vollei	225 g
Wasser	450 g
Butter, flüssig	50 g

Gesamtmasse ca. 1.925 g

Zum Unterheben:

Sahne, geschlagen (36%) 250 g

Gesamtgewicht ca. 2.375 g

Grundrezeptur für 1-2-3 Mürbteig

Staubzucker	200 g
Butter oder Margarine	400 g
Mehl	600 g
Vollei	50 g

Gesamtgewicht 1.250 g

MEISTERTIPP:

Wird der Tortenring nach dem Ölen leicht gezeichnet, ergibt sich nach dem Backen ein schöner Rand.



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Gebackene Erdbeer-Topfenschnitte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



Rezeptur für Bleche 60 x 20 cm

Teig:

1-2-3 Mürbteig
(siehe Grundrezeptur) 500 g

Masse:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen	625 g
Speisetopfen, mager (20%)	440 g
Joghurt, natur	440 g
Speiseöl	120 g
Vollei	220 g
Wasser	680 g

Gesamtmasse 2.525 g

Fruchtauflage:

Erdbeeren, frisch 1.250 g

Zum Abglänzen:

Geleeguss aus
KOMPLET Belnap Gel Erdbeer
(siehe Grundrezeptur) 300 g

Gesamtgewicht 4.575 g

Verarbeitung:

Den Mürbteig herstellen und ca. 2,5 mm dick ausrollen. Auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20) auflegen und anbacken.

Einwaage: ca. 500 g

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 10 – 12 Minuten

Danach alle Zutaten der Masse mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die Masse auf dem angebackenen Mürbteig verteilen und abbacken.

Einwaage: ca. 2.525 g

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 50 – 55 Minuten

Nach dem Erkalten mit frischen Erdbeeren belegen und mit Geleeguss aus **KOMPLET Belnap Gel Erdbeer** abglänzen.

Einwaage:
frische Erdbeeren ca. 1.250 g

Einwaage Geleeguss: ca. 300 g

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



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Gebackene Erdbeer-Topfenschnitte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



Grundrezeptur für 1-2-3 Mürbteig

Staubzucker	200 g
Butter oder Margarine	400 g
Mehl	600 g
Vollei	50 g

Gesamtgewicht 1.250 g

Verarbeitung:

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

Grundrezeptur für Geleeguss zum Abglänzen aus KOMPLET Belnap Gel Erdbeer

KOMPLET Belnap Gel Erdbeer	200 g
Wasser	100 g

Gesamtgewicht 300 g

Verarbeitung:

Zutaten unter rühren zum Kochen bringen, dann sofort durch Aufpinseln oder Gießen auftragen.

Gelirt sofort beim Erkalten und ist frostfest! Nach dem Erkalten kann der Guss erneut erwärmt werden.

MEISTERTIPP:

Wird die Schnitte vor dem Belegen mit Kuchenbröseln und KOMPLET-Saftbinder bestreut, wird ein Abrutschen der Früchte verhindert.



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at

