

KOMPLET Super Biskuit

Für höchste Ansprüche!

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
HOCHFEINER SUPER-BISKUITMASSEN



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Super Biskuit



Biskuitböden

REZEPT 1

KOMPLET Super Biskuit	1.000 g
Eier	750 g
Wasser	50 g

REZEPT 2

KOMPLET Super Biskuit	1.000 g
Eier	600 g
Wasser	200 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 8 Minuten
(größere Massen etwas länger)

Backtemperatur: 190 - 200 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten für hohe Böden

Hinweis:

Besonders feinporige Böden erhält man, wenn nach der Aufschlagzeit die Masse noch 2 Minuten langsam gerührt wird.

Nuss-Biskuitböden

REZEPT 1

KOMPLET Super Biskuit	1.000 g
Eier	750 g
Wasser	50 g
Nüsse, fein gerieben, geröstet	150 g
Zimt	1 g

REZEPT 2

KOMPLET Super Biskuit	1.000 g
Eier	900 g
Wasser	100 g
Butter, flüssig	150 g
Nusspaste	80 g
Nüsse, fein gerieben, geröstet	300 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer flüssiger Butter, Nusspaste, Nüssen, und Zimt, aufschlagen. Anschließend die restlichen Zutaten untermischen und fertig aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 8 Minuten
(größere Massen etwas länger)

Backtemperatur: 190 - 200 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten für hohe Böden

Wiener Masse

REZEPT 1

KOMPLET Super Biskuit	1.000 g
Eier	750 g
Wasser	50 g
Butterfett, flüssig	100 - 150 g

REZEPT 2 - BESONDERS GEEIGNET FÜR OBSTBÖDEN

KOMPLET Super Biskuit	1.000 g
Eier	600 g
Wasser	200 g
Butterfett, flüssig	150 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer dem flüssigen Butterfett, im Schnellgang aufschlagen. Anschließend das flüssige Butterfett untermischen und kurz unterschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 8 Minuten
(größere Massen etwas länger)

Backtemperatur: 190 - 200 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten für hohe Böden
ca. 18 Minuten für Obstböden



Frankfurter Kranz

Kranzform einfetten, mehlen und zur Hälfte mit Wiener Masse füllen. Nach dem Abbacken 2 - 3 mal durchschneiden, mit Läuterzucker leicht tränken und mit abgeschmeckter Buttercreme füllen. Einstreichen, mit Krokant bestreuen und garnieren.

REZEPTUR LÄUTERZUCKER

Wasser	1.000 g
Zucker	1.200 g

Wasser mit Zucker aufkochen bzw. Staubzucker mit heißem Wasser auflösen. Den abgekühlten Läuterzucker mit Spirituosen bzw. Aroma abschmecken.

Osterlämmer

Lammform zur Hälfte mit Wiener Masse füllen und abbacken.

Rouladen

KOMPLET Super Biskuit	1.000 g
Eier	800 g
Wasser	150 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten ca. 8 Minuten im Schnellgang aufschlagen.

Backtemperatur: 230 °C (mit etwas Dampf)

Backzeit: 4 - 5 Minuten

Ausbeute: 3 Rouladen 60 x 40 cm



Dünne Böden für Spezialtorten und Schnitten

KOMPLET Super Biskuit	1.000 g
Eier	600 g
Wasser	200 g
Marzipan	250 g
Butter oder Margarine, flüssig	200 g
Nüsse, fein gerieben	200 g

Verarbeitung: Marzipan mit einem Teil des Wassers glattarbeiten und alle Zutaten, außer dem Fett und den Nüssen, zusammen aufschlagen. Zum Schluss die beiden Zutaten unterrühren. Dünne Böden auf Backtrennpapier aufstreichen und flott abbacken.

Einwaage: 200 - 250 g für Böden
mit 26 - 28 cm Ø

Aufschlagzeit: 8 Minuten

Backzeit: 4 - 5 Minuten

Elsässer Kirschtorte

2 Spezialböden mit Kirchwasser-Buttercreme zusammensetzen, dann darauf Ringe mit Kirchwasser-Buttercreme spritzen und die Zwischenräume mit abgebundenen Sauerkirschen ausfüllen.

Nochmals 2 Böden mit Creme auflegen und die Torte einstreichen. Mit Lochtülle garnieren, mit Marzipan dünn abdecken und mit **KOMPLET Kiddy Gel** abglänzen.

Schnitte

Wie im Bild ersichtlich, aus dünnen Kapseln beliebig herstellen.



Möhrentorte

KOMPLET Super Biskuit	1.100 g
Butter oder Margarine	500 g
Eier	400 g
Möhren, fein gerieben	400 g
Nüsse, fein gerieben	300 g

Verarbeitung:

KOMPLET Super Biskuit, Fett und Eier aufschlagen und zum Schluss die Nüsse und Möhren unterrühren. In Ringe oder konische Bleche einfüllen und abbacken. Nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant überziehen. Kleine Dekormöhren auflegen.

Aufschlagzeit: 5 Minuten

Backtemperatur: 170 °C

Backzeit: 55 Minuten

Einfüllgewichte: ca. 950 g für Ringe 26 cm Ø,
ca. 850 g für Formen
25 - 27 cm Ø

Löffelbiskuits / Eierplätzchen

KOMPLET Super Biskuit	700 g
Eier	750 g
Mehl	300 g

Verarbeitung:

KOMPLET Super Biskuit und Eier ca. 8 Minuten gut aufschlagen und das vorher gesiebte Mehl untermelieren.

Backtemperatur: ca. 200 °C bei offenem Zug

Backzeit: 8 - 10 Minuten

Omelettes

KOMPLET Super Biskuit	1.000 g
Eier	800 g
Wasser	100 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen aufschlagen und die Masse mit 8er Lochtülle zu Omelettes von ca. 12 cm Ø aufspritzen und flott abbacken. Rationell herstellen kann man die Omelettes durch Ausstechen aus dünnen Rouladenblättern (gleiche Rezeptur). Die fertigen Omelettes beliebig füllen.

Aufschlagzeit:	ca. 8 Minuten
Backtemperatur:	ca. 230 °C
Backzeit:	3- 4 Minuten



Zuger Kirschtorte

Verarbeitung:

Einen dünnen Spezialboden (siehe Rezeptur) mit Kirschwasser-Buttercreme bestreichen. Einen ca. 2,5 cm dicken Wiener Boden (Rezeptur 1) auflegen und mit einer Mischung aus 100 g Läuterzucker und 100 g Kirschwasser tränken. Nochmals mit Kirschwasser-Buttercreme bestreichen und einen zweiten Spezialboden auflegen. Diesen mit roter Kirschwassercreme einstreichen und mit **KOMPLET Neuschnee** besieben. Seitlich mit Mandeln bestreuen und auf der Oberfläche mit einem Tortenmesser rautenförmige Muster eindrücken.

Aus Gutem das Beste backen!

Saftige Biskuitdecke für Obstkuchen und -schnitten

KOMPLET Super Biskuit	1.000 g
Eier	850 g
KOMPLET Creme Patissiere	200 g
Wasser	700 g

Verarbeitung:

KOMPLET Super Biskuit zusammen mit den Eiern ca. 8 Minuten aufschlagen. **KOMPLET Creme Patissiere** kurz mit Wasser anrühren und sofort in die aufgeschlagene Masse einrühren. Belegte Kuchen und Schnitten damit abdecken und bei mäßiger Temperatur abbacken.

Butter-Mandelbiskuit

KOMPLET Super Biskuit	1.200 g
Eier	700 g
Wasser	150 g
Butter	400 g
Mandelgrieß, geröstet	400 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer den Mandeln, zusammen aufschlagen. Den Mandelgrieß am Schluss einrühren. In gefettete, mit gehobelten Mandeln ausgestreute Formen einfüllen und abbacken.

Aufschlagzeit:	8 Minuten
Backtemperatur:	ca. 40 Minuten
Einfüllgewicht:	ca. 750 g für Formen 26 - 28 cm Ø



KOMPLET Super Biskuit

Spanische Vanilletorte

KOMPLET Super Biskuit	1.000 g
Eier	650 g
Wasser	125 g
Marzipan	400 g
Butter oder Margarine, flüssig	250 g
Schokolade, fein geraspelt	250 g
Vanille nach Geschmack	

Verarbeitung:

Marzipan mit Ei glattarbeiten, dann alle Zutaten, außer dem Fett und der Schokolade, aufschlagen. Zum Schluss Fett und Schokolade unterrühren. In konische Formen einfüllen und abbacken. Nach dem Abkühlen mit Canache einstreichen, mit einer Marzipandecke überziehen und garnieren.

Aufschlagzeit:	ca. 8 Minuten
Backtemperatur:	ca. 190 - 200 °C
Backzeit:	ca. 40 Minuten
Einfüllgewicht:	ca. 850 g für Formen 26 cm Ø

Traubenkuchen

KOMPLET Super Biskuit	1.000 g
Eier	600 g
Marzipan	300 g
Trauben	1.500 g

Verarbeitung:

Eier mit Marzipan glattrühren und mit **KOMPLET Super Biskuit** aufschlagen. Ringe mit 26 cm Ø mit einem Mürbeteigboden auslegen, ca. 500 g Masse einfüllen, etwa 500 g Trauben auflegen und abbacken. Während des Backvorgangs versinken die Trauben und es entsteht eine glatte Oberfläche

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 40 - 50 Minuten

Makronentorte

Rezeptur Makronenmasse:

Marzipan	1.000 g
Staubzucker	400 g
Eier	nach Bedarf

Abflämmtemperatur: ca. 250 °C

Verarbeitung:

Aus Marzipan, Staubzucker und Eiern eine stabile, spritzfähige Makronenmasse herstellen. Einen Teil der Masse mit Ei streichfähig machen und einen mit Konfitüre gefüllten Wiener Boden damit einstreichen. Die Oberfläche mit der restlichen Makronenmasse beliebig garnieren, die Torte im Ofen abflämen und nach dem Erkalten mit **Komplet Kiddy Gel** abglänzen.

