



VORTEILE

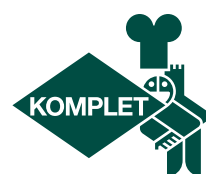
- Gute Tragfähigkeit
- Gute Streichfähigkeit
- Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten
- Fein aromatischer Geschmack
- Helle Krumenfarbe
- Lange Frischhaltung

Apfel-Grießschnitte

KOMPLET Grießrühr

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Rührmasse	1.000 g KOMPLET Grießrühr 400 g Eiweiß, flüssig 500 g Speiseöl 500 g Wasser	Rührzeit: ca. 6 Min. Einwaage Masse: ca. 2.400 g
Cremeauflage	150 g KOMPLET Bourbon Vanille Kaltcreme 375 g Wasser 75 g KOMPLET Persipan Makronenmasse	Rührzeit: ca. 3 Min. Einwaage Cremeauflage: ca. 600 g Diagonal oder tupfenförmig auf die Masse aufdressieren.
Fruchtauflage	500 g Apfelstücke (Dosenfrüchte)	Auf die Masse streuen.
Auflage	75 g Mandeln, gestiftet	Aufstreuen und abbacken. Backtemperatur: ca. 150 °C Backzeit: ca. 60 Min.
Dekor	50 g Butter, flüssig 50 g Zucker	Direkt nach dem Backen buttern und zuckern.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



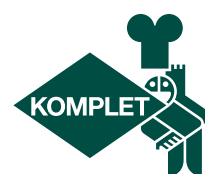
Früchte-Grießschnitte

KOMPLET Grießrühr

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Rührmasse	1.000 g KOMPLET Grießrühr 400 g Eiweiß, flüssig 500 g Speiseöl 500 g Wasser	Rührzeit: ca. 6 Min. Einwaage Masse: ca. 2.400 g
Fruchtauflage	600 g Waldfrüchte/Beerenteller, gefroren	Einwaage Fruchtauflage: ca. 600 g Aufstreuen und abbacken. Backtemperatur: ca. 150 °C Backzeit: ca. 60 Min.
Dekor	150 g Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz Neutral	Nach dem Erkalten abglänzen.

05/26 71706.01



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!