

Cheesy-Choc

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Teig:

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

Topfenaufgabe:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen 750 g

Speisetopfen fett 40 % 1.000 g

Butter, aufgelöst 90 g

Vollei 250 g

Milch 875 g

Gesamt Topfenaufgabe 2.965 g

Zum Unterrühren:

KOMPLET Kiddy Choco Softy 300 g

Gesamtgewicht 3.765 g

Verarbeitung:

Den Buttermürbteig für den Teig laut Grundrezeptur herstellen, auf dem vorbereiteten Blech (60 x 20 cm) 5mm dick ausrollen, stippen und anbacken.

Einwaage Buttermürbteig: ca. 500 g

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

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

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Zur Herstellung der dunklen Topfenaufgabe:

1.000 g der Topfenaufgabe mit 300 g **KOMPLET Kiddy Choco Softy** glattrühren.

Die restliche Topfenaufgabe auf den Buttermürbeteig aufstreichen.

Einwaage Topfenaufgabe hell: ca. 1.965 g

Die dunkle Topfenaufgabe mit einem Dressierbeutel aufdressieren, leicht marmorieren und abbacken.

Einwaage dunkle Topfenaufgabe: ca. 1.300 g

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 60 Minuten

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

Verkehrsbezeichnung: Schoko-Topfenkuchen

Allergene: Milch, Ei, Gluten



Grundrezeptur für 1-2-3 Mürbteig:

Staubzucker 200 g

Butter oder Margarine 400 g

Mehl 600 g

Vollei 50 g

Gesamtgewicht 1.250 g

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 Topfenschnitte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



Rezeptur für Bleche 60 x 20

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 (warm) 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 vorbacken.

Einwaage: 500 g

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 10 – 12 Minuten

Topfenmasse:

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

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die Topfenmasse auf dem vorgebackenen Mürbteig verteilen und abbacken.

Einwaage: 4.050 g

Backtemperatur: ca. 170 – 180 °C

Backzeit: ca. 70 - 80 Minuten

Nach dem Erkalten die Schnitte in 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

