



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:

KOMPLET Gourmet Muffin	1.100 g
KOMPLET Kiddy Noisette Softy	220 g
Haselnüsse, gehackt, geröstet	110 g
Speiseöl	250 g
Vollei	500 g
Wasser	270 g

Gesamtmasse 2.450 g

Zum Aufstreuen:

Haselnüsse, gehackt, geröstet 140 g

Dekor:

KOMPLET Kiddy Choco Softy 20 g
Fettglasur, weiß 60 g

Gesamtdekor 80 g

Gesamtgewicht 2.670 g



Gourmet Winternuss-Schnitte

KOMPLET Gourmet Muffin | KOMPLET Kiddy Noisette Softy



Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem groben Rührbesen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage: ca. 2.450 g

Anschließend mit den gehackten Nüssen bestreuen und abbacken.

Einwaage Nüsse: ca. 140 g

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Kiddy Choco Softy** und weißer Fettglasur überspinnen.

Meistertipp:
Einwaage für
KOMPLET Lotus-Vario-Papierbackformen:
400 g Masse und
25 g Haselnüsse, gehackt, geröstet
Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: ca. 35 Minuten





Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:

KOMPLET Gourmet Muffin	1.000 g
KOMPLET Honig-Lebkuchen	250 g
Honig	50 g
Speiseöl	320 g
Vollei	450 g
Wasser	370 g

Gesamtmasse 2.440 g

Dekor:

KOMPLET Magic Fondant (siehe Grundrezeptur) oder Fondant	400 g
KOMPLET Kiddy Choco Softy	20 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.860 g



Gourmet Wintermagie-Schnitte

KOMPLET Gourmet Muffin | KOMPLET Honig-Lebkuchen

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem groben Rührbesen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage: ca. 2.440 g

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Magic Fondant** oder **Fondant** glasieren und mit **KOMPLET Kiddy Choco** überspinnen.

Meistertipp:

Einwaage für

KOMPLET Lotus-Vario-Papierbackformen:

400 g Masse, 70 g **KOMPLET Magic Fondant**
und 3 g **KOMPLET Kiddy Choco**

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

Grundrezeptur

KOMPLET Magic Fondant

KOMPLET Magic Fondant	1.000 g
Wasser	30 g

Gesamtgewicht	1.030 g
----------------------	---------

Verarbeitung:

KOMPLET Magic Fondant mit dem Wasser verrühren und auf ca. 35 °C erwärmen.





Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:	
KOMPLET Gourmet Muffin	750 g
KOMPLET Honig-Lebkuchen	200 g
<i>Honig</i>	50 g
<i>Haselnüsse, gehackt, geröstet</i>	200 g
<i>Speiseöl</i>	250 g
<i>Vollei</i>	350 g
<i>Wasser</i>	250 g
<hr/>	
<i>Gesamtmasse</i>	2.050 g

Dekor:	
Florenta Nussmix aus:	
KOMPLET Florenta	150 g
<i>Haselnüsse gehackt</i>	150 g
<hr/>	
<i>Gesamtdekor</i>	300 g



Gourmet Honig-Nuss-Schnitte

KOMPLET Gourmet Muffin | KOMPLET Honig-Lebkuchen



Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem groben Rührbesen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
Einwaage: ca. 1.850 g

Anschließend mit dem **Florenta Nussmix** bestreuen und abbacken.

Einwaage Florenta Nussmix: ca. 300 g

Backtemperatur: ca. 180 °C
Backzeit: ca. 40 Minuten

Meistertipp:

Einwaage für

KOMPLET Lotus-Vario-Papierbackformen:

400 g Masse und 80 g Florenta Nussmix

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

Advent Muffin

KOMPLET Gourmet Muffin



Rezeptur für 18 Muffins

Masse:

KOMPLET Gourmet Muffin	1.000 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	400 g
Rum	50 g
Zimt, gemahlen	15 g
Kakaopulver	15 g

Gesamtmasse 2.030 g

Zum Unterrühren:

KOMPLET Schokotropfen	100 g
------------------------------	-------

Füllung:

Kokosfülle (siehe Grundrezeptur)	270 g
---	-------

Dekor:

KOMPLET Schokotropfen	36 g
Hagelzucker	36 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die **KOMPLET Schokotropfen** kurz unterrühren. Anschließend die Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle oder Eisportionierer (Größe: 1/20) in die **KOMPLET Tulpenformen** einfüllen.

Einwaage KOMPLET Tulpenformen: ca. 110 g

Die **Kokosfülle** nach Grundrezeptur herstellen und in die Muffins eindressieren.

Einwaage Füllung: 15 g pro Stück

Anschließend mit **KOMPLET Schokotropfen** und Hagelzucker bestreuen und abbacken.

Einwaage

KOMPLET Schokotropfen:	2 g pro Stück
Hagelzucker:	2 g pro Stück

Backtemperatur:

Etagenbackofen	200 - 210 °C
Stikkenofen	160 - 170 °C

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Grundrezeptur Kokosfülle

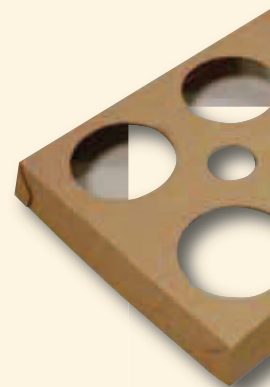
KOMPLET Kokosfülle	1.000 g
Wasser	600 g

Gesamtgewicht 1.600 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren. Anschließend ca. 15 Minuten quellen lassen und danach beliebig weiterverarbeiten.

Rührzeit: ca. 5 Minuten



Christkindl Muffin

KOMPLET Gourmet Muffin



Rezeptur für 19 Muffins

Masse:

KOMPLET Gourmet Muffin	1.000 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Rotwein, herb	420 g
Lebkuchengewürz	10 g

Gesamtmasse 1.980 g

Zum Unterrühren:

Rumrosinen	200 g
Mandeln, gestiftelt, geröstet	100 g

Bestreuung:

Streusel	190 g
----------	-------

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach die Rumrosinen und die gestiftelten, gerösteten Mandeln kurz unterrühren. Anschließend die Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle oder Eisportionierer (Größe: 1/20) in die **KOMPLET Tulpenformen** einfüllen.

Einwaage **KOMPLET Tulpenform:** ca. 120 g

Den Streusel aufstreuern und abbacken.

Einwaage Dekor: 10 g pro Stück

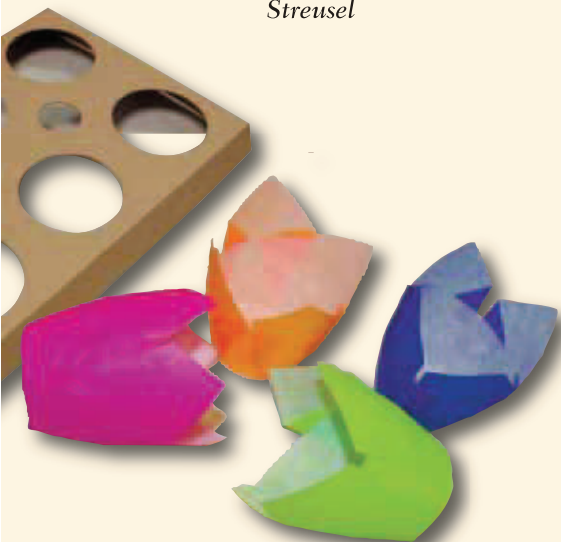
Backtemperatur:

Etagenbackofen	200 - 210 °C
Stikkenofen	160 - 170 °C

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Grundrezeptur für Streusel

Kristallzucker	120 g
Butter, temperiert	240 g
Weizenmehl T700	360 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	720 g



Apfel-Zimt Muffin

KOMPLET Gourmet Muffin



Rezeptur für 20 Muffins

Masse:	
KOMPLET Gourmet Muffin	1.000 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	420 g
Zimt, gemahlen	10 g
<hr/>	
Gesamtmasse	1.980 g

Zum Unterrühren:	
Äpfel, frisch, in Lake, gestiftelt	420 g

Dekor:	
Mandeln, gestiftelt	100 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer den Äpfeln, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach die Äpfel unterrühren. Anschließend die Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle oder Eisportionierer (Größe: 1/20) in die **KOMPLET Tulpenformen** einfüllen.

Einwaage KOMPLET Tulpenform: ca. 120 g

Mit den gestiftelten Mandeln bestreuen und abbacken.

Einwaage Dekor: 5 g pro Stück

Backtemperatur:
Etagenbackofen 200 - 210 °C
Stikkenofen 160 - 170 °C

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Vanille Muffin

KOMPLET Gourmet Muffin KOMPLET | Bourbon Vanille Kaltcreme



Füllung aus Bourbon Vanille Kaltcreme mit dem einzigartigen Geschmack der echten Vanilleschote!

Rezeptur für 18 Muffins

Masse:	
KOMPLET Gourmet Muffin	1.000 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	420 g
<hr/>	
Gesamtmasse	1.970 g

Füllung:	
Vanillecreme aus KOMPLET Bourbon Vanille Kaltcreme (siehe Grundrezeptur)	360 g

Dekor:	
Hagelzucker	90 g

Verarbeitung:
Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Anschließend die Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle oder Eisportionierer (Größe: 1/20) in die **KOMPLET Tulpenformen** einfüllen.

Einwaage KOMPLET Tulpenform: ca. 110 g

Vanillecreme aus **KOMPLET Bourbon Vanille Kaltcreme** nach Grundrezeptur herstellen und in die **KOMPLET Tulpenformen** eindressieren.

Einwaage Füllung: 20 g pro Stück

Anschließend mit Hagelzucker bestreuen und abbacken.

Einwaage Dekor: 5 g pro Stück

Backtemperatur:
Etagenbackofen 200 - 210 °C
Stikkenofen 160 - 170 °C

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Grundrezeptur Vanillecreme

KOMPLET Bourbon Vanille Kaltcreme	350 g
Wasser	1.000 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.350 g

Verarbeitung:
Alle Zutaten mit dem feinen Besen glattrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten