

# KOMPLET Jogosoft

*für lockere und saftige Rührkuchen*

VORMISCHUNG ZUR  
HERSTELLUNG FEINER  
RÜHR-/SANDMASSEN

**FRISCH -  
FRISCHER:  
JOGOSOFT!**



*Aus Gutem das Beste backen!*





# KOMPLET Jogosoft

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG FEINER RÜHR-/SANDMASSEN

**FRISCH -  
FRISCHER:  
JOGOSOFT!**



## Produktvorteile:

- Komposition feinsten Rohstoffe
- lockerer und saftiger Rührkuchen
- sehr schöner Ausbund
- besonders frisch im Geschmack
- lange Frischhaltung
- rationelle Herstellung mit Speiseöl

## Sandkuchen

<b>Masse:</b>	
<b>KOMPLET Jogosoft</b>	1.000 g
Vollei	100 g
Speiseöl	400 g
Wasser	400 g
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>1.900 g</b>

### Verarbeitung:

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

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Danach in die **KOMPLET Sandkuchenform** einfüllen und abbacken.

**Einwaage:** ca. 450 g

**Backtemperatur:** ca. 170 - 180 °C

**Backzeit:** 45 - 50 Minuten

Weiterer Dekor betriebsüblich.

## Traditions-Sandkuchen

<b>Masse:</b>	
<b>KOMPLET Jogosoft</b>	1.000 g
Vollei	100 g
Butter, temperiert	200 g
Speiseöl	200 g
Wasser	300 g
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>1.800 g</b>

### Verarbeitung:

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

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Danach in die **KOMPLET Sandkuchenform** einfüllen und abbacken.

**Einwaage:** ca. 450 g

**Backtemperatur:** ca. 170 - 180 °C

**Backzeit:** 45 - 50 Minuten

Weiterer Dekor betriebsüblich.

## Buttersandkuchen

<b>Masse:</b>	
<b>KOMPLET Jogosoft</b>	1.000 g
Vollei	100 g
Butter, temperiert	500 g
Wasser	300 g
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>1.900 g</b>

### Verarbeitung:

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

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Danach in die **KOMPLET Sandkuchenform** einfüllen und abbacken.

**Einwaage:** ca. 450 g

**Backtemperatur:** ca. 170 - 180 °C

**Backzeit:** 45 - 50 Minuten

Weiterer Dekor betriebsüblich.

## Marmorkuchen

<b>Masse:</b>	
<b>KOMPLET Jogosoft</b>	1.000 g
Vollei	100 g
Speiseöl	400 g
Wasser	400 g
<b>Gesamtmasse</b>	<b>1.900 g</b>

### Zum Unterrühren:

Kakaopulver	35 g
Zucker	35 g
Wasser	35 g

### Dekor:

<b>KOMPLET Kiddy Choco</b>	400 g
----------------------------	-------

<b>Gesamtgewicht</b>	<b>2.405 g</b>
----------------------	----------------

### Verarbeitung:

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

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Die Hälfte der Masse (ca. 975 g) in die **KOMPLET Sandkuchenform** gleichmäßig verteilen. Die restliche helle Masse mit dem Kakaopulver, Zucker und Wasser kurz verrühren, auf der hellen Masse gleichmäßig verteilen und abbacken.

**Einwaage:** ca. 225 g helle Masse

**KOMPLET Sandkuchenform**

**Einwaage:** ca. 225 g dunkle Masse

**KOMPLET Sandkuchenform**

**Backtemperatur:** ca. 170 - 180 °C

**Backzeit:** ca. 45 - 50 Minuten

Nach dem Abbacken und Erkalten mit **KOMPLET Kiddy Choco** überziehen.

Aus Gutem das Beste backen!



# KOMPLET Jogosoft

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG FEINER RÜHR-/SANDMASSEN

**LOCKER -  
SAFTIG:  
JOGOSOFT!**





## Zitronen-Sandkuchen

### Masse:

<b>KOMPLET Jogosoft</b>	1.000 g
Vollei	100 g
Speiseöl	400 g
Wasser	350 g
Zitronensaft	50 g
Zitronenschale, gerieben	10 g
Zitronat	150 g
<b>Gesamtmasse</b>	<b>2.060 g</b>

### Dekor:

Zitronenfondant (siehe <b>Grundrezeptur</b> )	160 g
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>2.220 g</b>

### Verarbeitung:

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

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Danach in die **KOMPLET Sandkuchenform** einfüllen und abbacken.

**Einwaage:** ca. 450 g

**Backtemperatur:** ca. 170 - 180 °C

**Backzeit:** 45 - 50 Minuten

Nach dem Erkalten mit Zitronenfondant glasieren.

## Grundrezeptur Zitronenfondant

<b>KOMPLET Magic Fondant</b>	1.000 g
Zitronensaft	50 g
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>1.050 g</b>
<b>Verarbeitung:</b>	betriebsüblich

## Mohn-Sandkuchen

### Masse:

<b>KOMPLET Jogosoft</b>	1.000 g
<b>KOMPLET Mohnfülle - trocken</b>	100 g
Vollei	100 g
Speiseöl	400 g
Wasser	400 g
Bittermandel Aroma	2 g
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>2.002 g</b>

### Verarbeitung:

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

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Danach in die **KOMPLET Sandkuchenform** einfüllen und abbacken.

**Einwaage:** ca. 450 g

**Backtemperatur:** ca. 170 - 180 °C

**Backzeit:** 45 - 50 Minuten

Weiterer Dekor betriebsüblich.

*Aus Gutem das Beste backen!*



# KOMPLET Jogosoft

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG FEINER RÜHR-/SANDMASSEN





**FEIN -  
VIELSEITIG:  
JOGOSOFT!**



## Eierlikör-Sandkuchen

### Masse:

<b>KOMPLET Jogosoft</b>	1.000 g
Vollei	100 g
Speiseöl	400 g
Wasser	350 g
Eierlikörpaste	60 g

Gesamtgewicht 1.910 g

### Verarbeitung:

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

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Danach in die **KOMPLET Sandkuchenform** einfüllen und abbacken.

**Einwaage:** ca. 450 g

**Backtemperatur:** ca. 170 - 180 °C

**Backzeit:** 45 - 50 Minuten

Weiterer Dekor betriebsüblich.

## Stracciatella-Sandkuchen

### Masse:

<b>KOMPLET Jogosoft</b>	1.000 g
Vollei	100 g
Speiseöl	400 g
Wasser	400 g
Vanille Aroma	2 g

Gesamtmasse 1.902 g

### Zum Unterrühren:

<b>KOMPLET Schokotropfen</b>	150 g
------------------------------	-------

Gesamtgewicht 2.052 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse, außer den **KOMPLET Schokotropfen**, im Schnellgang mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Die **KOMPLET Schokotropfen** kurz unterrühren. Danach in die **KOMPLET Sandkuchenform** einfüllen und abbacken.

**Einwaage:** ca. 450 g

**Backtemperatur:** ca. 170 - 180 °C

**Backzeit:** 45 - 50 Minuten

Weiterer Dekor betriebsüblich.

*Aus Gutem das Beste backen!*

# KOMPLET Jogosoft

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG FEINER RÜHR-/SANDMASSEN

FRISCH -  
FRISCHER:  
JOGOSOFT!



## Topfen-Sandkuchen

### Masse:

<b>KOMPLET Jogosoft</b>	1.000 g
Vollei	200 g
Speiseöl	350 g
Speisetopfen, 20% Fett	200 g
Zitronen Aroma	2 g
Wasser	250 g
<b>Gesamtmasse</b>	<b>2.002 g</b>

### Zum Unterrühren:

Rosinen	150 g
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>2.152 g</b>

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse, außer den Rosinen, im Schnellgang mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Die Rosinen kurz unterrühren.

Danach in die **KOMPLET Sandkuchenform** einfüllen und abbacken.

**Einwaage:** ca. 450 g

**Backtemperatur:** ca. 170 - 180 °C

**Backzeit:** 45 - 50 Minuten

Weiterer Dekor betriebsüblich.

Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at







## KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A -3573 Rosenberg 12  
Tel.: +43/(0)2982/2901-0  
e-mail: office@mantler-komplet.at  
www.mantler-komplet.at



### Rezeptinformation

---

#### Ribiselschaumschnitte

Jogosoft (2643) und Fruchtfülle Ribisel 60 % (2637)



#### Rezept 60 x 40 cm:

##### **Masse:**

<b>KOMPLET Jogosoft</b>	1.000 g
Öl	400 g
Wasser	500 g
Teiggewicht	1.900 g

##### **Auflage:**

<b>Fruchtfülle Ribisel 60%</b>	1.200 g
--------------------------------	---------

##### **Eischnee:**

Hühnereiweiß	400 g
Zucker	300 g

zusammen aufschlagen.

#### Verarbeitung:

**Rührzeit:** 3 Minuten

Alle Zutaten der Masse mit der Rührmaschine langsam glatt rühren. Anschließend die Masse auf die vorbereiteten Kuchenbleche 60 x 40 cm streichen, die Fruchtfülle Ribisel streifenförmig aufdressieren und backen.

**Backtemperatur:** ca. 180 °C

**Backzeit:** ca. 35 Minuten

Nach dem Abkühlen den aufgeschlagenen Eischnee gleichmäßig verteilen, mit der Teigkarte wellenförmig ausdekorieren und bei ca. 210 °C Oberhitze für ca. 5 Minuten überbacken.



# Aprikosen-Cranberry-Schnitte

KOMPLET Jogosoft



## Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

<b>Masse:</b>	
KOMPLET Jogosoft	750 g
Speiseöl	300 g
Wasser	375 g
Gesamtmasse	1.425 g
<b>Cremeauflage:</b>	
KOMPLET Bourbon Vanille Kaltcreme	90 g
Wasser	250 g
Gesamt Cremeauflage	340 g

### Fruchtauflage:

Aprikosen, 1/2 Frucht (Dosenfrüchte)	750 g
Cranberry, gefroren	250 g
Gesamt Fruchtauflage	1.000 g

### Auflage:

Butterstreusel aus KOMPLET Mürb + Streusel (siehe Grundrezeptur Rückseite)	250 g
--	-------

### Zum Abglänzen:

Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose (siehe Grundrezeptur Rückseite)	100 g
Gesamtgewicht	3.115 g

Aus Gutem das Beste backen!



# Aprikosen-Cranberry-Schnitte

KOMPLET Jogosoft

## Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse im Schnellgang mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen und auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

**Einwaage Masse:** ca. 1.425 g

Alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen glattrühren.

**Rührzeit:** ca. 3 Minuten

Die Cremeauflage diagonal aufdressieren.

**Einwaage Cremeauflage:** ca. 340 g

Die Früchte auflegen und die Butterstreusel aufstreuen und abbacken.

**Einwaage Fruchtauflage:** ca. 1.000 g

**Einwaage Butterstreusel:** ca. 250 g

**Backtemperatur:** ca. 170 - 180 °C

**Backzeit:** ca. 45 Minuten

Nach dem Erkalten mit Aprikosen-Geleeguss aus **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** abglänzen. Anschließend in gewünschte Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

**Verkehrsbezeichnung:** Sandkuchengebäck mit Creme, Cranberry und Aprikosen

## Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose

**KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** 1.000 g

Wasser 500 g

Gesamtgewicht 1.500 g

## Verarbeitung:

**KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** mit dem Wasser vermischen und bis zur vollständigen Auflösung erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Den Geleeguss beliebig verarbeiten.

## Grundrezeptur Butterstreusel

**KOMPLET Mürb + Streusel** 1.000 g

Butter, temperiert 500 g

Gesamtgewicht 1.500 g

## Verarbeitung:

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



Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen

Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen

Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



KOMPLET Berlin

Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin

Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99