

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

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

Traditions-Sandkuchen

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

Buttersandkuchen

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

Marmorkuchen

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

Zum Unterrühren:

Kakaopulver	35 g
Zucker	35 g
Wasser	35 g

Dekor:

KOMPLET Kiddy Choco	400 g
----------------------------	-------

Gesamtgewicht	2.405 g
---------------	---------

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:

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

Dekor:

Zitronenfondant (siehe Grundrezeptur)	160 g
Gesamtgewicht	2.220 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

Nach dem Erkalten mit Zitronenfondant glasieren.

Grundrezeptur Zitronenfondant

KOMPLET Magic Fondant	1.000 g
Zitronensaft	50 g
Gesamtgewicht	1.050 g

Verarbeitung: betriebsüblich

Mohn-Sandkuchen

Masse:

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
KOMPLET Mohnfülle - trocken	100 g
Vollei	100 g
Speiseöl	400 g
Wasser	400 g
Bittermandel Aroma	2 g
Gesamtgewicht	2.002 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.

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Jogosoft

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG FEINER RÜHR-/SANDMASSEN



**FEIN -
VIELSEITIG:
JOGOSOFT!**



Eierlikör-Sandkuchen

Masse:	
KOMPLET Jogosoft	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:	
KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Vollei	100 g
Speiseöl	400 g
Wasser	400 g
Vanille Aroma	2 g
Gesamtmasse	1.902 g

Zum Unterrühren:

KOMPLET Schokotropfen	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:

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Vollei	200 g
Speiseöl	350 g
Speisetopfen, 20% Fett	200 g
Zitronen Aroma	2 g
Wasser	250 g

Gesamtmasse 2.002 g

Zum Unterrühren:

Rosinen	150 g
Gesamtgewicht	2.152 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse, außer den Rosinen, im Schnellgang mit dem groben Besen oder Flachteig-schläger 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:

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Öl	400 g
Wasser	500 g
Teiggewicht	1.900 g

Auflage:

Fruchtfülle Ribisel 60%	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

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

Fruchtauflage:

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

Auflage:

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

Zum Abglänzen:

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

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!