

KOMPLET Hafer Rühr

Die trendige, softe Hafer-Rührmasse!

100 %IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
FEINER HAFER-RÜHRMASSEN



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Hafer Rühr

Die trendige, softe Hafer-Rührmasse!

100 %IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
FEINER HAFER-RÜHRMASSEN



Produktvorteile:

- Für ein individuelles und vielfältiges Sortiment an saftigen Hafer-Rührkuchen
- Sichere und rationelle Herstellung
- Das Trend-Produkt mit dem positiven Image von Hafer

Gebäckvorteile:

- Lockere und saftige Krumenbeschaffenheit mit einer besonderen Krumenstruktur
- Saftige Gebäcke mit ausgezeichneter Frischhaltung
- Sehr gute Tragfähigkeit

Grundrezeptur

Masse:	
KOMPLET Hafer Rühr	1.000 g
Vollei	500 g
Speiseöl	300 g
Wasser	200 g
<hr/>	
Gesamtmasse	2.000 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Backtemperatur:	ca. 180 – 190 °C
Backzeit:	ca. 30 – 40 Minuten

Hafer-Heidelbeer-Schnitte

KOMPLET Hafer Rühr



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:

KOMPLET Hafer Rühr	1.000 g
Vollei	500 g
Speiseöl	300 g
Wasser	200 g

Gesamtmasse 2.000 g

Quarkauflage:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen	125 g
Speisequark	125 g
Speiseöl	20 g
Völlei	10 g
Wasser	120 g

Gesamt Quarkauflage 400 g

Fruchtauflage

Heidelbeeren, gefroren	550 g
KOMPLET Saftbinder	10 g

Gesamt Fruchtauflage 560 g

Zum Aufstreuen:

Butterstreusel aus	
KOMPLET Mürb + Streusel	200 g
Butter, weich	100 g

Butterstreusel 300 g

Gesamtgewicht 3.260 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Hafermasse: ca. 2.000 g

Alle Zutaten der Quarkauflage mit dem feinen Besen im mittleren Gang verrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die Quarkauflage punktförmig auf die Masse aufdressieren.

Einwaage Quarkauflage: ca. 400 g

Die mit **KOMPLET Saftbinder** vermischten Heidelbeeren aufstreuen. Alle Zutaten der Butterstreusel in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist, auf der Schnitte verteilen und abbacken.

Einwaage Fruchtauflage: ca. 560 g

Einwaage Butterstreusel: ca. 300 g

Backtemperatur: ca. 180 – 190 °C

Backzeit: ca. 40 – 45 Minuten

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

Hafer-Müsli-Schnitte

KOMPLET Hafer Rühr



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:

KOMPLET Hafer Rühr	1.000 g
Vollei	500 g
Speiseöl	300 g
Wasser	200 g

Gesamtmasse 2.000 g

Cremeauflage:

KOMPLET Bourbon Vanille Kaltcreme	90 g
Wasser	250 g

Gesamt Cremeauflage 340 g

Auflage:

Butterstreusel aus KOMPLET Mürb + Streusel	100 g
Butter, weich	50 g

Butterstreusel 150 g

KOMPLET Florenta	125 g
Sonnenblumenkerne, geröstet	60 g
Kürbiskerne, geröstet	60 g
Sesamsaat, hell, geröstet	30 g

Gesamt Auflage 425 g

Gesamtgewicht 2.765 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Hafermasse: ca. 2.000 g

Alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und mit einem Dressierbeutel diagonal auf die Masse aufdressieren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Cremeauflage: ca. 340 g

Alle Zutaten der Butterstreusel in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist. Die weiteren Zutaten der Auflage trocken unter die Butterstreusel mischen, aufstreuen und die Schnitte abbacken.

Einwaage Auflage: ca. 425 g

Backtemperatur: ca. 180 – 190 °C

Backzeit: ca. 35 – 40 Minuten

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

Apfel-Cranberry-Hafer-Schnitte

KOMPLET Hafer Rühr



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:

KOMPLET Hafer Rühr	1.000 g
Vollei	500 g
Speiseöl	300 g
Wasser	200 g

Gesamtmasse 2.000 g

Fruchtauflage:

Frische Apfelstücke, gewürfelt	700 g
Cranberry, gefroren	150 g

Gesamt Fruchtauflage 850 g

Mandelaufgabe:

KOMPLET Florenta	125 g
Mandeln, gehobelt	125 g

Gesamt Mandelaufgabe 250 g

Gesamtgewicht 3.100 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 2.000 g

Die Apfelstücke und die gefrorenen Cranberries auf der Masse gleichmäßig verteilen, die gehobelten Mandeln und **KOMPLET Florenta** trocken mischen, aufstreuen und die Schnitte abbacken.

Einwaage Fruchtaufgabe: ca. 850 g

Einwaage Mandelaufgabe: ca. 250 g

Backtemperatur: ca. 180 – 190 °C

Backzeit: ca. 40 – 45 Minuten

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

Himbeer-Hafer-Schnitte

KOMPLET Hafer Rühr



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:

KOMPLET Hafer Rühr	1.000 g
Vollei	500 g
Speiseöl	300 g
Wasser	200 g

Gesamtmasse 2.000 g

Joghurtauflage:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen	225 g
Joghurt	215 g
Speiseöl	35 g
Vollei	35 g
Wasser	175 g

Gesamt Joghurtauflage 685 g

Fruchtauflage

Himbeeren, gefroren	600 g
KOMPLET Saftbinder	10 g

Gesamt Fruchtauflage 610 g

Zum Aufstreuen:

Butterstreusel aus	
KOMPLET Mürb + Streusel	200 g
Butter, weich	100 g

Butterstreusel 300 g

Haferflocken 50 g

Gesamtgewicht 3.645 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 2.000 g

Alle Zutaten der Joghurtauflage mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren und mit einem Dresierbeutel diagonal auf die Masse aufdressieren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Joghurtauflage: ca. 685 g

Die mit **KOMPLET Saftbinder** vermischten Himbeeren aufstreuen. Alle Zutaten der Butterstreusel in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist. Die Butterstreusel und die Haferflocken aufstreuen und die Schnitte abbacken.

Einwaage Fruchtauflage: ca. 610 g

Einwaage Butterstreusel: ca. 300 g

Einwaage Haferflocken: ca. 50 g

Backtemperatur: ca. 180 – 190 °C

Backzeit: ca. 40 – 45 Minuten

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

Aus Gutem das Beste backen!