

# Himbeertraum

KOMPLET Jogosoft



## Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

### Masse:

KOMPLET Jogosoft	750 g
Speiseöl	300 g
Wasser	375 g

Gesamtmasse 1.425 g

### Cremeauflage:

KOMPLET Creme Patissiere	200 g
Wasser	500 g
KOMPLET Persipan-Makronenmasse	150 g

Gesamt Cremeauflage 850 g

### Fruchtauflage:

Himbeeren	400 g
KOMPLET Kaltsaftbinder	5 g

Gesamt Fruchtauflage 405 g

### Zum Aufstreuen:

Butterstreusel aus KOMPLET Mürb + Streusel (siehe Grundrezeptur)	400 g
--	-------

### Dekor:

KOMPLET Neuschnee	50 g
-------------------	------

Gesamtgewicht 3.130 g

### Verarbeitung:

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

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

**Einwaage:** ca. 1.425 g

Alle Zutaten der Cremeauflage zusammen aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Die Cremeauflage in kleinen Tupfen auf die Jogosoft-Masse aufspritzen.

Die Himbeeren kurz in KOMPLET Kaltsaftbinder wälzen und auf die Masse aufstreuen.

Anschließend die Butterstreusel darauf verteilen.

**Backtemperatur:** ca. 180 °C

**Backzeit:** ca. 50 Minuten

Nach dem Backen die Schnitte mit KOMPLET Neuschnee absieben.

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

## 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.

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

Aus Gutem das Beste backen!