

Jogo - Schlemmerschnitte

KOMPLET Jogosoft



Rezeptur für ein Blech 60 x 40 cm

Masse:	
KOMPLET Jogosoft	1.500 g
Speiseöl	600 g
Wasser	750 g
Gesamt Jogosoft Masse	2.850 g

Cremeauflage:	
KOMPLET Creme Patissiere	175 g
Wasser	500 g
Butter, weich	150 g
Marzipan	150 g
Gesamt Cremeauflage	975 g

Dekor:	
Mandeln, gehobelt	150 g
Zucker	150 g
Sahne, zum Bestreichen	125 g
Gesamtdekor	425 g

Gesamtgewicht	4.250 g
----------------------	----------------

Verarbeitung:

Alle Zutaten der **Jogosoft Masse** mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf ein vorbereitetes Blech (60 x 40 cm) gleichmäßig aufstreichen.

Aufschlagzeit: 3 Minuten
Einwaage: 2.800 g pro Blech

Alle Zutaten der **Cremeauflage** mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und mit einer Lochtülle (Gr. 10) tupfenförmig auf die Masse aufdressieren. Die Mandeln mit dem Zucker für den Belag vermischen, gleichmäßig aufstreuen abbacken.

Einwaage Creme-

auflage: 950 g pro Blech
Einwaage Dekor: 300 g pro Blech
Backtemperatur: ca. 180 °C
Backzeit: ca. 40 Minuten

Nach dem Backen den noch heißen Kuchen mit flüssiger Sahne abstreichen und in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 40 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99