

Mozart-Schnitte

KOMPLET Jogosoft

Rezeptur für ein Blech 60 x 40 cm

Masse:

Jogosoft-Masse:

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Öl	400 g
Wasser	500 g
KOMPLET Schokotropfen	200 g
Gesamt Jogosoft-Masse	2.100 g

Black Soft-Masse:

KOMPLET Black Soft	750 g
Öl	335 g
Ei	225 g
Wasser	150 g
Gesamt Black Soft-Masse	1.460 g

Cremeauflage:

KOMPLET Persipan Makronenmasse	400 g
Wasser	560 g
KOMPLET Creme Patisserie	280 g
Gesamt Cremeauflage	1.240 g

Dekor:

Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb	180 g
Pistazien, gehackt	40 g
Gesamtdekor	220 g
Gesamtgewicht	5.020 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der **Jogosoft-Masse**, bis auf die Schokotropfen, mit groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen. Danach die Schokotropfen kurz unterlaufen lassen. Anschließend alle Zutaten der **Black-Soft-Masse** im Schnellgang mit groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.



Aufschlagzeit: jeweils ca. 3 Minuten

Die **Jogosoft-Masse** auf ein vorbereitetes Schnittblech aufstreichen.

Einwaage

Jogosoft-Masse: 2.100 g

Danach die **Black Soft-Masse** auf der **Jogosoft-Masse** gleichmäßig verteilen.

Einwaage

Black Soft-Masse: 1.460 g

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die Cremeauflage gitterförmig auf die Massen aufdressieren und die Schnitte abbacken.

Einwaage

Cremeauflage: 1.240 g

Backtemperatur: 180 - 185 °C

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus **KOMPLET Fruchtglanz gelb** abglänzen und die Pistazien aufstreuen.

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