

Mascarpone-Schnitte

KOMPLET Jogosoft



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:	
KOMPLET Jogosoft	750 g
Speiseöl	300 g
Wasser	375 g
<hr/>	
Gesamtmasse	1.425 g

Fruchtauflage:	
Himbeeren, gefroren	325 g
Cremeauflage:	
Mascarpone	750 g
Himbeerpaste	60 g
Zucker	75 g
Milch	125 g
<hr/>	
Gesamt Cremeauflage	1.010 g

Mascarpone-Schnitte

KOMPLET Jogosoft

Zum Einweichen:

Gelatine, gold, Blätter (1 Blatt ca. 2 g) 15 g

Zum Unterheben:

KOMPLET Volucreme 325 g

Wasser 650 g

Gesamtgewicht 3.750 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: 1.425 g

Die TK-Himbeeren aufstreuen und abbacken.

Einwaage TK-Himbeeren: 325 g

Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C

Backzeit: 35 - 40 Minuten

Nach dem Erkalten der Schnitte alle Zutaten der Cremeauflage zusammen glattrühren. Die Blattgelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten quellen lassen, ausdrücken und erwärmen. Die aufgelöste Blattgelatine unter die aufgeschlagene Volucreme ziehen. Zum Schluss die Volucreme unter die Cremeauflage melieren. Einen Teil der Cremeauflage gleichmäßig auf dem Boden verstreichen.

Einwaage Cremeauflage: 1.300 g

Nach dem Absteifen in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden. Mit der restlichen Creme betriebsüblich ausgarnieren.

Einwaage Cremeauflage/

Garnitur: 700 g

Verkehrsbezeichnung: Sandkuchengebäck mit Himbeer-Mascarpone-Auflage



Aus Gutem das Beste backen!