

Mandel-Kirsch-Krone

KOMPLET Jogosoft



Rezeptur für 8 Stück à 1.109 g

Masse:	
KOMPLET Jogosoft	3.000 g
Speiseöl	1.200 g
Wasser	2.000 g
KOMPLET Mandelfüllung	750 g
Mandeln, gehobelt	150 g
Bittermandel-Aroma	30 g
<hr/>	
Gesamtmasse	7.130 g

Zum Unterheben:	
KOMPLET Schokotropfen	350 g
Sauerkirschen (Dosenfrüchte)	1.000 g

Zum Aufstreuen:	
Mandeln, gestiftet	320 g

Dekor:	
KOMPLET Neuschnee	40 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	8.840 g

Verarbeitung:
Alle Zutaten der Masse mit dem Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach die **KOMPLET Schokotropfen** und Sauerkirschen kurz untermischen. Anschließend die Masse in die **KOMPLET Gourmet-Krone-Papierformen** gleichmäßig verteilen.

Einwaage Masse: ca. 1.060 g pro Stück

Die gestifteten Mandeln gleichmäßig aufstreuen und abbacken.

Einwaage Mandeln: ca. 40 g pro Stück

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 60 Minuten

Nach dem Backen auskühlen lassen und mit **KOMPLET Neuschnee** gleichmäßig absieben.

Verkehrsbezeichnung: Rührmasse

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!