

Picasso-Schnitte

KOMPLET Jogosoft

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:

KOMPLET Jogosoft	900 g
Speiseöl	360 g
Wasser	450 g

Gesamtmasse 1.710 g

Fruchtauflage:

KOMPLET Kiddy Fruit Kirsche	300 g
Aprikosenfüllung (siehe Grundrezeptur)	300 g
Apfelstücke, gewürfelt	150 g

Gesamtfruchtauflage 750 g

Dekor:

Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb	120 g
Hagelzucker	15 g

Gesamtdekor 135 g

Gesamtgewicht 2.595 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Jogosoftmasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf ein vorbereitetes Blech gleichmäßig aufstreichen.

Einwaage Masse: ca. 1.600 g pro Blech

Anschließend die Kirschfüllung und die Aprikosenfüllung (siehe Grundrezeptur) mit einem Dressierbeutel ohne Tülle punktförmig aufdressieren, die Apfelstücke aufstreuen und abbacken.

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: 45 - 50 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus **KOMPLET Fruchtglanz gelb** (siehe Grundrezeptur) abglänzen und mit Hagelzucker bestreuen.



Grundrezeptur Aprikosenfüllung:

Dunstaprikosen, gehackt	1.500 g
Fruchtsaft	600 g
KOMPLET Saftbinder	80 g
Zucker	200 g

Gesamtgewicht 2.380 g

Den **KOMPLET Saftbinder** mit dem Zucker und dem Fruchtsaft verrühren. Zum Schluss die gehackten Dunstaprikosen-Stücke unterheben.

Grundrezeptur Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb:

KOMPLET Fruchtglanz gelb	100 g
Zucker	400 g
Wasser	1.000 g

Gesamtgewicht 1.500 g

KOMPLET Fruchtglanz gelb mit dem Zucker trocken mischen, in kochendes Wasser einrühren und kurz aufkochen lassen. Nach dem Erkalten kann der Guss erneut erwärmt werden.

Aus Gutem das Beste backen!