

Himbeertraum-Schnitte

KOMPLET Gourmet Muffin



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:

KOMPLET Gourmet Muffin	850 g
Speiseöl	200 g
Vollei	400 g
Wasser	230 g

Gesamtmasse 1.680 g

Fruchtauflage:

Himbeeren, gefroren	400 g
KOMPLET Saftbinder	10 g

Gesamt Fruchtauflage 410 g

Zum Aufdressieren:

Schlemmercreme aus KOMPLET Creme Patissiere (siehe Grundrezeptur)	125 g
-------------------------------------------------------------------------	-------

Belag:

Butterstreusel aus KOMPLET Mürb + Streusel (siehe Grundrezeptur)	400 g
------------------------------------------------------------------------	-------

Dekor:

KOMPLET Neuschnee	10 g
-------------------	------

Gesamtgewicht 2.625 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:	ca. 1.680 g pro Blech

Die Zutaten der Schlemmercreme mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und mit einem Spritzbeutel (Lochtülle Gr. 10) punktförmig auf den Kuchen aufdressieren.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Creme:	ca. 125 g pro Blech

Aus Gutem das Beste backen!

Himbeertraum-Schnitte

KOMPLET Gourmet Muffin



Die gefrorenen Himbeeren in **KOMPLET Saftbinder** wälzen und gleichmäßig aufstreuen. Danach die Butterstreusel (siehe Grundrezeptur) aufstreuen und abbacken.

Fruchteinwaage: ca. 400 g pro Blech

Einwaage

Butterstreusel: ca. 400 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 50 - 55 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Neuschnee** absieben und in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

Dekor: ca. 10 g pro Blech

Verkehrsbezeichnung: Rührkuchen mit Creme, Himbeeren und Butterstreusel

Schlemmercreme aus KOMPLET Creme Patissiere

KOMPLET Creme Patissiere	240 g
KOMPLET Persipan-Makronenmasse	160 g
Wasser	600 g
Gesamtgewicht	1.000 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Butterstreusel aus KOMPLET Mürb + Streusel

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter, temperiert	500 g
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist.



Aus Gutem das Beste backen!