

Noisette-Deluxe-Schnitte

KOMPLET Valbella Soft



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:	
Rührmasse aus KOMPLET Valbella Soft (siehe Grundrezeptur Rückseite)	1.400 g
Zum Aufdressieren:	
KOMPLET Kiddy Noisette Softy	250 g

Cremeauflage:	
KOMPLET Gourmet Füllcreme	400 g
Wasser	1.000 g
Zum Unterheben:	
Krokantstreusel, fein	50 g
Gesamtauflage	1.450 g
Dekor:	
KOMPLET Kiddy Noisette Softy	30 g
Gesamtgewicht	3.130 g

Aus Gutem das Beste backen!

Noisette-Deluxe-Schnitte

KOMPLET Valbella Soft

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. **KOMPLET Kiddy Noisette Softy** mit einer Lochtülle (Gr. 10) diagonal aufdressieren und abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 1.400 g pro Blech
Einwaage KOMPLET Kiddy Noisette Softy:	ca. 250 g pro Blech
Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 45 Minuten

Nach dem Erkalten alle Zutaten der Cremeauflage, außer den Krokantstreuseln mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen. Die Krokantstreusel kurz unterrühren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach ca. 250 g der Cremeauflage auf dem Boden gleichmäßig verteilen. Den Rest der Cremeauflage tupfenförmig (Loch-tülle Gr. 10) aufdressieren und mit **KOMPLET Kiddy Noisette Softy** überspinnen.

Einwaage Cremeauflage:	ca. 1.450 g pro Blech
Einwaage Dekor:	ca. 30 g pro Blech

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

Verkehrsbezeichnung: Nussrührkuchen mit Cremeauflage

Grundrezeptur Rührmasse

Masse:	
KOMPLET Valbella Soft	1.000 g
Speiseöl	450 g
Vollei	300 g
Wasser	75 g
<hr/>	
Gesamtmasse	1.825 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

