

Nuss-Rum-Schnitte

KOMPLET Valbella Soft



Rezeptur für ein Blech
60 x 20 cm

Masse:

Rührmasse aus KOMPLET Valbella Soft 900 g
(siehe Grundrezeptur Rückseite)

Nussbiskuit - Masse:

KOMPLET Biskuit 125 g
KOMPLET Valbella Soft 125 g
Vollei 125 g
Wasser 50 g

Gewicht Nussbiskuit-Masse 425 g

Cremeauflage:

KOMPLET Gourmet Füllcreme 400 g
Wasser 950 g
Rum 50 g

Zum Unterheben:

Dekorspäne, dunkel 60 g

Gesamtauflage 1.460 g

Dekor:

Haselnüsse, gehackt, geröstet 15 g

Gesamtgewicht 2.812 g

Aus Gutem das Beste backen!

Nuss-Rum-Schnitte

KOMPLET Valbella Soft

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage

Valbella Soft-Masse: ca. 900 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 22 Minuten

Alle Zutaten der Nussbiskuit-Masse im Schnellgang mit einem feinen Besen aufschlagen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 8 Minuten

Einwaage

Nussbiskuit-Masse: ca. 425 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 200 °C

Backzeit: ca. 13 - 15 Minuten

Nach dem Erkalten alle Zutaten der Cremeauflage, außer den Dekorspänen, mit dem feinen Besen aufschlagen. Die Dekorspäne zum Schluß kurz unterheben.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Cremefüllung: 2x 730 g pro Blech

Die Hälfte der Cremefüllung auf dem **Valbella Soft** - Boden verteilen und den **Valbella Soft/Biskuit** - Boden auflegen. Die restliche Cremefüllung gleichmäßig aufstreichen und mit der Palette abtupfen. Zum Schluß die Schnitte mit den Haselnüssen bestreuen und zum Absteifen kühl stellen.

Einwaage Dekor: 15 g pro Blech

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

Verkehrsbezeichnung: Nussrührkuchen mit Cremeauflage (Rumgeschmack)

Grundrezeptur Rührmasse

Masse:

KOMPLET Valbella Soft	1.000 g
Speiseöl	450 g
Vollei	300 g
Wasser	75 g

Gesamtmasse 1.825 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten



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

info@komplet.com · www.komplet.com