

Pfirsich-Nuss-Schnitte

KOMPLET Valbella Soft



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:	
KOMPLET Valbella Soft	1.000 g
Speiseöl	450 g
Vollei	300 g
Wasser	75 g
Zum Unterheben:	
KOMPLET Schokotropfen, 7.500 / kg	100 g
Gesamtmasse	1.925 g

Auflage:	
KOMPLET Gourmet Käsekuchen	55 g
KOMPLET Mandelfüllung	200 g
Wasser	150 g
Speiseöl	175 g
Speisequark	25 g
Vollei	20 g
Gesamtauflage	625 g
Fruchtauflage:	
Pfirsiche, Segmente (Dosenfrüchte)	500 g
Zum Aufstreuen:	
Florenta-Nuss-Streusel aus KOMPLET Florenta (siehe Grundrezeptur Rückseite)	350 g
Dekor:	
KOMPLET Kiddy Noisette Softy	30 g
Gesamtgewicht	3.430 g

Aus Gutem das Beste backen!

Pfirsich-Nuss-Schnitte

KOMPLET Valbella Soft

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse, außer den Schokotropfen, im Schnellgang mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen. Die Schokotropfen anschließend kurz unterrühren und die Masse auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
Einwaage Masse: ca. 1.925 g pro Blech

Alle Zutaten der Auflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen, punktförmig aufdressieren und die Pfirsichstücke auflegen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
Einwaage Auflage: ca. 625 g pro Blech
Einwaage Fruchtauflage: ca. 500 g pro Blech

Anschließend mit den Florenta-Nuss-Streuseln bestreuen und abbacken.

Einwaage Florenta-Nuss-Streusel: ca. 350 g pro Blech
Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 60 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Kiddy Noisette Softy** überspinnen und in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech) gleichmäßig einteilen und schneiden.

Einwaage Dekor: 30 g pro Blech

Verkehrsbezeichnung: Nussrührkuchen mit Pfirsichen und Nussstreusel

Grundrezeptur Florenta-Nuss-Streusel

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter, temperiert	500 g
Haselnüsse, gehobelt	1.500 g
KOMPLET Florenta	750 g
Gesamtgewicht	3.750 g

Verarbeitung:

KOMPLET Mürb + Streusel mit der Butter vermischen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und danach mit den anderen Zutaten vermischen.

Besonderer Hinweis:

Da die Streusel durch die Zugabe von **KOMPLET Florenta** hygroskopisch sind, bitte Restmengen in einem verschlossenen Gefäß aufbewahren, da sie sonst klumpig werden.

Aus Gutem das Beste backen!