

Joghurt-Johannisbeerschnitte

KOMPLET Dane Choco Rühr



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:	
KOMPLET Dane Choco Rühr	500 g
Vollei	150 g
Speiseöl	175 g
Wasser	100 g
<hr/>	
Gesamtmasse	925 g
Cremeauflage:	
KOMPLET Gourmet Füllcreme	450 g
Wasser	600 g
Joghurt, natur	500 g
<hr/>	
Gesamt Cremeauflage	1.550 g

Fruchtauflage:	
Johannisbeeren, rot, gefroren	800 g
KOMPLET Saftbinder	15 g
<hr/>	
Gesamt Fruchtauflage	815 g
Zum Abglänzen:	
Geleeguss aus	
KOMPLET Fruchtglanz rot	600 g
(siehe Grundrezeptur)	
<hr/>	
Gesamtgewicht	3.890 g

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

Aus Gutem das Beste backen!

Joghurt-Johannisbeerschnitte

KOMPLET Dane Choco Rühr

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
Einwaage Masse: 925 g pro Blech
Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten

Nach dem Erkalten alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und auf dem Boden gleichmäßig verteilen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
Einwaage Cremeauflage: ca. 1.550 g pro Blech

Danach die mit **KOMPLET Saftbinder** vermischten Johannisbeeren aufstreuen und mit Geleeguss aus **KOMPLET Fruchtglanz rot** abglänzen.

Einwaage Fruchtauflage: ca. 815 g pro Blech
Einwaage Geleeguss: ca. 600 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: Schokokuchen mit Joghurt-creme und Johannisbeeren

Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz rot

KOMPLET Fruchtglanz rot	100 g
Zucker	400 g
Wasser	1.000 g
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

KOMPLET Fruchtglanz rot 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!

Abel + Schäfer, KOMPLET-
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG
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

11/15