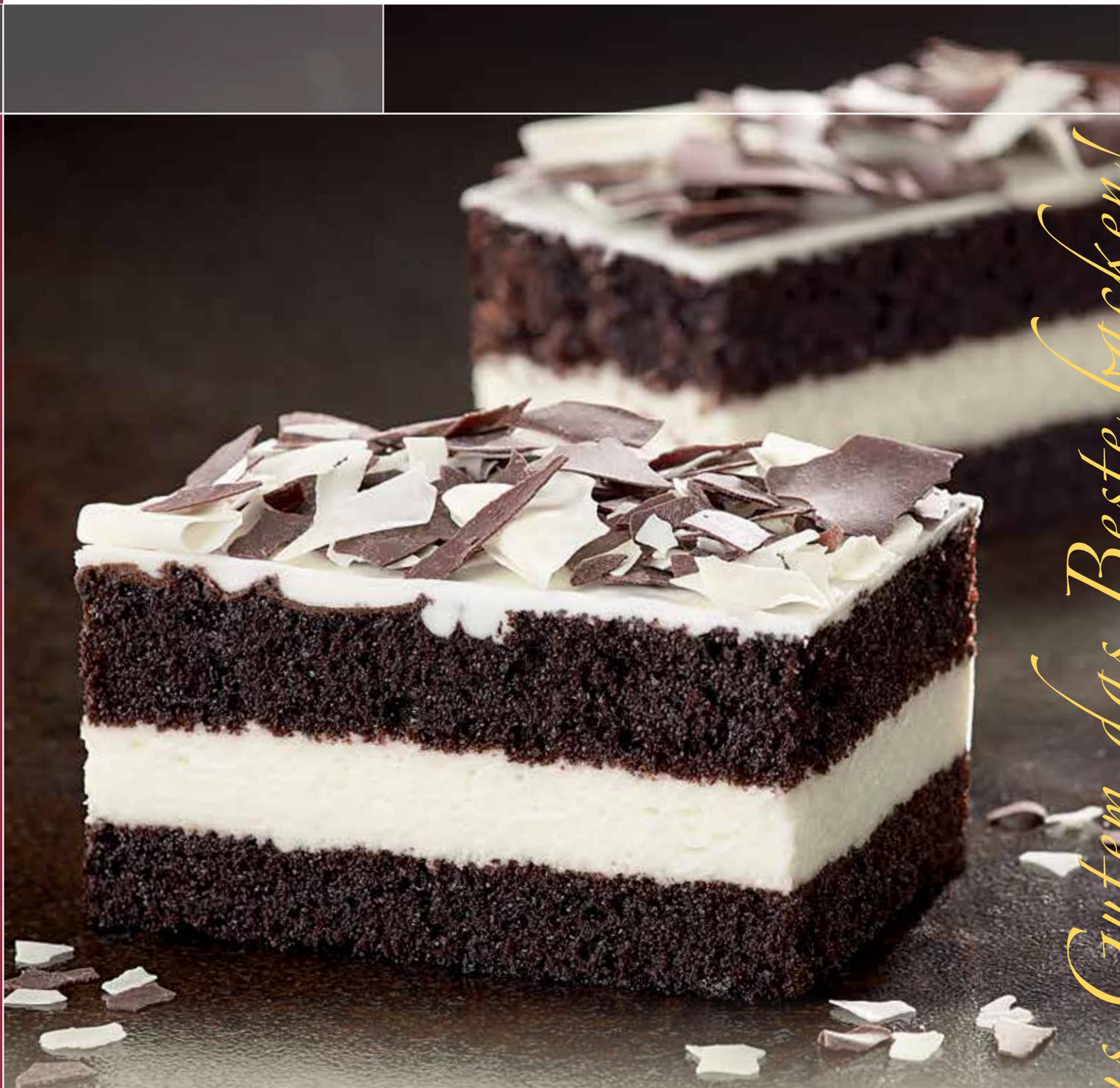


Schokohimmel

KOMPLET Dane Choco Rühr



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:	
KOMPLET Dane Choco Rühr	1.000 g
Vollei	300 g
Speiseöl	350 g
Wasser	200 g
Gesamtmasse	1.850 g

Cremeauflage:	
KOMPLET Gourmet Füllcreme	350 g
Wasser	750 g
Butter, weich	250 g
Gesamt Cremeauflage	1.350 g

Dekor:	
KOMPLET Kiddy Weiss Low Trans	300 g
Dekorspäne, dunkel	50 g
Dekorspäne, weiß	50 g
Gesamtdekor	400 g
Gesamtgewicht	3.600 g

Aus Gutem das Beste backen!

Schokohimmel

KOMPLET Dane Choco Rühr

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 und abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 1.850 g pro Blech
Backtemperatur:	ca. 180 - 190 °C
Backzeit:	ca. 35 Minuten

Nach dem Erkalten den Schokoboden mittig durchschneiden, sodass 2 Kapseln à 60 x 20 cm entstehen.

Alle Zutaten der Cremefüllung mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit:	ca. 4 Minuten
Einwaage Cremefüllung:	ca. 1.350 g pro Blech

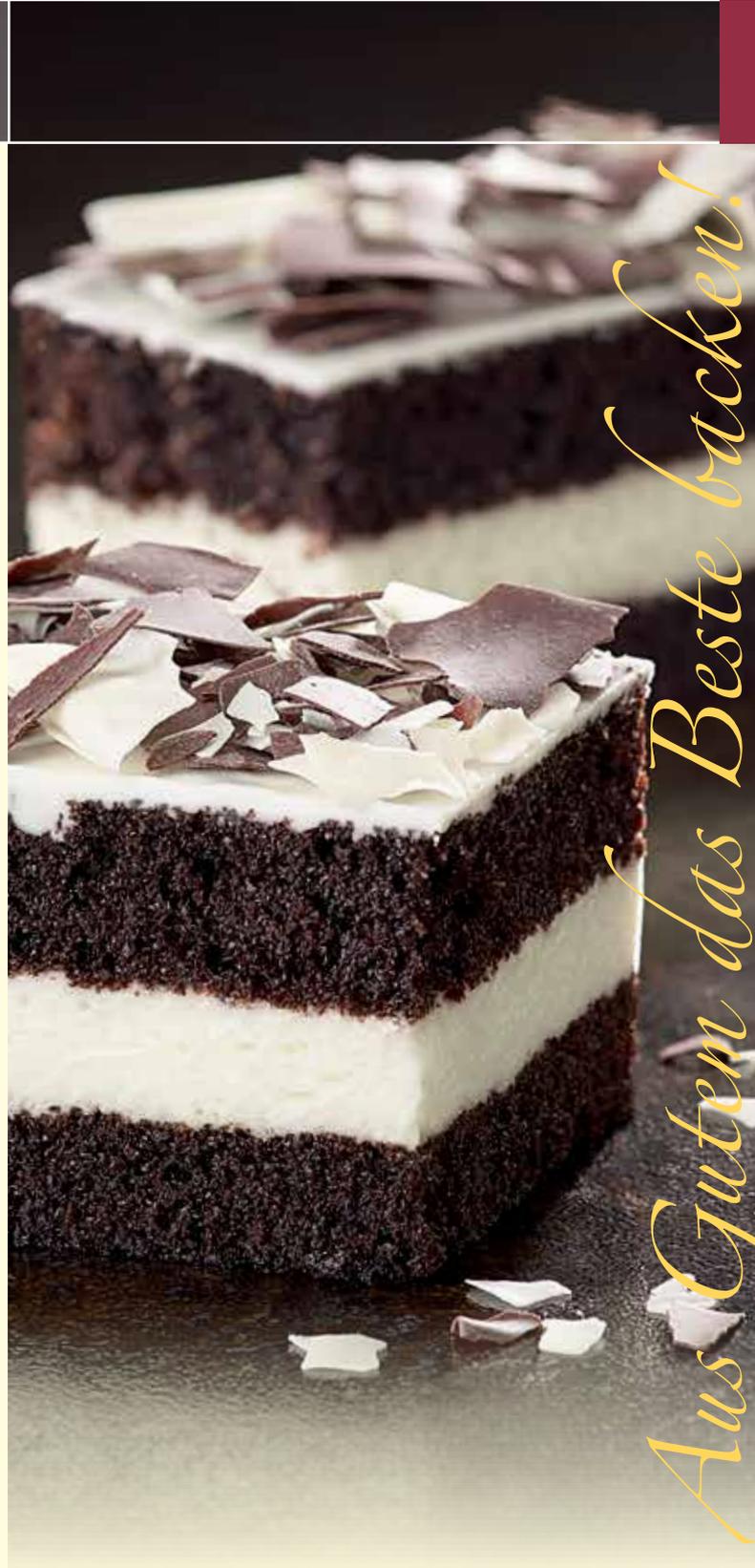
Die Cremefüllung auf den einen Boden streichen und mit der anderen Hälfte des Schokobodens abdecken.

Dekor:

KOMPLET Kiddy Weiss Low Trans auflösen, auf die Schnitte streichen und mit den gemischten Dekorspänen dekorieren.

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

Verkehrsbezeichnung: Schokokuchen mit Fettcreme



Aus Gutem das Beste backen!