

# Mascarpone-Schnitte, 60x20 cm mit JOGOSOFT

KOMPLET JOGOSOFT

## Basismasse

JOGOSOFT	750 g
Speiseöl	300 g
Wasser	375 g
<b>Gesamt Basismasse</b>	<b>1.425 g</b>

## Fruchtauflage

Himbeeren, gefroren	325 g
<b>Gesamt Fruchtauflage</b>	<b>325 g</b>

## Cremeauflage

Mascarpone	750 g
Himbeerpaste	60 g
Zucker	75 g
Milch	125 g
<b>Gesamt Cremeauflage</b>	<b>1.010 g</b>

## zum Einweichen:

Gelatine, gold, Blätter (1 Blatt ca. 2 g)	15 g
<b>Gesamt zum Einweichen:</b>	<b>15 g</b>

## Zum Unterheben

VOLUCREME	325 g
Wasser	650 g
<b>Gesamt Zum Unterheben</b>	<b>975 g</b>



*Aus Gutem das Beste backen!*



# Mascarpone-Schnitte, 60x20 cm mit JOGOSOFT

KOMPLET JOGOSOFT

## 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.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: 1425 g

Die TK - Himbeeren aufstreuen und abbacken.

Einwaage TK Himbeeren: 325 g

Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C

Backzeit: ca. 35 - 40 Minuten

Nach dem Erkalten der Schnitte alle Zutaten der Cremeauflage zusammen glattrühren.

Die Blattgelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten quellen lassen, ausdrücken und erwärmen.

Die aufgelöste Blattgelatine unter die aufgeschlagen VOLUCREME ziehen.

Zum Schluss die Volucreme unter die Cremeauflage melieren.

Einen Teil der Cremeauflage gleichmäßig auf dem Boden verstreichen, den Rest für den Dekor zurück stellen.

Einwaage Cremeauflage: ca. 1300 g

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

Einwaage Dekor: ca. 700 g



*Aus Gutem das Beste backen!*



info@komplet.com  
www.komplet.com