

Erdbeerherzen mit BLACK SOFT

KOMPLET BLACK SOFT

Basismasse

BLACK SOFT	1.000 g
Speiseöl	450 g
Vollei	200 g
Wasser	200 g
Gesamt Basismasse	1.850 g

Cremeauflage

CREME PATISSIERE	280 g
Wasser	800 g
Gesamt Cremeauflage	1.080 g

Fruchtauflage

Erdbeeren, frisch	2.200 g
Gesamt Fruchtauflage	2.200 g

Zum Abglänzen

KIDDY GEL ERDBEER, Erdbeer-Geleeguß, Grundrezept	720 g
Gesamt Zum Abglänzen	720 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen, in die Papierbackformen einfüllen und abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage:	ca. 100 g pro Stk.

Die Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und auf den erkalteten BLACK SOFT - Böden gleichmässig verteilen.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Cremeauflage:	ca. 60 g pro Stk.

Danach die frischen Erdbeeren auflegen, mit Erdbeer-Geleeguß aus KIDDY GEL ERDBEER (s. Grundrezept) abglänzen und kühl stellen.



Fruchtauflage: ca. 120 g pro Stk.

MEISTERTIPP:

Nach Wunsch können z.B. gehackte Pistazien aufgestreut werden.

Aus Gutem das Beste backen!

