

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!

