

# Mandarinentraum, 60x20 cm mit JOGOSOFT

**KOMPLET JOGOSOFT**
**Basismasse**

JOGOSOFT	500 g
HONIG-LEBKUCHEN	125 g
Honig	25 g
Speiseöl	250 g
Wasser	300 g
<b>Gesamt Basismasse</b>	<b>1.200 g</b>

**Fruchtauflage**

Mandarinen - Orangen, ( Dosenfrüchte )	450 g
<b>Gesamt Fruchtauflage</b>	<b>450 g</b>

**Cremeauflage**

VOLUCREME	420 g
Mandarinenfruchtsaft	200 g
Wasser	460 g
Mandarinenpaste	10 g
Mandarinen - Orangen, ( Dosenfrüchte )	200 g
<b>Gesamt Cremeauflage</b>	<b>1.290 g</b>

**Dekor**

Mandarinen - Orangen, ( Dosenfrüchte )	80 g
<b>Gesamt Dekor</b>	<b>80 g</b>

**Verarbeitung:**

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen, auf einem vorbereiteten Blech ( 60 x 20 cm ) gleichmäßig aufstreichen, die Mandarinen aufstreuen und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Basismasse: ca. 1200 g / pro Blech

Einwaage Fruchtauflage: ca. 450 g / pro Blech

Backtemperatur: ca. 190 ° C



Backzeit: 25 - 30 Minuten

Alle Zutaten der Cremeauflage, außer den Mandarinen, mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen, die Mandarinen zum Schluss dazugeben und 1 Minute weiter aufschlagen. Danach ca. 200 g der Cremeauflage für den Dekor zurückstellen, den Rest auf der Schmitte gleichmäßig verteilen und glatt streichen.

Aufschlagzeit: ca. 5 Minuten

Einwaage Cremeauflage: ca. 1090 g / pro Blech

Mit der Cremeauflage für den Dekor beliebig ausgarnieren und zum Absteifen kühl stellen.

Cremeauflage Dekor: ca. 200 g pro Blech

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

*Aus Gutem das Beste backen!*



info@komplet.com  
www.komplet.com