

Mandarinentraum, 60x20 cm mit JOGOSOFT

KOMPLET JOGOSOFT
Basismasse

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

Fruchtauflage

Mandarinen - Orangen, (Dosenfrüchte)	450 g
Gesamt Fruchtauflage	450 g

Cremeauflage

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

Dekor

Mandarinen - Orangen, (Dosenfrüchte)	80 g
Gesamt Dekor	80 g

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