

Johannisbeer-Joghurt-Schnitte, 60x20 cm mit JOGOSOFT

KOMPLET JOGOSOFT
Basismasse

JOGOSOFT, Sandmasse, Grundrezept 1.670 g

Gesamt Basismasse 1.670 g

Cremeauflage

CREME PATISSIERE 100 g

Joghurt, natur 175 g

Wasser 175 g

Gesamt Cremeauflage 450 g

Fruchtauflage

Johannisbeeren, rot, gefroren 300 g

Gesamt Fruchtauflage 300 g

Zum Aufstreuen

 MÜRB+STREUSEL, Butterstreusel,
Grundrezept 250 g

Gesamt Zum Aufstreuen 250 g

Zum Bestreichen

Butter, flüssig 75 g

Gesamt Zum Bestreichen 75 g

Zum Abglänzen

 KIDDY GEL APRIKOSE,
Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept 200 g

Gesamt Zum Abglänzen 200 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.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Basismasse: ca. 1665 g pro Blech

Alle Zutaten der Cremeauflage zusammen aufschlagen.



Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die Joghurtcreme tupfenförmig auf der Masse verteilen und die Johannisbeeren aufstreuen. Die Butterstreusel lt. Grundrezept herstellen, aufstreuen und abbacken.

 Einwaage
Cremeauflage: ca. 450 g pro Blech

 Einwaage
Fruchtauflage: ca. 300 g pro Blech

 Einwaage
Streuselaufgabe: ca. 250 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180-190° C

Backzeit: ca. 55 Minuten

Nach dem Backen den noch heißen Kuchen mit flüssiger Butter bestreichen.

Nach dem Erkalten mit Geleeguß aus KIDDY GEL APRIKOSE (s. Grundrezept) abglänzen.

Einwaage Geleeguss: ca. 200 g pro Blech

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

MEISTERTIPP:

Zur rationelleren Herstellung kann die Schnitte nach dem Buttern nur gezuckert werden.


 info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!