

Dinkel-Buttermilch-Birnenschnitt e, 60x20 cm mit DINKEL SOFT RÜHR

KOMPLET DINKEL SOFT RÜHR

Basismasse

DINKEL SOFT RÜHR	800 g
Wasser	400 g
Speiseöl	320 g
Gesamt Basismasse	1.520 g

Cremeauflage

CREME PATISSIERE	100 g
Buttermilch	300 g
Gesamt Cremeauflage	400 g

Fruchtauflage

Birnen, Segmente, (Dosenfrüchte)	500 g
Gesamt Fruchtauflage	500 g

Zum Aufstreuen

DINKEL SOFT RÜHR, Dinkelstreusel, Grundrezept	250 g
Gesamt Zum Aufstreuen	250 g

Zum Abglänzen

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept	125 g
Gesamt Zum Abglänzen	125 g



Beste backen!
Aus Gutem das



Dinkel-Buttermilch-Birnenschnitt e, 60x20 cm mit DINKEL SOFT RÜHR

KOMPLET DINKEL SOFT RÜHR

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen und auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 1520 g pro Blech

Alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die Cremeauflage punktförmig aufdressieren (Lochtülle Gr.12) und die Birnensegmente auflegen. Die Dinkelstreusel aufstreuen und abbacken.

Einwaage Cremeauflage: ca. 400 g pro Blech

Einwaage Fruchtauflage: ca. 500 g pro Blech

Einwaage Dinkelstreusel: ca. 250 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 -190° C

Backzeit: ca. 50 - 55 Minuten

Nach dem Erkalten mit Aprikosen - Geleeguß aus KIDDY GEL APRIKOSE abglänzen und in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.



Beste backen!
Aus Gutem das Beste



info@komplet.com
www.komplet.com