

Gourmet-Preiselbeer-Schnitte, 60 x 20 cm mit JOGOSOFT

KOMPLET JOGOSOFT

Basismasse

JOGOSOFT, Sandmasse, Grundrezept 570 g

Gesamt Basismasse 570 g

Basismasse

BLACK SOFT, Grundrezept 1.400 g

MÜRB+STREUSEL, Butterstreusel,
Grundrezept 250 g

Gesamt Basismasse 1.650 g

Fruchtfüllung

Preiselbeermarmelade 400 g

Gesamt Fruchtfüllung 400 g

Cremeauflage

CREME DENISE 250 g

Wasser 625 g

Schokostreusel 20 g

Gesamt Cremeauflage 895 g

Dekor

NEUSCHNEE 30 g

Kakaopulver 5 g

Gesamt Dekor 35 g



*Beste backen!
Aus Gutem das*



info@komplet.com
www.komplet.com

Gourmet-Preiselbeer-Schnitte, 60 x 20 cm mit JOGOSOFT

KOMPLET JOGOSOFT

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 570 g pro Blech
Backtemperatur:	ca. 180° C
Backzeit:	ca. 20 Minuten

Die BLACK SOFT-Masse auf zwei vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen. Ein Blech mit Butterstreusel bestreuen und beide Bleche backen.

Einwaage BLACK SOFT-Masse:	ca. 700 g pro Blech
----------------------------	---------------------

Einwaage Streuselaufgabe:	ca. 250 g pro Blech
---------------------------	---------------------

Backtemperatur:	ca. 180° C
Backzeit:	ca. 20 Minuten

Die Preiselbeermarmelade auf die ausgekühlte BLACK SOFT-Kapsel mit den Streuseln aufstreichen. Danach mit der JOGOSOFT-Kapsel

abdecken.

Einwaage Fruchtfüllung:	ca. 400 g pro Blech
-------------------------	---------------------

Alle Zutaten der Cremeauflage zusammen mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen. Einen Teil der Creme (ca. 500 g)

auf der JOGOSOFT-Kapsel verteilen und mit der zweiten BLACK SOFT-Kapsel abdecken. Danach die restliche Creme (375 g)

auf der BLACK SOFT-Kapsel verteilen.

Einwaage Cremeauflage 1 :	ca. 500 g pro Blech
---------------------------	---------------------

Einwaage Cremeauflage 2:	ca. 395 g pro Blech
--------------------------	---------------------



NEUSCHNEE und Kakaopulver mischen und auf den Creme sieben.

Einwaage Dekor:	ca. 35 g pro Blech
-----------------	--------------------

Die Schnitte ca. 2 Stunden in die Kühlung stellen.

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

Beste backen!
Aus Gutem das Beste!

