

# Mandel-Cappuccino-Schnitte, 60 x 20 cm

**KOMPLET MANDELSOFT**
**Basismasse**

MANDELSOFT	700 g
Speiseöl	280 g
Vollei	200 g
Wasser	200 g
Gesamt Basismasse	1.380 g

**zum Unterrühren**

Dekorspäne, dunkel	120 g
Gesamt zum Unterrühren	120 g

**Cremeauflage**

GOURMET FÜLLCREME	400 g
Kaffee, löslich	8 g
Wasser	1.000 g
Gesamt Cremeauflage	1.408 g

**Dekor**

NEUSCHNEE	15 g
Gesamt Dekor	15 g

**Verarbeitung:**

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen.

Die Dekorspäne zum Schluss kurz unterrühren.

Die Masse auf ein vorbereitetes Blech ( 60 x 20 cm ) gleichmäßig aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 1500 g
Backtemperatur:	ca. 180 -190 ° C
Backzeit:	ca. 30 - 35 Minuten

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



Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Nach dem Erkalten, die Creme auf dem Boden gleichmäßig verteilen, tupfenförmig aufrauen und mit NEUSCHNEE absieben.

Einwaage Cremeauflage: ca. 1408 g

Einwaage Dekor: ca. 15 g

Zum Schluss kühl stellen und nach dem Absteifen in Stücke ( z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech ) einteilen und schneiden.



info@komplet.com  
www.komplet.com

*Aus Gutem das Beste backen!*