

Cappuccino Cake, 60x20 cm mit GOURMET FÜLLCREME

KOMPLET GOURMET FÜLLCREME

Basismasse

BLACK SOFT	500 g
Speiseöl	225 g
Vollei	100 g
Wasser	100 g
Gesamt Basismasse	925 g

für die dunkle Cremeauflage:

GOURMET FÜLLCREME	300 g
Wasser	750 g
Kaffee, löslich	8 g
Gesamt für die dunkle Cremeauflage:	1.058 g

für die helle Cremeauflage:

GOURMET FÜLLCREME	400 g
Wasser	1.000 g
Gesamt für die helle Cremeauflage:	1.400 g

Dekor

Dekorspäne, weiss	100 g
Gesamt Dekor	100 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 925 g / pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 ° C

Backzeit: ca.25 - 30 Minuten

Nach dem Erkalten, alle Zutaten der dunklen Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und auf dem Boden gleichmäßig verteilen.



Aufschlagzeit: ca.3 Minuten

Einwaage Kaffecreme: ca.1058 g / pro Blech

Alle Zutaten der hellen Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und auf der Kaffecreme gleichmäßig verteilen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage helle Cremeauflage: ca. 1400 g / pro Blech

Mit den weißen Dekorspänen bestreuen.

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

Aus Gutem das Beste backen!

