

Pfirsich-Cremeschnitte, 60x20 cm aus BLACK SOFT mit GOURMET FÜLLCREME

KOMPLET BLACK SOFT.
Basismasse

BLACK SOFT, Grundrezept 1.400 g

Gesamt Basismasse 1.400 g

Auflage

Pfirsiche, gewürfelt, (Dosenfrüchte) 400 g

Gesamt Auflage 400 g

Cremeauflage

GOURMET FÜLLCREME 400 g

Wasser 1.000 g

Gesamt Cremeauflage 1.400 g

Dekor

Kakaopulver 1 g

NEUSCHNEE 10 g

Gesamt Dekor 11 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

Die gewürfelten Pfirsiche aufstreuen und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage: ca. 1400 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 ° C

Backzeit: ca. 45 - 50 Minuten

Nach dem Erkalten alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.



Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Cremeauflage: ca. 1400 g pro Blech

Die Cremeauflage gleichmäßig verteilen und nach Wunsch ausgarnieren.

In Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech) einteilen und schneiden und zum Absteifen kühl stellen.

Aus Gutem das Beste backen.



info@komplet.com
www.komplet.com