

Eierlikör-Creme-Schnitte, 60 x 20 cm mit VALBELLA SOFT

KOMPLET VALBELLA SOFT

Basismasse

VALBELLA SOFT, Rührmasse, Grundrezept	1.400 g
Gesamt Basismasse	1.400 g

Fruchtauflage

Birnen, gewürfelt	500 g
Gesamt Fruchtauflage	500 g

Cremeauflage

GOURMET FÜLLCREME	400 g
Wasser	1.000 g
Eierlikörpaste	20 g
Gesamt Cremeauflage	1.420 g

zum Aufstreichen

Eierlikör	200 g
Sahnestand, neutral	50 g
Gesamt zum Aufstreichen	250 g

Verarbeitung:

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

Die gewürfelten Birnen auf der Masse verteilen und abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 1400 g
Einwaage Birnen:	ca. 500 g

Backtemperatur:	ca. 190° C
Backzeit:	ca. 45 Minuten

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



Aufschlagzeit:

Einwaage Cremeauflage: ca. 1420 g

Zum Absteifen für ca. 1 Stunde kühl stellen.

Für den Dekor Eierlikör und Sahnestand miteinander verrühren und gleichmäßig auf der Cremeauflage verteilen.

Einwaage Dekor: ca. 250 g

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



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!