

Choco-Coco-Dream, 60x20 cm mit DANE CHOCO RÜHR

KOMPLET DANE CHOCO RÜHR

Basismasse

DANE CHOCO RÜHR	500 g
Vollei	150 g
Speiseöl	175 g
Wasser	100 g
Gesamt Basismasse	925 g

Cremeauflage

GOURMET FÜLLCREME	400 g
Wasser	1.000 g
KOKOSMAKRONEN 2X5 KG	110 g
Gesamt Cremeauflage	1.510 g

Cremeauflage

GOURMET FÜLLCREME	280 g
Wasser	700 g
Mandarinen - Orangen, (Dosenfrüchte)	40 g
Mandarinenpaste	20 g
Gesamt Cremeauflage	1.040 g

Dekor

Kokosflocken, abgeröstet	50 g
Gesamt Dekor	50 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	925 g / pro Blech

Backtemperatur:	ca. 190° C
Backzeit:	ca. 30 - 35 Minuten



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

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Kokoscreme:	ca.1.510 g / pro Blech

Alle Zutaten der Mandarinencreme mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und auf die Kokoscreme gleichmäßig verteilen.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Mandarinencreme:	1.040 g / pro Blech

Mit den gerösteten Kokosflocken bestreuen und in die Kühlung stellen.

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!

