

Schokohimmelschnitte, 60x20 cm mit DANE CHOCO RÜHR

KOMPLET DANE CHOCO RÜHR

Basismasse

DANE CHOCO RÜHR	1.000 g
Vollei	300 g
Speiseöl	350 g
Wasser	200 g
Gesamt Basismasse	1.850 g

Cremefüllung

GOURMET FÜLLCREME	350 g
Wasser	750 g
Butter, weich	250 g
Gesamt Cremefüllung	1.350 g

Dekor

KIDDY WEISS	300 g
Dekorspäne, dunkel	50 g
Dekorspäne, weiss	50 g
Gesamt Dekor	400 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.1850 g
Backtemperatur:	ca. 180 -190° C
Backzeit:	ca. 35 Minuten

Nach dem Erkalten den Schokoboden mittig durchschneiden, sodass 2 Kapseln à 60 x 20 cm entstehen.



Alle Zutaten der Cremefüllung mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit:	ca.4 Minuten
Einwaage Cremefüllung:	ca. 1350 g

Die Cremefüllung auf den einen Boden streichen und mit der anderen Hälfte des Schokobodens abdecken.

KIDDY WEISS LOW TRANS auflösen, auf die Schnitte streichen und mit den gemischten Dekorspänen dekorieren.

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

Aus Gutem das Beste backen!

