

Joghurt-Johannisbeerschnitte, 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	450 g
Wasser	600 g
Joghurt, natur	500 g
Gesamt Cremeauflage	1.550 g

Fruchtauflage

Johannisbeeren, rot, gefroren	800 g
SAFTBINDER	15 g
Gesamt Fruchtauflage	815 g

Zum Abglänzen

FRUCHTGLANZ ROT, Geleeguss, Grundrezept	600 g
Gesamt Zum Abglänzen	600 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse 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



Backtemperatur:	ca. 190° C
Backzeit:	ca. 25 - 30 Minuten

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

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Cremeauflage:	ca. 1550 g

Danach die mit SAFTBINDER vermischten Johannisbeeren aufstreuen und mit Geleeguss aus FRUCHTGLANZ ROT abglänzen.

Einwaage Fruchtauflage:	ca. 815 g
Einwaage Geleeguss:	ca. 600 g

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

