

Früchte-Dinkel-Duett mit DINDEL SOFT RÜHR

KOMPLET DINKEL SOFT RÜHR

Basismasse

DINKEL SOFT RÜHR	1.000 g
Speiseöl	400 g
Wasser	500 g
Gesamt Basismasse	1.900 g

Auflage

CREME PATISSIERE, Joghurtcreme, Grundrezept	480 g
Gesamt Auflage	480 g

Fruchtauflage

Johannisbeeren, rot, gefroren	400 g
Himbeeren, gefroren	400 g
SAFTBINDER	10 g
Gesamt Fruchtauflage	810 g

Auflage

MÜRB+STREUSEL, Butterstreusel, Grundrezept	560 g
Gesamt Auflage	560 g

Zum Abglänzen

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept	120 g
Gesamt Zum Abglänzen	120 g



Aus Gutem das Beste backen!

Früchte-Dinkel-Duett mit DINKE SOFT RÜHR

KOMPLET DINKEL SOFT RÜHR

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die Masse in die Tortenringe 140 x 50 mm einfüllen.

Einwaage Masse:

Die Joghurtcreme laut Grundrezeptur herstellen und punktförmig auf die Masse aufdressieren.

Einwaage Joghurtcreme: ca. 60 g / pro Ring

Die gefrorenen Früchte mit dem SAFTBINDER mischen und aufstreuen.

Fruchtauflage: 100 g / pro Ring

Die Butterstreusel lt. Grundrezept herstellen, aufstreuen und abbacken.

Einwaage Butterstreusel: ca. 70 g / pro Ring

Backtemperatur:

Backzeit:

Nach dem Erkalten die Tortenringe einfach nur abziehen und die Gebäcke mit Geleeguß aus KIDDY GEL APRIKOSE abglänzen.



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com