

Dinkel-Honigschnitte, 60x20 cm mit DINKEL SOFT RÜHR

KOMPLET DINKEL SOFT RÜHR

Basismasse

DINKEL SOFT RÜHR	750 g
Speiseöl	300 g
Wasser	375 g
Gesamt Basismasse	1.425 g

Cremeauflage

GOURMET FÜLLCREME	400 g
Wasser	1.000 g
Honig	250 g
Gesamt Cremeauflage	1.650 g

Dekor

Dekorspäne, weiss	100 g
KIDDY NOISETTE SOFTY	60 g
Gesamt Dekor	160 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage:	ca. 1425 g
Backtemperatur:	ca. 190°C
Backzeit:	ca. 35 - 40 Minuten

Nach dem Erkalten den Boden mittig durchschneiden, sodass zwei Kapseln á 60 x 20 cm entstehen.

Alle Zutaten der Cremeauflage, bis auf den Honig, mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und anschließend den Honig unterziehen.

Aufschlagzeit:	ca. 3 - 4 Minuten
----------------	-------------------



Einen Teil der Cremeauflage auf die untere Hälfte des Bodens gleichmäßig aufstreichen und mit dem oberen Boden abdecken.

Einwaage Cremeauflage: ca. 1000 g

Die restliche Creme auf der Oberseite gleichmäßig verteilen und tupfenförmig aufrauen. Danach mit KIDDY NOISETTE SOFTY überspinnen und kühl stellen.

Einwaage Cremeauflage: ca. 650 g

KIDDY NOISETTE SOFTY: ca. 60 g

Nach dem Absteifen in ca. 6 x 10 cm (dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech) einteilen, schneiden und mit weißen Dekorspänen garnieren.

Dekor: ca. 100 g

Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com