

Pfirsich-Dinkelschnitte, 60x20 cm mit DINKEL SOFT RÜHR

KOMPLET DINKEL SOFT RÜHR

Basismasse

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

Fruchtauflage

Pfirsiche, Segmente, (Dosenfrüchte)	500 g
Gesamt Fruchtauflage	500 g

Cremeauflage

GOURMET FÜLLCREME	450 g
Wasser	600 g
Joghurt, natur	600 g
Gesamt Cremeauflage	1.650 g

Dekor

NEUSCHNEE PLUS	20 g
Gesamt Dekor	20 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 1425 g
Einwaage Fruchtauflage:	ca. 500 g
Backtemperatur:	ca. 180 -190° C
Backzeit:	25 - 30 Minuten

Alle Zutaten der Cremeauflage, mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.



Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Nach dem Erkalten, die Creme auf dem Boden gleichmäßig verteilen, tupfenförmig aufrauen, mit NEUSCHNEE PLUS absieben und kühl stellen.

Einwaage Cremeauflage: ca. 1650 g

Einwaage Dekor: ca. 20 g

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!



info@komplet.com
www.komplet.com