

Ananas-Dinkelschnitte, 60x20 cm mit DINKEL SOFT RÜHR

KOMPLET DINKEL SOFT RÜHR

Basismasse

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

Fruchtauflage

Ananas, Stücke	500 g
Gesamt Fruchtauflage	500 g

Cremeauflage

GOURMET FÜLLCREME	400 g
Wasser	1.000 g
Ananaspaste	40 g
Gesamt Cremeauflage	1.440 g

Dekor

Ananas, Stücke	150 g
KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept	25 g
Dekorspäne, dunkel	50 g
Pistazienkerne, gehackt	50 g
Gesamt Dekor	275 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 1425 g
Einwaage Fruchtauflage:	ca. 500 g



Backtemperatur:	ca. 180 -190° C
Backzeit:	ca. 40 - 45 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, kämmen und kühl stellen.

Einwaage Cremeauflage:	ca. 1440 g
------------------------	------------

Anschließend die Ananasstücke mit Aprikosen - Geleeguss aus KIDDY GEL APRIKOSE (s. Grundrezept) abglänzen.

Die Schnitte in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen.

Die abgeglänzten Ananasstücke auflegen und mit den Dekorspänen und den gehackten Pistazienkernen beliebig ausgarnieren.

Aus Gutem das Beste backen!

