

Gourmet Frühlingsschnitte, 60 x 20 cm mit GOURMET MUFFIN

KOMPLET GOURMET MUFFIN

Basismasse

GOURMET MUFFIN	750 g
Speiseöl	170 g
Vollei	350 g
Wasser	200 g
Gesamt Basismasse	1.470 g

Quarkauflage

GOURMET KÄSEKUCHEN	115 g
Speisequark, Magerstufe 2,0%	375 g
Speiseöl	50 g
Vollei	50 g
Wasser	40 g
Gesamt Quarkauflage	630 g

Fruchtauflage

Johannisbeeren, rot, gefroren	300 g
Gesamt Fruchtauflage	300 g

Zum Aufstreuen

MÜRB+STREUSEL, Butterstreusel, Grundrezept	200 g
Mandarinen - Orangen, (Dosenfrüchte)	300 g
Gesamt Zum Aufstreuen	500 g

Zum Abglänzen

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept	100 g
Gesamt Zum Abglänzen	100 g



Aus Gutem das Beste backen!

Gourmet Frühlingsschnitte, 60 x 20 cm mit GOURMET MUFFIN

KOMPLET GOURMET MUFFIN

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 1470 g

Alle Zutaten der Quarkauflage zusammen glattrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die Quarkauflage punktförmig aufdressieren (Dressierbeutel ohne Tülle).

Einwaage Quarkauflage: ca. 630 g

Die gefrorenen Johannisbeeren aufstreuen. Die Butterstreusel (s. Grundrezept) aufstreuen, mit den Mandarinen belegen und abbacken.

Einwaage Johannisbeeren: ca. 300 g

Einwaage Butterstreusel: ca. 200 g

Einwaage Mandarinen: ca. 300 g

Backtemperatur: 180 - 190 ° C

Backzeit: ca. 50-55 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguß aus KIDDY GEL APRIKOSE abglänzen und in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech) einteilen und schneiden.



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com