

Dinkel-Walnuß-Schnitte, 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

Zum Unterheben

Walnusskerne, Bruch	150 g
Gesamt Zum Unterheben	150 g

Cremeauflage

GOURMET FÜLLCREME	400 g
Wasser	1.000 g
Honig	100 g
Gesamt Cremeauflage	1.500 g

Dekor

KIDDY NOISETTE SOFTY	40 g
Gesamt Dekor	40 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen.

Den kleingehackten Walnußbruch zum Schluss kurz unterrühren.

Die Masse auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 1575 g
Backtemperatur:	ca. 180 -190 ° C
Backzeit:	ca. 30 - 35 Minuten

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



Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Nach dem Erkalten, einen Teil der Creme auf dem Boden gleichmäßig verteilen.

Einwaage Cremeauflage: ca. 300 g

Den Rest der Cremeauflage tupfenförmig aufdressieren und mit KIDDY NOISETTE überspinnen.

Einwaage Cremeauflage: ca. 1200 g

Einwaage Dekor: ca. 40 g

Zum Schluss kühl stellen und nach dem Absteifen 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