

Schoko-Eierlikör-Schnitte, 60x20 cm mit BLACK SOFT

KOMPLET BLACK SOFT

Basismasse

BLACK SOFT	750 g
Speiseöl	345 g
Vollei	150 g
Wasser	150 g
Gesamt Basismasse	1.395 g

Belag

Pfirsiche, gewürfelt, (Dosenfrüchte)	400 g
MÜRB+STREUSEL, Butterstreusel, Grundrezept	225 g
Gesamt Belag	625 g

Cremeauflage

GOURMET FÜLLCREME	400 g
Wasser	1.000 g
Eierlikör	150 g
Gesamt Cremeauflage	1.550 g

Dekor

Eierlikör	100 g
Dekorspäne, dunkel	50 g
Gesamt Dekor	150 g



Aus Gutem das Beste backen!



Schoko-Eierlikör-Schnitte, 60x20 cm mit BLACK SOFT

KOMPLET BLACK SOFT

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
Einwaage Basismasse: ca. 1390 g pro Blech

Die Butterstreusel lt. Grundrezept herstellen.

Die Pfirsiche und die Butterstreusel gleichmäßig aufstreuen und die Schnitte abbacken.

Einwaage Pfirsich, gehackt: ca. 400 g pro Blech
Einwaage Butterstreusel: ca. 225 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

Nach dem Erkalten alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen, auf dem Boden gleichmäßig aufstreichen und abkämmen.

Anschließend die Schnitte mit Eierlikör und Dekorspänen dekorieren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
Einwaage Cremeauflage: ca. 1550 g pro Blech
Einwaage Dekor: ca. 150 g pro Blech

Die Schnitte 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