

# Whoopies mit SOFT AMIGOS

## KOMPLET SOFT AMIGOS

### Basismasse

SOFT AMIGOS	1.000 g
Speiseöl	75 g
Vollei	100 g
Wasser, ca.	600 g
<b>Gesamt Basismasse</b>	<b>1.775 g</b>

### Füllung

KIDDY GUSTO SOFTY, Dauercreme, Grundrezept	1.400 g
<b>Gesamt Füllung</b>	<b>1.400 g</b>

### Verarbeitung:

Alle Zutaten mit einem groben Besen oder Flachteigschläger bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Auf vorbereitete Bleche mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr. 15) aufdressieren und abbacken.

Einwaage: ca. 25 g / pro Stk.

Backtemperatur: ca. 190° C

Backzeit: ca. 12 - 15 Minuten

Nach dem Erkalten beliebig füllen, zusammensetzen und ausgarnieren.

Einwaage Dauercreme: ca. 40 g pro Stk.

### MEISTERTIPP:

Die Dauercreme kann auch mit KIDDY NOISETTE SOFTY hergestellt werden.



*Aus Gutem das Beste backen!*

