

# Johannisbeer-Schmandschnitte, 60x20 cm mit BLACK SOFT

## KOMPLET BLACK SOFT

### Basismasse

BLACK SOFT	1.000 g
Speiseöl	450 g
Vollei	200 g
Wasser	200 g
<b>Gesamt Basismasse</b>	<b>1.850 g</b>

### Cremeauflage

CREME PATISSIERE	100 g
Wasser	200 g
Schmand	200 g
<b>Gesamt Cremeauflage</b>	<b>500 g</b>

### Fruchtauflage

Johannisbeeren, rot, gefroren	450 g
SAFTBINDER	10 g
<b>Gesamt Fruchtauflage</b>	<b>460 g</b>

### Zum Aufstreuen

MÜRB+STREUSEL, Butterstreusel, Grundrezept	400 g
<b>Gesamt Zum Aufstreuen</b>	<b>400 g</b>

### Dekor

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept	150 g
<b>Gesamt Dekor</b>	<b>150 g</b>

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse 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. 1850 g pro Blech



Alle Zutaten der Cremeauflage miteinander verrühren und punktförmig auf die Masse dressieren.

Einwaage Cremeauflage: ca. 500 g pro Blech

Die TK-Johannisbeeren in SAFTBINDER wälzen und gleichmäßig auf die Schnitte aufstreuen. Den Butterstreusel auf der Schnitte verteilen und diese abbacken.

Einwaage Fruchtauflage: ca. 460 g pro Blech

Einwaage Butterstreusel: ca. 400 g pro Blech

Backtemperatur: 180 - 190 ° C

Backzeit: 45 - 50 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguß aus KIDDY GEL APRIKOSE ( s. Grundrezept ) 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!*

