

Vegane Picasso-Schnitte, 60x20 cm

KOMPLET VEGA CAKE

Basismasse

VEGA CAKE	1.000 g
Speiseöl	300 g
Wasser	450 g
Gesamt Basismasse	1.750 g

Cremefüllung

	420 g
Gesamt Cremefüllung	420 g

Fruchtfüllung

KIDDY FRUIT SCHWARZE KIRSCH	350 g
Gesamt Fruchtfüllung	350 g

Fruchtauflage

Aprikosen, 1/2 Frucht, (Dosenfrüchte)	400 g
Gesamt Fruchtauflage	400 g

Zum Abglänzen

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept	150 g
Gesamt Zum Abglänzen	150 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
Einwaage Masse: ca. 1750 g

Die Vegane Creme lt. Grundrezept herstellen. Anschließend die vegane Cremefüllung und die Fruchtfüllung mit einem Dressierbeutel (ohne Tülle) punktförmig abwechselnd aufdressieren, zwischen den Füllungen die Aprikosenhälften auflegen und danach abbacken.

Einwaage



Cremefüllung:	ca. 420 g
Einwaage	
Fruchtfüllung:	ca. 350 g
Einwaage	
Fruchtauflage:	ca. 400 g

Backtemperatur: ca. 190° C
Backzeit: 45 - 50 Minuten

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

MEISTERTIPP:

Bitte beachten Sie, dass alle eingesetzten Rohstoffe die Anforderungen für eine vegane Ernährungsweise erfüllen.

Aus Gutem das Beste backen!

