

Choco-Engel-Schnitte, 60x20 cm mit BLACK SOFT

KOMPLET BLACK SOFT

Basismasse

BLACK SOFT	750 g
Speiseöl	350 g
Vollei	150 g
Wasser	150 g
Gesamt Basismasse	1.400 g

Fruchtauflage

Mangowürfel, gefrostet	500 g
Gesamt Fruchtauflage	500 g

Cremeauflage

GOURMET FÜLLCREME	480 g
Wasser	1.200 g
Mangopaste	40 g
Sahnestand, neutral	60 g
Gesamt Cremeauflage	1.780 g

Dekor

Mangopüree	225 g
SAFTBINDER	20 g
Zucker	50 g
Gesamt Dekor	295 g

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. Danach mit den Mangostücken bestreuen und abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Basismasse:	ca. 1400 g pro Blech
Einwaage Fruchtauflage:	ca. 500 g pro Blech



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

Die Zutaten der Cremeauflage, außer der Mangopaste, mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen. Die Mangopaste danach unter die aufgeschlagene Creme rühren und auf dem erkalteten Boden gleichmäßig aufstreichen.

Aufschlagzeit:	ca. 4 Minuten
Einwaage Cremeauflage:	ca. 1740 g pro Blech

Den SAFTBINDER mit dem Zucker trocken mischen, das Mangopüree einrühren und damit die Schnitte dekorieren.

Dekor:	ca. 245 g pro Blech
--------	---------------------

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!

