

# Marshmallow-Schnitte, 60x20 cm mit BLACK SOFT

## KOMPLET BLACK SOFT

### Basismasse

BLACK SOFT	750 g
Speiseöl	350 g
Vollei	150 g
Wasser	150 g
<b>Gesamt Basismasse</b>	<b>1.400 g</b>

### Cremeauflage

GOURMET FÜLLCREME	400 g
Wasser	1.000 g
Karamelpaste	100 g
<b>Gesamt Cremeauflage</b>	<b>1.500 g</b>

### Dekor

Marshmallow, mini	200 g
<b>Gesamt Dekor</b>	<b>200 g</b>

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die Masse auf ein vorbereitetes Blech ( 60 x 20 cm ) gleichmässig aufstreichen und abbacken.

Einwaage Basismasse: ca. 1400 g

Backtemperatur: ca. 190 ° C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feine Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 4 Minuten

Nach dem Erkalten die Creme auf dem Boden gleichmäßig verteilen und die Marshmallows aufstreuen.



Einwaage Cremeauflage: ca. 1.500 g

Einwaage Dekor: ca. 200 g

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!*



info@komplet.com  
www.komplet.com