

Spaghettischnitte, 60x20 cm mit JOGOSOFT

KOMPLET JOGOSOFT
Basismasse

JOGOSOFT	600 g
Wasser	300 g
Speiseöl	240 g
Gesamt Basismasse	1.140 g

Fruchtauflage

Erdbeeren, frisch	400 g
Gesamt Fruchtauflage	400 g

Cremeauflage

GOURMET FÜLLCREME	500 g
Wasser, ca. 20 °C	1.000 g
Sahne, flüssig	250 g
Gesamt Cremeauflage	1.750 g

Dekor

Erdbeer - Topping	100 g
Kuvertüre, weiß, geraspelt	30 g
Gesamt Dekor	130 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmässig aufstreichen und abbacken.

Aufschlagz

Zeit: ca. 3 Minuten
 Einwaage: ca. 1140 g

Backtempe

ratur: ca.190° C
 Backzeit: ca. 25 Minuten

Alle Zutaten der Cremeauflage zusammen mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagz


Zeit:

ca. 3 - 4 Min

Die kleingeschnittenen Erdbeeren auf dem gebackenen Boden gleichmäßig verteilen. Danach einen Teil der Cremeauflage auf der Schnitte glatt streichen.

Einwaage Fruchtauflage:

ca. 400 g pro Blech

Einwaage Cremeauflage:

ca. 1500 g pro Blech

Die restliche Creme mit einer Lochtülle (Gr. 8) kreuz und quer auf die Schnitte aufdressieren, mit dem Erdbeer - Topping überspinnen und mit weißen Kuvertürespänen bestreuen.

Nach dem Absteifen in Stücke (z. Bsp. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.



info@komplet.com
 www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!