

# Choco-Orangenschnitte, 60 x 20 cm mit JOGOSOFT

**KOMPLET JOGOSOFT**
**Basismasse**

JOGOSOFT	750 g
Speiseöl	300 g
Wasser	375 g
<b>Gesamt Basismasse</b>	<b>1.425 g</b>

**Cremerfüllung**

GOURMET FÜLLCREME	300 g
Milch	1.000 g
<b>Gesamt Cremerfüllung</b>	<b>1.300 g</b>

**zum Unterrühren**

KIDDY CHOCO	220 g
Orangenpaste	30 g
<b>Gesamt zum Unterrühren</b>	<b>250 g</b>

**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.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 1425 g pro Blech

Backtemperatur:	ca. 180 - 190 °C
Backzeit:	ca. 30 Minuten

Nach dem Erkalten die gebackene Schnitte mittig durchschneiden, sodass 2 Kapseln à 60 x 20 cm entstehen.

GOURMET FÜLLCREME mit Milch zusammen aufschlagen.

Aufschlagzeit:	ca. 3 - 4 Minuten
----------------	-------------------



KIDDY CHOCO leicht erwärmen und mit der Orangenpaste unter die aufgeschlagene Füllcreme ziehen.

Einen Teil der Cremeauflage auf den unteren Boden aufstreichen.

Einwaage Cremerfüllung: ca. 1000 g pro Blech

Die Creme mit dem zweiten Boden abdecken, mit der restlichen Cremerfüllung bestreichen und beliebig ausgarnieren.

Einwaage Cremerfüllung: ca. 550 g pro Blech

Nach den Absteifen die Schnitte 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!*

