

Mandarinen-Mohn-Schnitte, 60x20 cm mit JOGOSOFT

KOMPLET JOGOSOFT
Basismasse

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

Fruchtauflage

Mandarinen - Orangen, (Dosenfrüchte)	500 g
Gesamt Fruchtauflage	500 g

Cremeauflage

GOURMET FÜLLCREME	400 g
Wasser	1.000 g
MOHNFÜLLE TROCKEN	50 g
Gesamt Cremeauflage	1.450 g

Dekor

Orangensaft	500 g
Zucker	100 g
SAFTBINDER SPEZIAL	50 g
Mandarinen - Orangen, (Dosenfrüchte)	300 g
Gesamt Dekor	950 g

Zum Abglänzen

GLANZ KLAR 20, Tortenguss, Grundrezept	200 g
Gesamt Zum Abglänzen	200 g



Aus Gutem das Beste backen



info@komplet.com
www.komplet.com

Mandarinen-Mohn-Schnitte, 60x20 cm mit JOGOSOFT

KOMPLET JOGOSOFT

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit einem 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. 1140 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 190°C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Nach dem Erkalten die abgetropften Mandarin - Orangen auf den Boden verteilen.

Einwaage Fruchtauflage: ca. 500 g pro Blech

Alle Zutaten der Cremeauflage zusammen mit dem feinem Besen im Schnellgang aufschlagen, auf der Schnitte gleichmäßig verteilen und kühlen.

Aufschlagzeit: ca. 4 Minuten

Für den Fruchtspiegel den Orangensaft mit Zucker und SAFTBINDER SPEZIAL verrühren und anschließend die Mandarinen - Orangen kurz unterrühren. Diese Orangenmasse auf die gekühlte Creme auftragen und mit Geleeguss aus GLANZ KLAR 20 (s. Grundrezept) dünn gelieren.

Einwaage Orangendekor: ca. 950 g pro Blech

Einwaage Geleeguss: ca. 200 g pro Blech

Nach dem Absteifen 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



info@komplet.com
www.komplet.com