

Himbeer-Vanillecreme-Schnitte, 60x20 cm mit JOGOSOFT

KOMPLET JOGOSOFT
Basismasse

JOGOSOFT	750 g
Speiseöl	300 g
Wasser	375 g
Gesamt Basismasse	1.425 g

Cremeauflage

BOURBON VANILLE KALTCREME /RSPO-MB	175 g
Wasser	500 g
Gesamt Cremeauflage	675 g

Fruchtauflage

Himbeeren, gefroren	400 g
SAFTBINDER	15 g
Gesamt Fruchtauflage	415 g

Belag

MÜRB + STREUSEL	100 g
Butter, weich	50 g
Gesamt Belag	150 g

Verarbeitung:

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

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

Die Zutaten der Cremeauflage mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr. 10) gitterförmig auf die Masse aufdressieren.

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



Einwaage Creme: ca. 675 g pro Blech

Alle Zutaten der Butterstreusel in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die mit SAFTBINDER vermischten Himbeeren und die Butterstreusel gleichmäßig aufstreuen und abbacken.

Einwaage Fruchteneinwaage: ca. 415 g pro Blech

Einwaage Butterstreusel: ca. 150 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 170 - 180° C

Backzeit: ca. 35 - 40 Minuten

Nach dem Erkalten in gewünschte 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