

Weltmeister-Schnitte, 60x20 cm mit JOGOSOFT

KOMPLET JOGOSOFT
Basismasse

JOGOSOFT	500 g
Speiseöl	200 g
Wasser	250 g
Gesamt Basismasse	950 g

Fruchtfüllung

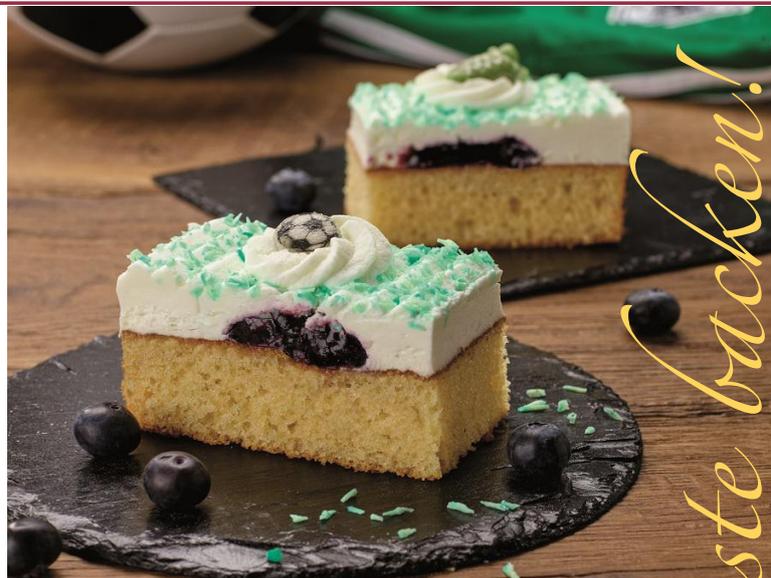
Heidelbeeren, gefroren	200 g
Heidelbeersaft	125 g
Wasser	125 g
Zucker	40 g
Zitronensäure	1 g
SAFTBINDER SPEZIAL	20 g
Gesamt Fruchtfüllung	511 g

Cremeauflage

VOLUCREME	500 g
Wasser, ca. 20 °C	1.000 g
Sahnestand, neutral	50 g
Gesamt Cremeauflage	1.550 g

Dekor

Kokosflocken	18 g
Lebensmittelfarbe, grün	2 g
Gesamt Dekor	20 g



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com

Weltmeister-Schnitte, 60x20 cm mit JOGOSOFT

KOMPLET JOGOSOFT

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage: ca. 950 g

Für die Fruchtfüllung die Heidelbeeren auftauen und den Saft abtropfen lassen. Den Saft mit den restlichen Zutaten der Fruchtfüllung abbinden und die Heidelbeeren dazu geben. Die Fruchtfüllung in 4 Strängen auf den abgekühlten Boden aufdressieren (Dressierbeutel ohne Tülle).

Einwaage: ca. 500 g

Alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen, gleichmäßig auf der Fruchtfüllung verteilen und glattstreichen.

Aufschlagzeit: ca. 4 Minuten

Einwaage: ca. 1400 g

Die Schnitte einteilen und auf jedes Stück eine Rosette (Sterntülle Gr. 12) aufdressieren.

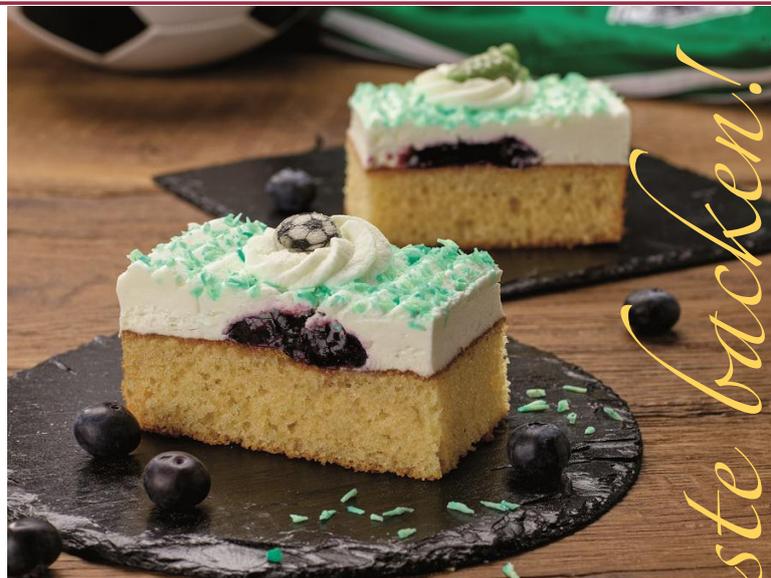
Einwaage: ca. 150 g

Für den Dekor, die Kokosflocken mit der grünen Farbe mischen, über die Schnitte streuen und diese kühl stellen.

Zum Schluss in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech) schneiden.

Meistertipp:

Auf jedes Stück ein fertiges Dekorelement "Fussball" auflegen.



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com