

Joghurt-Himbeer-Schnitte, 60x20 cm mit JOGOSOFT

KOMPLET JOGOSOFT
Basismasse

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

Fruchtfüllung

Himbeeren, gefroren	600 g
Zucker	100 g
SAFTBINDER	50 g
Gesamt Fruchtfüllung	750 g

Cremeauflage

GOURMET FÜLLCREME	650 g
Wasser	750 g
Sahne, flüssig	150 g
Joghurt, natur	500 g
Gesamt Cremeauflage	2.050 g

Dekor

GLANZ KLAR 20, Tortenguss, Grundrezept	200 g
Gesamt Dekor	200 g



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com

Joghurt-Himbeer-Schnitte, 60x20 cm mit JOGOSOFT

KOMPLET JOGOSOFT

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: ca. 1140 g

Backtemperatur: ca. 180° C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Für die Fruchtfüllung die aufgetauten Himbeeren mit dem Zucker - Saftbinder - Gemisch verrühren.

Nach dem Abkühlen des Bodens ca. 600 g Himbeer - Fruchtfüllung in 2 oder 4 Streifen der Länge nach mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr. 12 mm) auf den Boden dressieren.

Für die Cremeauflage alle Zutaten mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und auf den Boden gleichmäßig verteilen.

Die restliche Himbeerfüllung mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr. 12 mm) diagonal auf die Cremeauflage dressieren und mit einem Messer in beide Richtungen durchziehen, sodass eine Marmorierung entsteht.

Einwaage Himbeerfüllung: ca. 550 g

Aufschlagzeit: ca. 4 Minuten

Einwaage Cremeauflage: ca. 2050 g

Einwaage Himbeerdekor: ca. 200 g

Danach die Schnitte mit Geleeguss aus GLANZ KLAR 20 gelieren.



Nach dem Absteifen in Stücke (z. Bsp. 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