

# Spaghetti-Schnitte, die Sahnige, 60x20 cm mit JOGOSOFT

**KOMPLET JOGOSOFT**
**Basismasse**

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

**Fruchtauflage**

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Erdbeeren, frisch    | 400 g |
| Gesamt Fruchtauflage | 400 g |

**Cremeauflage**

|                     |         |
|---------------------|---------|
| GOURMET FÜLLCREME   | 500 g   |
| Wasser, ca. 20 °C   | 1.000 g |
| Sahne, flüssig      | 250 g   |
| Gesamt Cremeauflage | 1.750 g |

**Dekor**

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Erdbeerkonfitüre           | 100 g |
| Kuvertüre, weiß, geraspelt | 30 g  |
| Gesamt Dekor               | 130 g |

**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. 190° C     |
| Backzeit:       | ca. 25 Minuten |

Alle Zutaten der Cremeauflage zusammen mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

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



Zuerst die kleingeschnittenen Erdbeeren auf dem gebackenen Boden gleichmäßig verteilen und danach einen Teil der Cremeauflage auf der Schnitte glatt streichen.

Einwaage Fruchtauflage: ca. 400 g

Einwaage Cremeauflage: ca. 1500 g

Die restliche Creme mit einem Dressierbeutel ( Lochtülle Gr. 8 ) kreuz und quer auf die Schnitte aufdressieren, mit der Erdbeerkonfitüre überspinnen und mit weißen Kuvertürespänen bestreuen.

Nach dem Absteifen in Stücke (z. Bsp. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.



info@komplet.com  
www.komplet.com

*Aus Gutem das Beste backen!*