

Erdbeer-Grieß-Schnitte, 60 x 20 cm mit JOGOSOFT

KOMPLET JOGOSOFT
Basismasse

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

Cremeauflage

GOURMET FÜLLCREME	375 g
Wasser	750 g
Grießpudding, gekocht, Tetrapack	750 g
Gesamt Cremeauflage	1.875 g

Zum Unterheben

Erdbeeren, frisch	450 g
Gesamt Zum Unterheben	450 g

Fruchtauflage

Erdbeeren, gefroren	340 g
Wasser	140 g
Zucker	60 g
Zitronensaft	10 g
SAFTBINDER SPEZIAL	35 g
Gesamt Fruchtauflage	585 g

Zum Abglänzen

GLANZ KLAR 20, Tortenguss, Grundrezept	200 g
Gesamt Zum Abglänzen	200 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 Masse:	ca. 1140 g pro Blech



Danach die restliche Creme mit einem Dressierbeutel (Lochtülle) diagonal aufdressieren und die Schnitte kühlen.

Backtemperatur:	ca. 170 - 180 °C
Backzeit:	ca. 30 Minuten
Einwaage Dekor:	ca. 300 g pro Blech

Alle Zutaten der Cremeauflage, außer dem Grießpudding, auflegen und im Rührgerät für 10 Minuten aufschlagen. Den Grießpudding unterheben.

Diese Fruchtauflage mit einem Dressierbeutel (Lochtülle) zwischen die Cremestreifen auf die Schnitte dressieren und mit dem Tortenguss aus GLANZ KLAR 20 (s. Grundrezept) gelieren.

Von der fertigen Grießcreme ca. 300 g für die Einwaage Fruchtauflage: ca. 585 g pro Blech

Die kleingeschnittenen Erdbeeren unter die restliche Creme fügen und auf dem abgekühlten Boden gleichmäßig verteilen.

Einwaage Früchte: ca. 450 g pro Blech

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

Einwaage Cremeauflage: ca. 1.875 g pro Blech

Creme zum Dekorieren: ca. 300 g pro Blech

Blech



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!