

Erdbeer-Rhabarber-Dinkelschnitte, 60x20 cm mit DINKEL SOFT RÜHR

KOMPLET DINKEL SOFT RÜHR

Basismasse

DINKEL SOFT RÜHR	850 g
Speiseöl	340 g
Wasser	425 g
Gesamt Basismasse	1.615 g

Cremeauflage

CREME PATISSIERE, Joghurtcreme, Grundrezept	350 g
Gesamt Cremeauflage	350 g

Fruchtauflage

Rhabarber, gewürfelt, gefroren	325 g
Erdbeeren, gefroren	125 g
Gesamt Fruchtauflage	450 g

Auflage

FEINMÜRBTEIG, Butterstreusel, Grundrezept	250 g
Gesamt Auflage	250 g

Dekor

FRUCHTGLANZ GELB, Geleeguss zum Abglänzen, Grundrezept	150 g
Gesamt Dekor	150 g



Aus Gutem das Beste backen.



Erdbeer-Rharbarber-Dinkelschnitte, 60x20 cm mit DINKEL SOFT RÜHR

KOMPLET DINKEL SOFT RÜHR

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem 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. 1615 g

Die Joghurtcreme laut Grundrezeptur herstellen und punktförmig mit einem Dressierbeutel (Lochtülle) auf die Masse aufdressieren.

Einwaage Joghurtcreme: ca. 350 g

Die aufgetauten Früchte aufstreuen.

Einwaage Fruchtauflage: ca. 450 g

Die Butterstreusel (s.Grundrezept) herstellen, aufstreuen und abbacken.

Einwaage Butterstreusel: ca. 250 g

Backtemperatur: ca. 180 - 190°C

Backzeit: ca. 65 - 70 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguß aus FRUCHTGLANZ GELB (s. Grundrezept) abglänzen.

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

Meistertip:



Die TK-Früchte sollten vor der Weiterverarbeitung aufgetaut sein.

*Beste backen.
Aus Gutem das*



info@komplet.com
www.komplet.com