

MANDELSOFT-Waldbeeren-Traum-Schnitte, 60 x 20 cm

KOMPLET MANDELSOFT

Basismasse

MANDELSOFT	475 g
JOGOSOFT	500 g
Speiseöl	400 g
Vollei	140 g
Wasser	400 g
Gesamt Basismasse	1.915 g

Cremeauflage

CREME PATISSIERE, Kokoscreme, Grundrezept	550 g
Gesamt Cremeauflage	550 g

Fruchtauflage

Waldfrüchte / Beerensteller, gefroren	400 g
Gesamt Fruchtauflage	400 g

Zum Aufstreuen

Mandeln, gehobelt	100 g
Gesamt Zum Aufstreuen	100 g

Dekor

MAGIC FONDANT, Grundrezept	50 g
Gesamt Dekor	50 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage:	ca. 1915 g

Die Kokoscreme der Auflage laut Grundrezept herstellen, mit einem Dressierbeutel (Sterntülle) diagonal aufdressieren, die gefrorenen Waldfrüchte und die gehobelten Mandeln gleichmäßig aufstreuen und abbacken.



Einwaage Kokoscreme: ca. 550 g

EinwaageTK-Waldfrüchte: ca. 400 g

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 60 - 65 Minuten

Nach dem Erkalten mit Fondant aus MAGIC FONDANT (s. Grundrezept) überspinnen.

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

Aus Gutem das Beste backen!

