

Mohnwelle, 60 x 20 cm mit MOHN RÜHR

KOMPLET MOHN RÜHR

Basismasse

JOGOSOFT, Sandmasse, Grundrezept	855 g
Gesamt Basismasse	855 g

Zum Aufdressieren

MOHN RÜHR	300 g
Vollei	120 g
Speiseöl	75 g
Wasser	45 g
Gesamt Zum Aufdressieren	540 g

Fruchtauflage

Sauerkirschen (Dosenfrüchte)	600 g
Gesamt Fruchtauflage	600 g

Cremeauflage

GOURMET FÜLLCREME	400 g
Wasser, ca. 20 °C	1.000 g
MOHNFÜLLE TROCKEN	50 g
Gesamt Cremeauflage	1.450 g

Dekor

Vierfruchtkonfitüre	50 g
Kuvertüre, weiß, geraspelt	5 g
Gesamt Dekor	55 g



Aus Gutem das Beste backen!



Mohnwelle, 60 x 20 cm mit MOHN RÜHR

KOMPLET MOHN 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 Basismasse: ca. 850 g

Alle Zutaten der Mohn-Rühr Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen, auf die helle Masse aufdressieren und leicht marmorieren. Danach die Sauerkirschen gleichmäßig verteilen und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Mohnmasse: ca. 540 g

Einwaage Dunstsauerkirschen: ca. 600 g

Backtemperatur: ca. 180 - 190 ° C

Backzeit: ca. 40 Minuten

Alle Zutaten der Cremeauflage mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Nach dem Erkalten die Creme auf dem Boden gleichmäßig verteilen, mit der Vierfruchtarmelade überspinnen und mit den weißen Dekorspänen bestreuen.

Einwaage Cremeauflage: ca. 1450 g

Vierfruchtarmelade: ca. 50 g

Dekorspäne, weiß: ca. 5 g

Die Schnitte 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!

