

Apfel-Johannisbeer-Walnuss-Sch nitte, 60 x 20 cm mit JOGOSOFT

KOMPLET JOGOSOFT
Basismasse

JOGOSOFT	800 g
Speiseöl	320 g
Wasser	400 g
Gesamt Basismasse	1.520 g

Cremeauflage

BOURBON VANILLE KALTCREME /RSPO-MB	105 g
Wasser	300 g
Gesamt Cremeauflage	405 g

Fruchtauflage

Apfelstücke, (Dosenfrüchte)	600 g
Johannisbeeren, rot, gefroren	200 g
SAFTBINDER	5 g
Gesamt Fruchtauflage	805 g

Auflage

FLORENTA (KRT) 10X500G.	125 g
Walnusskerne, Bruch	100 g
Gesamt Auflage	225 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 1425 g pro Blech

Die Zutaten der Cremeauflage mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr. 10) gitterförmig auf die Masse aufdressieren.



Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Creme:	ca. 675 g pro Blech

Alle Zutaten der Butterstreusel in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die mit SAFTBINDER vermischten Himbeeren und die Butterstreusel gleichmäßig aufstreuen und abbacken.

Fruchteinwaage:	ca. 415 g pro Blech
Einwaage Butterstreusel:	ca. 150 g pro Blech

Backtemperatur:	ca. 170 - 180° C
Backzeit:	ca. 35 - 40 Minuten

Nach dem Erkalten 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!



info@komplet.com
www.komplet.com