

Walnuss-Birnen-Schnitte, 60x20 cm mit DINKEL SOFT RÜHR

KOMPLET DINKEL SOFT RÜHR

Basismasse

DINKEL SOFT RÜHR	750 g
Speiseöl	300 g
Wasser	375 g
Gesamt Basismasse	1.425 g

zum Unterrühren

Dekorspäne, dunkel	35 g
Walnusskerne, Bruch	105 g
Gesamt zum Unterrühren	140 g

Cremeauflage

CREME PATISSIERE	100 g
MANDELFÜLLUNG	145 g
Wasser	365 g
Gesamt Cremeauflage	610 g

Auflage

Birnen, Segmente, (Dosenfrüchte)	550 g
Gesamt Auflage	550 g

Dekor

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguss, Grundrezept	250 g
Gesamt Dekor	250 g

Zum Aufstreuen

Walnusskerne, Bruch	70 g
Gesamt Zum Aufstreuen	70 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen.
Zum Schluss die Schokospäne und den Walnussbruch kurz unter die Masse rühren und diese auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm)



gleichmäßig aufstreichen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 1565 g pro Blech

Alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen aufschlagen. Die Cremeauflage gitter- oder punktförmig aufdressieren, die Birnensegmente aufstreuen und backen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Cremeauflage: ca. 610 g pro Blech

Einwaage Birnen: ca. 550 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus KIDDY GEL APRIKOSE (s. Grundrezept) abglänzen und mit Walnussbruch bestreuen.

Einwaage Geleeguss: ca. 250 g pro Blech

Dekor Walnusskerne: ca. 70 g pro Blech

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



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!