

Johannisbeer-Schoko-Schnitte, 60x20 cm mit BLACK SOFT

KOMPLET BLACK SOFT

Basismasse

BLACK SOFT	1.000 g
Speiseöl	450 g
Vollei	200 g
Wasser	200 g
Gesamt Basismasse	1.850 g

Cremeauflage

CREME PATISSIERE	120 g
Wasser	350 g
Gesamt Cremeauflage	470 g

Fruchtauflage

Johannisbeeren, rot, gefroren	500 g
SAFTBINDER	10 g
Gesamt Fruchtauflage	510 g

Dekor

KIDDY WEISS	500 g
Cornflakes	50 g
Gesamt Dekor	550 g

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. 1850 g pro Blech

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Cremeauflage: ca. 470 g pro Blech



Die mit SAFTBINDER vermischten Johannisbeeren aufstreuen und die Schnitte abbacken.

Einwaage Fruchtauflage: ca. 510 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

KIDDY WEISS leicht erwärmen und die Cornflakes kurz unterziehen. Die erkaltete Schnitte damit dünn bestreichen und kühl stellen.

Einwaage Dekor: ca. 550 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

MEISTERTIPP:

Es können auch Schoko-Flakes als Dekor verwendet werden.

Aus Gutem das Beste backen!

