

Gefüllte Haselnuss-Schnitte, 60 x 20 cm mit VALBELLA SOFT

KOMPLET VALBELLA SOFT

Basismasse

VALBELLA SOFT	1.000 g
Speiseöl	450 g
Vollei	300 g
Wasser	75 g
Gesamt Basismasse	1.825 g

Auflage

FLORENTA (KRT) 10X500G.	160 g
Haselnüsse, gehackt	70 g
Haselnüsse, gehobelt	70 g
Gesamt Auflage	300 g

Füllung

GOURMET FÜLLCREME	240 g
Milch	600 g
Gesamt Füllung	840 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf zwei vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.
Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
Einwaage Masse: ca. 900 g pro Blech

Die Zutaten der Auflage trocken mischen und nur auf die Masse des zweiten Bleches streuen. Beide Bleche abbacken.
Einwaage Auflage: ca. 300 g

Backtemperatur: ca. 180-190 °C
Backzeit: ca. 20 - 25 Minuten

GOURMET FÜLLCREME und Milch (ca. 20 °C) mit einem feinen Besen aufschlagen.
Diese Füllung auf das gekühlte erste Blech (ohne



die Auflage) gleichmäßig aufstreichen, mit dem Boden des zweiten Bleches (gebackene Masse und Auflage) abdecken und die Schnitte kühlen.
Aufschlagzeit: ca. 4 Minuten
Einwaage Cremefüllung: ca. 840 g pro Blech

Nach dem Erkalten 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!



info@komplet.com
www.komplet.com