

# Apfel-Kürbis-Schnitte, 60 x 20 cm mit JOGOSOFT

**KOMPLET JOGOSOFT**
**Basismasse**

|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| JOGOSOFT                 | 750 g          |
| Speiseöl                 | 300 g          |
| Wasser                   | 375 g          |
| <b>Gesamt Basismasse</b> | <b>1.425 g</b> |

**zum Unterrühren**

|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| Kürbiswürfel, gefroren        | 350 g        |
| <b>Gesamt zum Unterrühren</b> | <b>350 g</b> |

**Cremeauflage**

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| BOURBON VANILLE KALTCREME /RSPO-MB | 140 g        |
| Wasser                             | 400 g        |
| <b>Gesamt Cremeauflage</b>         | <b>540 g</b> |

**Fruchtauflage**

|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| Apfelstücke, ( Dosenfrüchte ) | 700 g        |
| <b>Gesamt Fruchtauflage</b>   | <b>700 g</b> |

**Auflage**

|                                            |              |
|--------------------------------------------|--------------|
| MÜRB+STREUSEL, Butterstreusel, Grundrezept | 100 g        |
| Kürbiskerne, ganz                          | 100 g        |
| <b>Gesamt Auflage</b>                      | <b>200 g</b> |

**Dekor**

|                                        |              |
|----------------------------------------|--------------|
| GLANZ KLAR 20, Tortenguss, Grundrezept | 100 g        |
| <b>Gesamt Dekor</b>                    | <b>100 g</b> |

**Verarbeitung:**

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Anschließend die angetauten Kürbiswürfel unter die Masse rühren und diese auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmässig aufstreichen.



Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 1775 g pro Blech

Die Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen glattrühren und gitterförmig aufdressieren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Cremeauflage: ca. 540 g pro Blech

Anschließend die gehackten Äpfel aufstreuen. Die Butterstreusel lt. Grundrezept herstellen, die Kürbiskerne gleichmäßig verteilen und die Schnitte abbacken.

Einwaage Äpfel: ca. 700 g pro Blech

Einwaage Auflage: ca. 200 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

Nach dem Erkalten die Schnitte mit Geleeguss aus GLANZ KLAR 20 (s. Grundrezept) abglänzen und kühl stellen.

Einwaage Dekor: ca. 100 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

*Aus Gutem das Beste backen!*



info@komplet.com  
www.komplet.com