

Kakaocreme-Kirsch-Schnitte, 60x20 cm mit JOGOSOFT

KOMPLET JOGOSOFT
Basismasse

JOGOSOFT	750 g
Speiseöl	300 g
Wasser	375 g
Gesamt Basismasse	1.425 g

Cremeauflage

CREME PATISSIERE	140 g
Wasser	400 g
Gesamt Cremeauflage	540 g

zum Unterrühren

KIDDY CHOCO SOFTY	80 g
Gesamt zum Unterrühren	80 g

Fruchtauflage

Sauerkirschen (Dosenfrüchte)	600 g
Gesamt Fruchtauflage	600 g

Auflage

MÜRB+STREUSEL, Butterstreusel, Grundrezept	250 g
Mandeln, gehobelt	25 g
Gesamt Auflage	275 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. 1425 g pro Blech

Für die Cremeauflage Wasser und CREME PATISSIERE mit dem feinen Besen glattrühren, das weiche KIDDY CHOCO SOFTY kurz unterrühren und die Kakaocreme gitterförmig auf die Masse



dressieren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Cremeauflage: ca. 620 g pro Blech

Die Sauerkirschen, den Butterstreusel (s.Grundrezept) und abschließend die Mandeln aufstreuen und die Schnitte abbacken.

Einwaage Kirschen: ca. 600 g pro Blech

Einwaage Auflage: ca. 275 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

Die gekühlte 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