

Schlemmer-Apfel-Mandel-Schnitte, 60 x 20 cm mit MANDELSOFT

KOMPLET MANDELSOFT
Basismasse

MANDELSOFT	750 g
Speiseöl	225 g
Vollei	300 g
Wasser	225 g
Gesamt Basismasse	1.500 g

Fruchtauflage

Apfelmus	720 g
CREME PATISSIERE	80 g
Gesamt Fruchtauflage	800 g

Cremeauflage

GOURMET FÜLLCREME	400 g
Schmand	400 g
Wasser, ca. 20 °C	600 g
Gesamt Cremeauflage	1.400 g

Dekor

NEUSCHNEE	14 g
Zimt, gemahlen	1 g
Gesamt Dekor	15 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. 1500 g pro Blech

Apfelmus und CREME PATISSIERE mit dem feinen Besen glatt rühren, gitterförmig aufdressieren und abbacken.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Fruchtauflage: ca. 800 g pro Blech



Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten

Alle Zutaten der Cremeauflage mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.
 Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Nach dem Erkalten die Creme auf dem Boden gleichmässig verteilen, kämmen und mit der Mischung aus NEUSCHNEE und Zimt absieben: Danach in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

Einwaage Cremeauflage: ca. 1400 g pro Blech

Einwaage Dekor: ca. 15 g pro Blech

MEISTERTIPP:

Anstatt der Apfelmus-Fruchtauflage können auch Dunst-Apfelstückchen verwendet werden.

Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
 www.komplet.com