

Mandel-Stachelbeer-Schnitte, 60 x 20 cm mit MANDELSOFT

KOMPLET MANDELSOFT

Basismasse

MANDELSOFT	650 g
Speiseöl	195 g
Vollei	260 g
Wasser	195 g
Gesamt Basismasse	1.300 g

Fruchtauflage

Stachelbeeren, gefroren	650 g
SAFTBINDER	10 g
Gesamt Fruchtauflage	660 g

Auflage

Sahne, flüssig	700 g
Vollei	175 g
BOURBON VANILLE KALTCREME /RSPO-MB	175 g
Gesamt Auflage	1.050 g

Dekor

NEUSCHNEE	20 g
Gesamt Dekor	20 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. 1300 g pro Blech

Die Stachelbeeren in SAFTBINDER wälzen und auf der Masse verteilen.

Einwaage Fruchtauflage: ca. 660 g pro Blech

Alle Zutaten der Auflage mit dem feinen Besen verrühren, auf der Masse gleichmässig verteilen



und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Auflage: ca. 1050 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 45 - 50 Minuten

Nach dem Erkalten in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen, schneiden und mit NEUSCHNEE absieben.

Einwaage Dekor: ca. 20 g pro Blech

Aus Gutem das Beste backen!

