

Weißer Himbeere, Ø 26 cm mit VOLUCREME

KOMPLET JOGOSOFT 40
Basismasse

SUPER BISKUIT	335 g
Vollei	200 g
Wasser	65 g
Gesamt Basismasse	600 g

Cremefüllung

VOLUCREME	500 g
Kondensmilch, gezuckert	200 g
Wasser	800 g
Gesamt Cremefüllung	1.500 g

Fruchtfüllung

Himbeeren, gefroren	450 g
SAFTBINDER	5 g
Gesamt Fruchtfüllung	455 g

Dekor

Himbeeren, frisch	50 g
Dekorspäne, weiss	15 g
Gesamt Dekor	65 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen, in einen Ring (Ø 26 cm) einfüllen und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 8 - 10 Minuten

Einwaage Basismasse: ca. 600 g pro Stk.

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 30 – 35 Minuten

Den gebackenen Biskuitboden 3 mal aufschneiden, so dass 4 Biskuitscheiben zur Verfügung stehen.

Alle Zutaten der Cremefüllung mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.



Aufschlagzeit: ca. 5 Minuten

Die gefrorenen Himbeeren in SAFTBINDER wälzen.

Um den unteren Biskuitboden einen Tortenring stellen, die Cremefüllung kreisförmig aufdressieren, die Himbeeren in die Zwischenräume streuen und mit dem nächsten Biskuitboden abdecken.

Diese Vorgehensweise noch 2 x wiederholen und den fertigen Tortenkörper kühlen.

Einwaage Cremefüllung: 3 x ca. 300 g pro Stk.

Einwaage Fruchtfüllung: 3 x ca. 150 g pro Stk.

Nach dem Erkalten die Torte aus dem Ring lösen, mit der Cremefüllung einstreichen und ausgnarieren. Die Torte mit weißen Dekorspänen und frischen Himbeeren dekorieren.

Einwaage Dekorspäne: ca. 15 g pro Stk.

Einwaage Himbeeren: ca. 50 g pro Stk.

MEISTERTIPP:

Zur Herstellung der Biskuitböden /-rouladen kann auch BISKUIT bei gleicher Rezeptur verwendet werden.



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!