

# Profiterole-Torten, Ø 18 cm mit BLACK SOFT

**KOMPLET BLACK SOFT**
**Basismasse**

BLACK SOFT	900 g
Speiseöl	405 g
Vollei	180 g
Wasser	180 g
<b>Gesamt Basismasse</b>	<b>1.665 g</b>

**Auflage**

KIDDY FRUIT SCHWARZE KIRSCH	1.500 g
<b>Gesamt Auflage</b>	<b>1.500 g</b>

**Cremefüllung**

CREME PATISSIERE FÜLL	1.200 g
Milch	1.500 g
Wasser	1.500 g
<b>Gesamt Cremefüllung</b>	<b>4.200 g</b>

**Cremefüllung**

CREME PATISSIERE FÜLL	1.200 g
Milch	1.500 g
Wasser	1.500 g
KIDDY CHOCO	600 g
<b>Gesamt Cremefüllung</b>	<b>4.800 g</b>

**Belag**

BRANDMIX + EI	560 g
Wasser	1.000 g
Vollei	225 g
Speiseöl	225 g
<b>Gesamt Belag</b>	<b>2.010 g</b>

**Dekor**

NEUSCHNEE	100 g
Früchtemischung, frisch	400 g
<b>Gesamt Dekor</b>	<b>500 g</b>



*Aus Gutem das Beste backen!*



# Profiterole-Torten, Ø 18 cm mit BLACK SOFT

KOMPLET BLACK SOFT

## Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen, in vorbereitete Ringe (Ø 18 cm) gleichmäßig einfüllen und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 165 g pro Stk.

Backtemperatur: ca. 180 -190 °C

Backzeit: ca. 16 - 18 Minuten

Für die Brandmasse alle Zutaten, außer dem Speiseöl, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger bei langsamer Geschwindigkeit glatrühren. Das Speiseöl während der letzten Minute nach und nach zugeben.

Die Masse mit Sterntülle Nr. 15 zu Profiteroles auf vorbereitete Backbleche aufdressieren und abbacken.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 10 g pro Stk.

Backtemperatur: ca. 220 - 230 °C

Backzeit: ca. 22 - 25 Minuten mit etwas Dampf

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

Für die dunkle Cremefüllung alle Zutaten, außer KIDDY CHOCO, mit einem feinen Besen aufschlagen und zum Schluss das weiche KIDDY CHOCO kurz unterlaufen lassen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die gebackenen Profiteroles mit einem Teil der hellen oder der dunklen Cremefüllung füllen.

Einwaage Cremefüllung: ca. 20 g pro Stk.

Auf dem abgekühlten BLACK SOFT-Boden KIDDY FRUIT SCHWARZE KIRSCHEN aufstreichen und abwechselnd mit heller und dunkler Cremefüllung die Profiteroles in mehreren Etagen als Kuppeltorte befestigen und aufschichten.

Einwaage Fruchtfüllung: ca. 150 g pro Stk.

Abschließend mit NEUSCHNEE absieben und mit frischen Früchten garnieren.

Einwaage Dekor: ca. 50 g pro Stk.

MEISTERTIPP:



Die Hohlräume zwischen den Profiterols mit heller oder dunkler Cremefüllung füllen, damit eine bessere Standfestigkeit der Torte gewährleistet wird.

*Aus Gutem das Beste backen!*

