

Mango-Orangen-Schnitte, 60x20 cm mit GOURMET MUFFIN

KOMPLET GOURMET MUFFIN

MÜRB+STREUSEL, Buttermürbteig, Grundrezept 500 g

Gesamt 500 g

Basismasse

GOURMET MUFFIN 350 g

Speiseöl 80 g

Vollei 160 g

Wasser 100 g

Gesamt Basismasse 690 g

Basismasse

GOURMET MUFFIN 350 g

Speiseöl 80 g

Vollei 160 g

Wasser 100 g

Orangenpaste 35 g

Gesamt Basismasse 725 g

Cremefüllung

CREME PATISSIERE FÜLL 400 g

Sahne, flüssig 300 g

Wasser 700 g

Gesamt Cremefüllung 1.400 g

Dekor

Mangosaft 600 g

SAFTBINDER SPEZIAL 40 g

Gesamt Dekor 640 g

Zum Abglänzen

GLANZ KLAR 50, Tortenguss, Grundrezept 200 g

Gesamt Zum Abglänzen 200 g



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com

Mango-Orangen-Schnitte, 60x20 cm mit GOURMET MUFFIN

KOMPLET GOURMET MUFFIN

Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) ausrollen, stippen und anbacken.

Einwaage: ca. 500 g pro Blech

Backtemperatur: 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Alle Zutaten der beiden Basismassen getrennt mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen. Jede Masse auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse, neutral: ca. 690 g pro Blech

Einwaage Masse, Orange: ca. 725 g pro Blech

Backtemperatur: 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

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

Aufschlagzeit: ca. 4 Minuten

Einwaage Cremefüllung: ca. 1400 g pro Blech

Auf den ersten Rührmassenboden ca. 350 g Cremefüllung aufstreichen und mit dem anderen Boden abdecken. Darauf nochmals ca. 350 g Cremefüllung aufstreichen und die Böden für ca. 30 Minuten einfrieren.

Den gebackenen Mürbeteigboden dünn mit der Cremefüllung bestreichen. Die tiefgefrorenen Rührmassenböden der Länge nach in 3 cm breite

Streifen schneiden und diese hochkant auf den vorbereiteten Mürbeteigboden in das Blech stellen.

Mit der restlichen Cremefüllung die Schnitte einstreichen.

Den Mangosaft mit SAFTBINDER SPEZIAL verrühren und auf der Schnitte gleichmäßig verteilen. Abschließend die Schnitte dünn mit Geleeguss aus GLANZ KLAR 50 (s.Grundrezept) gelieren.



Einwaage Dekor: ca. 640 g pro Blech

Einwaage Geleeguß: ca. 200 g

Anschließend in gewünschte 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