

Schoko-Waldfrucht Schnitte, 60x20 cm mit VOLUCREME

KOMPLET JOGOSOFT 40
Basismasse

CHOCO GOURMET	500 g
Vollei	500 g
Zucker	75 g
Wasser	50 g
Gesamt Basismasse	1.125 g

Cremefüllung

VOLUCREME	250 g
Wasser	500 g
Gesamt Cremefüllung	750 g

zum Unterrühren

KIDDY CHOCO	125 g
Gesamt zum Unterrühren	125 g

Fruchtfüllung

Waldfrüchte / Beerenteller, gefroren	400 g
Zucker	50 g
Zitronensaft	30 g
SAFTBINDER SPEZIAL	20 g
Gesamt Fruchtfüllung	500 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse im Schnellgang mit einer feinen Rute aufschlagen, als Rouladen auf Backpapier (60 x 20 cm) aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 8 - 10 Minuten
Einwaage:	ca. 375 g pro Stk.

Backtemperatur: Dampf	ca. 230 °C mit etwas
Backzeit:	ca. 6 - 8 Minuten



Für die Cremefüllung Wasser und VOLUCREME mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und zum Schluß das flüssige KIDDY CHOCO unterrühren.

Aufschlagzeit: ca. 5 Minuten

Alle Zutaten der Fruchtfüllung verrühren.

Rührzeit: ca. 2 Minuten

Auf die untere Schoko-Roulade die Cremefüllung streifenförmig aufdressieren, die Waldfruchtfüllung in die Zwischenräume füllen und mit der nächsten Roulade abdecken. Diese Vorgehensweise noch einmal wiederholen. Die Schnitte mit der restlichen Cremefüllung einstreichen und kühlen.

Einwaage Cremefüllung:

Einwaage Fruchtfüllung:

Kühlzeit: ca. 30 Minuten

Nach dem Erkalten die Schnitte in Stücke (z. Bsp. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden und beliebig dekorieren.



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!