

Black & White 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	300 g
Wasser	600 g
Zucker	120 g
Gesamt Cremefüllung	1.020 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 8 - 10 Minuten

Einwaage: ca. 3 x ca. 375 g

Backtemperatur: ca. 230 °C mit etwas Dampf

Backzeit: ca. 6 - 8 Minuten

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

Aufschlagzeit: ca. 5 Minuten

Auf der 1. Roulade die Cremefüllung glattsreichen. Eine weitere Roulade auflegen, wieder die Cremefüllung glattstreichen und die 3. Roulade auflegen.

Die restliche Cremefüllung auf der Oberfläche glattstreichen und die Schnitte kühlen.



Einwaage Cremefüllung: 3 x ca. 300 g pro Blech

Kühlzeit: ca. 30 Minuten

Nach dem Erkalten die Schnitte mit KIDDY CHOCO überspinnen und mit der restlichen Cremefüllung garnieren. Anschließend in Stücke (z. Bsp. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

Einwaage Dekor: ca. 120 g pro Blech



info@komplet.com
www.komplet.com

Beste backen!
Aus Gutem das Beste