

Zebra-Schnitte, 60x20 cm mit GOURMET MUFFIN

KOMPLET GOURMET MUFFIN

für die helle Masse

GOURMET MUFFIN	600 g
Speiseöl	140 g
Vollei	270 g
Wasser	170 g
Orangenpaste	20 g
Gesamt für die helle Masse	1.200 g

für die dunkle Masse

GOURMET MUFFIN	600 g
Speiseöl	140 g
Vollei	270 g
Wasser	170 g
Kakaopulver	20 g
Gesamt für die dunkle Masse	1.200 g

Dekor

KIDDY CHOCO	150 g
Gesamt Dekor	150 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Orangenmasse und der Schokomasse getrennt mit einem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Erst die Schokomasse in 4 Streifen der Länge nach auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) aufdressieren, danach die Orangenmasse in die Schokomasse dressieren. Anschließend wieder die Schokomasse in die Orangenmasse und abschließend nochmals die Orangenmasse aufdressieren.

Einwaage helle Masse: 4 x ca. 300 g pro Blech

Einwaage dunkle Masse: 4 x ca. 300 g pro Blech



Abschließend die Massen glattstreichen und abbacken.

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 38 - 40 Minuten

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

Einwaage Dekor: ca. 150 g pro Blech

Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com