

Dinkel-Pflaumen-Kuchen, Ø 14 cm mit DINKEL SOFT RÜHR

KOMPLET DINKEL SOFT RÜHR

Basismasse

DINKEL SOFT RÜHR	1.000 g
Speiseöl	400 g
Wasser	500 g
Gesamt Basismasse	1.900 g

Cremeauflage

CREME PATISSIERE	120 g
Wasser	340 g
Gesamt Cremeauflage	460 g

Fruchtauflage

Pflaumen, gefroren	1.080 g
SAFTBINDER	30 g
Gesamt Fruchtauflage	1.110 g

Dekor

GLANZ KLAR 50, Tortenguss, Grundrezept	300 g
Walnusskerne, Bruch	60 g
Gesamt Dekor	360 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und in vorbereitete Tortenringe (Ø 14 cm) einfüllen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Basismasse: ca. 300 g pro Stk.

Wasser und CREME PATISSIERE mit einem feinen Besen verrühren.

Die Creme punktförmig auf die Masse dressieren, etwas SAFTBINDER aufstreuen, die angetauten TK-Pflaumen auflegen und abbacken.

Rührzeit: ca. 2 Minuten

Einwaage Cremeauflage: ca. 75 g pro Stk.

Einwaage Fruchtauflage: ca. 180 g pro Stk.



Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 50 - 55 Minuten

Nach dem Backen mit Geleeguss aus GLANZ KLAR 50 (s. Grundrezept) abglänzen und mit gehackten, gerösteten Walnüssen bestreuen.

Einwaage Geleeguss: ca. 50 g pro Stk.

Walnussbruch: ca. 10 g pro Stk.

MEISTERTIPP:

Die Rezeptur entspricht der Menge für ein Blech 60x20 cm. Die Backzeit verlängert sich um ca. 5 - 10 Minuten.

Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com