



Macchiato-Veneziano

KOMPLET Jogosoft

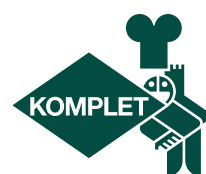
Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Rührmasse	_____ 600 g	KOMPLET Jogosoft	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Einwaage Masse: ca. 1.325 g Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C Backzeit: ca. 35 - 40 Min.
	_____ 60 g	KOMPLET Persipan Makronenmasse	
	_____ 240 g	Speiseöl	
	_____ 5 g	Vanillearoma	
	_____ 330 g	Wasser	
	_____ 60 g	KOMPLET Schokotropfen	Zum Schluss unter die Masse rühren.
	_____ 30 g	Mandeln, gehobelt	
Cremeauflage	_____ 350 g	KOMPLET Gourmet Füllcreme	Aufschlagzeit: ca. 4 Min. Einwaage Cremeauflage: ca. 1.265 g Auf den gebackenen Boden aufstreichen.
	_____ 40 g	Latte Macchiato-Paste	
	_____ 875 g	Wasser	
Dekor	_____ 30 g	Dekorspäne, dunkel	
	_____ 15 g	KOMPLET Neuschnee	

04/25 12503.02



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!