# Mandarinen-Mohn-Schnitte

## KOMPLET Jogosoft

### Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Rührmasse** | 600 g<br>240 g<br>300 g | **KOMPLET Jogosoft**<br>Speiseöl<br>Wasser | **Aufschlagzeit:** ca. 3 Min.<br>**Einwaage Masse:** ca. 1.140 g |
| **Fruchtauflage** | 500 g | Mandarinen | Auf die Masse streuen und abbacken.<br>**Backtemperatur:** ca. 170 - 180 °C<br>**Backzeit:** ca. 30 Min. |
| **Cremeauflage** | 400 g<br>50 g<br>1.000 g | **KOMPLET Gourmet Füllcreme**<br>**KOMPLET Mohnfülle, trocken**<br>Wasser | **Aufschlagzeit:** ca. 4 Min.<br>**Einwaage Cremeauflage:** ca. 1.450 g<br>Auf der Schnitte verteilen und kühlen. |
| **Dekor** | 500 g<br>100 g<br>50 g | Orangensaft<br>Zucker<br>**KOMPLET Saftbinder Spezial** | Alle Zutaten miteinander verrühren. |
| | 300 g | Mandarinen | Unter den Orangen-Dekor rühren und auf der Creme verteilen. |
| **Geleeguss** | 200 g | Geleeguss aus<br>**KOMPLET Glanz Klar 50** | Die Schnitte nach dem Erkalten abglänzen. |

04/25 12503.02

Weitere Rezepte

AUS GUTEM DAS BESTE BACKEN!

info@komplet.com | www.komplet.com