

Vegane Picasso-Schnitte, 60x20 cm

KOMPLET VEGA CAKE

Basismasse

| | |
|--------------------------|----------------|
| VEGA CAKE | 1.000 g |
| Speiseöl | 300 g |
| Wasser | 450 g |
| Gesamt Basismasse | 1.750 g |

Cremefüllung

| | |
|----------------------------|--------------|
| | 420 g |
| Gesamt Cremefüllung | 420 g |

Fruchtfüllung

| | |
|-----------------------------|--------------|
| KIDDY FRUIT SCHWARZE KIRSCH | 350 g |
| Gesamt Fruchtfüllung | 350 g |

Fruchtauflage

| | |
|---|--------------|
| Aprikosen, 1/2 Frucht, (Dosenfrüchte) | 400 g |
| Gesamt Fruchtauflage | 400 g |

Zum Abglänzen

| | |
|--|--------------|
| KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept | 150 g |
| Gesamt Zum Abglänzen | 150 g |

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im mittleren Gang aufschlagen und auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
Einwaage Masse: ca. 1750 g

Die Vegane Creme lt. Grundrezept herstellen. Anschließend die vegane Cremefüllung und die Fruchtfüllung mit einem Dressierbeutel (ohne Tülle) punktförmig abwechselnd aufdressieren, zwischen den Füllungen die Aprikosenhälften auflegen und danach abbacken.

Einwaage



| | |
|----------------|-----------|
| Cremefüllung: | ca. 420 g |
| Einwaage | |
| Fruchtfüllung: | ca. 350 g |
| Einwaage | |
| Fruchtauflage: | ca. 400 g |

Backtemperatur: ca. 190° C
Backzeit: 45 - 50 Minuten

Nach dem Erkalten mit Aprikosengeleeguß aus KIDDY GEL APRIKOSE (s. Grundrezept) abglänzen. Zum Schluss in Stücke (z. B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech) einteilen und schneiden.

MEISTERTIPP:

Bitte beachten Sie, dass alle eingesetzten Rohstoffe die Anforderungen für eine vegane Ernährungsweise erfüllen.



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!