

Winterliche Glühweinwelle, 60x20 cm

KOMPLET BLACK SOFT

für die dunkle Masse

BLACK SOFT	500 g
Speiseöl	225 g
Glühwein	100 g
Vollei	100 g
Zimt, gemahlen	3 g
Gesamt für die dunkle Masse	928 g

für die helle Masse

MANDELSOFT	500 g
Speiseöl	150 g
Vollei	200 g
Wasser	150 g
Gesamt für die helle Masse	1.000 g

Fruchtauflage

Sauerkirschen (Dosenfrüchte)	450 g
Gesamt Fruchtauflage	450 g

Cremeauflage

GOURMET FÜLLCREME	280 g
Wasser	700 g
Gesamt Cremeauflage	980 g

Dekor

Glühwein	100 g
Zucker	10 g
SAFTBINDER SPEZIAL	10 g
Gesamt Dekor	120 g

Verarbeitung:

Jeweils alle Zutaten der dunklen und hellen Masse mit einem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen. Die dunkle Masse auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmässig



aufstreichen, die helle Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle aufdressieren und marmorieren.

Aufschlagzeit: jede Masse ca. 3 Minuten

Einwaage dunkle Masse: ca. 925 g pro Blech

Einwaage Mandelmasse: ca. 1000 g pro Blech

Die Dunst-Sauerkirschen auf die Massen streuen und abbacken.

Einwaage Fruchtauflage: ca. 450 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

Alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen, auf die gekühlte Schmitte aufstreichen, kämmen und nochmals kühlen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Cremeauflage: ca. 980 g pro Blech

Zucker und SAFTBINDER trocken vermischen, in den Glühwein einrühren und die Schmitte dekorieren.

Einwaage Dekor: ca. 120 g pro Blech

Die Schmitte in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech) einteilen und schneiden.

Aus Gutem das Beste backen!

