

Apfel-Kürbis-Schnitte, 60 x 20 cm mit JOGOSOFT

KOMPLET JOGOSOFT
Basismasse

JOGOSOFT	750 g
Speiseöl	300 g
Wasser	375 g
Gesamt Basismasse	1.425 g

zum Unterrühren

Kürbiswürfel, gefroren	350 g
Gesamt zum Unterrühren	350 g

Cremeauflage

BOURBON VANILLE KALTCREME /RSPO-MB	140 g
Wasser	400 g
Gesamt Cremeauflage	540 g

Fruchtauflage

Apfelstücke, (Dosenfrüchte)	700 g
Gesamt Fruchtauflage	700 g

Auflage

MÜRBS+STREUSEL, Butterstreusel, Grundrezept	100 g
Kürbiskerne, ganz	100 g
Gesamt Auflage	200 g

Dekor

GLANZ KLAR 20, Tortenguss, Grundrezept	100 g
Gesamt Dekor	100 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Anschließend die angetauten Kürbiswürfel unter die Masse rühren und diese auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmässig aufstreichen.



Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 1775 g pro Blech

Die Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen glattrühren und gitterförmig aufdressieren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Cremeauflage: ca. 540 g pro Blech

Anschließend die gehackten Äpfel aufstreuen. Die Butterstreusel lt. Grundrezept herstellen, die Kürbiskerne gleichmäßig verteilen und die Schnitte abbacken.

Einwaage Äpfel: ca. 700 g pro Blech

Einwaage Auflage: ca. 200 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

Nach dem Erkalten die Schnitte mit Geleeguss aus GLANZ KLAR 20 (s. Grundrezept) abglänzen und kühl stellen.

Einwaage Dekor: ca. 100 g pro Blech

Die Schnitte 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!

