

Kakaocreme-Kirsch-Schnitte, 60x20 cm

KOMPLET JOGOSOFT
Basismasse

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

Cremeauflage

| | |
|----------------------------|--------------|
| CREME PATISSIERE | 140 g |
| Wasser | 400 g |
| Gesamt Cremeauflage | 540 g |

zum Unterrühren

| | |
|-------------------------------|-------------|
| KIDDY CHOCO SOFTY | 80 g |
| Gesamt zum Unterrühren | 80 g |

Fruchtauflage

| | |
|--------------------------------|--------------|
| Sauerkirschen (Dosenfrüchte) | 600 g |
| Gesamt Fruchtauflage | 600 g |

Auflage

| | |
|---|--------------|
| MÜRB+STREUSEL, Butterstreusel, Grundrezept | 250 g |
| Mandeln, gehobelt | 25 g |
| Gesamt Auflage | 275 g |

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Basismasse: ca. 1425 g pro Blech

Für die Cremeauflage Wasser und CREME PATISSIERE mit dem feinen Besen glattrühren, das weiche KIDDY CHOCO SOFTY kurz unterrühren und die Kakaocreme gitterförmig auf die Masse



dressieren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Cremeauflage: ca. 620 g pro Blech

Die Sauerkirschen, den Butterstreusel (s.Grundrezept) und abschließend die Mandeln aufstreuen und die Schnitte abbacken.

Einwaage Kirschen: ca. 600 g pro Blech

Einwaage Auflage: ca. 275 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

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



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!