

# Kakaocreme-Kirsch-Schnitte, 60x20 cm mit JOGOSOFT

**KOMPLET VALBELLA SOFT**
**Basismasse**

JOGOSOFT	750 g
Speiseöl	300 g
Wasser	375 g
<b>Gesamt Basismasse</b>	<b>1.425 g</b>

**Cremeauflage**

CREME PATISSIERE	140 g
Wasser	400 g
<b>Gesamt Cremeauflage</b>	<b>540 g</b>

**zum Unterrühren**

KIDDY CHOCO SOFTY	80 g
<b>Gesamt zum Unterrühren</b>	<b>80 g</b>

**Fruchtauflage**

Sauerkirschen ( Dosenfrüchte )	600 g
<b>Gesamt Fruchtauflage</b>	<b>600 g</b>

**Auflage**

MÜRB+STREUSEL, Butterstreusel, Grundrezept	250 g
Mandeln, gehobelt	25 g
<b>Gesamt Auflage</b>	<b>275 g</b>

**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 glatrühren, 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

*Aus Gutem das Beste backen!*

