

Mandarinen-Schmand-Schnitte, 60x20 cm mit JOGOSOFT

KOMPLET JOGOSOFT
Basismasse

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

Quarkauflage

GOURMET KÄSEKUCHEN	300 g
Schmand	150 g
Speisequark	150 g
Speiseöl	30 g
Vollei	40 g
Wasser	190 g
Orangenpaste	10 g
Mandarinen - Orangen, (Dosenfrüchte)	80 g
Gesamt Quarkauflage	950 g

Fruchtauflage

Mandarinen - Orangen, (Dosenfrüchte)	250 g
Gesamt Fruchtauflage	250 g

Auflage

MÜRB+STREUSEL, Butterstreusel, Grundrezept	150 g
Gesamt Auflage	150 g

Dekor

FRUCHTGLANZ GELB, Geleeguss zum Abglänzen, Grundrezept	200 g
Gesamt Dekor	200 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse 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. 1.425 g pro Blech

Alle Zutaten der Quarkauflage mit einem feinen Besen im langsamen Gang glattrühren und gitterförmig aufdressieren.
Rührzeit: ca. 3 Minuten
Einwaage Quarkauflage: ca. 950 g pro Blech

Die Butterstreusel lt. Grundrezept herstellen.
Die Schnitte mit den Mandarinen belegen, die Butterstreusel aufstreuen und die Schnitte abbacken.
Einwaage Mandarinen: ca. 250 g pro Blech
Einwaage Butterstreusel: ca. 150 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C
Backzeit: ca. 50 - 55 Minuten

Nach den Erkalten die Schnitte dünn mit Geleeguss aus FRUCHTGLANZ GELB (s. Grundrezept) abglänzen, in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech) einteilen und schneiden.
Einwaage Geleeguss: ca. 200 g pro Blech

Aus Gutem das Beste backen!

