

Eierlikör-Kirsch-Schnitte, 60x20 cm mit JOGOSOFT

KOMPLET JOGOSOFT
Basismasse

JOGOSOFT	650 g
Speiseöl	260 g
Wasser	325 g
Gesamt Basismasse	1.235 g

zum Unterrühren

Dekorspäne, dunkel	15 g
Gesamt zum Unterrühren	15 g

Fruchtauflage

Sauerkirschen (Dosenfrüchte)	500 g
Gesamt Fruchtauflage	500 g

Cremeauflage

GOURMET FÜLLCREME	340 g
Wasser	850 g
Eierlikörpaste	10 g
Gesamt Cremeauflage	1.200 g

Dekor

Eierlikör	250 g
SAFTBINDER SPEZIAL	10 g
Gesamt Dekor	260 g

Verarbeitung:

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

Anschließend die Sauerkirschen aufstreuen und abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 1250 g pro Blech



Einwaage Sauerkirschen: ca. 500 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C

Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten

Nach dem Erkalten alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und auf dem Boden verteilen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Cremeauflage: ca. 1200 g pro Blech

Zum Absteifen für ca. 1 Stunde kühl stellen.

Danach Eierlikör und SAFTBINDER SPEZIAL miteinander verrühren und gleichmäßig auf der Cremeauflage verteilen.

Einwaage Dekor: ca. 260 g pro Blech

Nach dem Erkalten die 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!