

Fruchtige Pistazienschnitte, 60 x 20 cm

KOMPLET BLACK SOFT
Basismasse

BLACK SOFT	325 g
Speiseöl	145 g
Vollei	65 g
Wasser	65 g
Gesamt Basismasse	600 g

Basismasse

MANDELSOFT	300 g
Speiseöl	90 g
Vollei	120 g
Wasser	90 g
Gesamt Basismasse	600 g

Creemefüllung

GOURMET FÜLLCREME	215 g
Wasser	315 g
Mangopüree	195 g
Passionsfruchtpüree	25 g
Gesamt Creemefüllung	750 g

zum Aufdressieren

KIDDY PISTAZIE SOFTY	100 g
Gesamt zum Aufdressieren	100 g

Cremeauflage

GOURMET FÜLLCREME	400 g
Wasser	1.000 g
Gesamt Cremeauflage	1.400 g

Dekor

KIDDY PISTAZIE SOFTY	100 g
Gesamt Dekor	100 g



Aus Gutem das Beste backen!

Fruchtige Pistazienschnitte, 60 x 20 cm

KOMPLET BLACK SOFT

Verarbeitung:

Alle Zutaten der beiden Massen getrennt mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen. Jede Masse auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit:	je ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	je ca. 600 g
Backtemperatur:	ca. 180 - 190 °C
Backzeit:	je ca. 15 Minuten

Alle Zutaten der Cremefüllung mit einem feinen Besen aufschlagen. Die Cremefüllung gleichmäßig auf den ausgekühlten BLACK SOFT-Boden streichen und mit dem MANDELSOFT-Boden abdecken. Anschließend KIDDY PISTAZIE SOFTY der Länge nach aufdressieren.

Aufschlagzeit Cremefüllung:	ca. 4 Minuten
Einwaage Cremefüllung:	ca. 750 g
Einwaage KIDDY PISTAZIE SOFTY:	ca. 100 g

Alle Zutaten der Cremeauflage mit einem feinen Besen aufschlagen und auf der Schnitte gleichmäßig verteilen. KIDDY PISTAZIE SOFTY leicht erwärmen, auf die Creme dressieren, marmorieren und die Schnitte kämmen.

Aufschlagzeit Cremeauflage:	ca. 4 Minuten
Einwaage Cremeauflage:	ca. 1.400 g
Einwaage KIDDY PISTAZIE SOFTY:	ca. 100 g

Die Schnitte nach betrieblichen Vorgaben dekorieren und kühlen. Anschließend in gewünschte Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech) einteilen und schneiden.



Aus Gutem das Beste backen!

