

Erdbeer-Schnitte



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 2.700g Rührmasse, hell "Jogosoft" (Art. 93259)
- 1.300g Wasser
- 1.100g Speiseöl
- Kaltcremepulver
- 9.000g Erdbeeren, frisch
- 4.000g Erdbeer - Geleeguß

Zubereitung:

Die Zutaten der Rührmasse (Wasser und Speiseöl) mit einem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen, auf vorbereitete Bleche (Art. 93267 60 x 20 cm) gleichmässig aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Backtemperatur: ca. 180°C

Backzeit: ca. 25 Minuten

Die Kaltcreme zubereiten, auf den ausgekühlten Boden streichen und die Erdbeeren auflegen.

Anschließend mit Erdbeer-Geleeguß abglänzen und in Stücke einteilen und schneiden (z. B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech) .

