

Haselnuss-Sahne-Carob-Schnitte mit IREKS MOIST CAKE CAROB



Rezept für 4 Bleche à 60 x 10 cm

Masse:

IREKS MOIST CAKE CAROB	1,000 kg
Vollei	0,350 kg
Pflanzenöl	0,310 kg
Wasser	0,410 l
Gesamtgewicht	2,070 kg

Rührzeit: 5 – 7 Minuten

Einwaage: 0,500 kg

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten der Masse bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren, gleichmäßig auf mit Backpapier belegten Blechen aufstreichen und backen.

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 20 – 25 Minuten

Haselnuss-Sahnefüllung:

Sahne, geschlagen	1,500 kg
DREIDOPPEL FOND ROYAL HASELNUSS	0,300 kg
Wasser	0,375 l
Gesamtgewicht	2,175 kg

Einwaage: 0,540 kg

DREIDOPPEL NOUGETTE 0,800 kg

Verarbeitungshinweise: DREIDOPPEL FOND ROYAL HASELNUSS mit Wasser verrühren, mit einem Teil der geschlagenen Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben.
Pro Blech ca. 0,180 kg DREIDOPPEL NOUGETTE in drei Streifen auf den ausgekühlten Böden gleichmäßig aufdressieren, kurz durchkühlen lassen und die Haselnuss-Sahnefüllung gleichmäßig darüber verteilen. Die übrige Menge DREIDOPPEL NOUGETTE erwärmen und 0,020 kg mit Hilfe eines Spritzbeutels auf der Sahne verteilen und leicht marmorieren. Die Schnitte kühl stellen und wie gewünscht ausgarnieren.