



MOHN-APRIKOSEN SCHNITTE





MOHN-APRIKOSEN SCHNITTE

ZUTATEN

Aufbau für 1 Blech (60 x 20 cm)

- 1200 g Plattenkuchenmasse, Mohn
- 300 g Pfirsich (Konserven), gewürfelt
- 1200 g Aprikosensahne
- 250 g Dawn Decorgel Neutral 8.00402.312
- 15 g Mohn

Plattenkuchenmasse, Mohn

- 1000 g Dawn Premix Plattenkuchen 2.03517.016
- 400 g Weizenmehl, Typ 550
- 400 g Dawn PlusFüll Mohn 2.03970.125
- 300 g Zucker
- 400 g Speiseöl
- 350 g Vollei
- 1000 g Wasser

3750 g Gesamt

Aprikosensahne

- 200 g Dawn Fond Aprikose 2.03137.114
- 200 g Wasser (20 °C)
- 1000 g Sahne, geschlagen

1400 g Gesamt

HERSTELLUNG

- Plattenkuchenmasse, Mohn in ein gefettetes Schnittenblech einfüllen und glatt streichen

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 25 – 30 Minuten

- Nach dem Auskühlen die gewürfelten Pfirsiche aufstreuen, die Aprikosensahne blechhoch einfüllen und glatt abziehen
- Gekühlt anziehen lassen und kurz anfrosten
- Dawn Decorgel Neutral und Mohn mischen, auftragen und glatt abziehen

Herstellung Plattenkuchenmasse, Mohn

- Alle Zutaten 3 – 4 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verrühren

Herstellung Aprikosensahne

- Dawn Fond Aprikose mit Wasser (20 °C) verrühren und die geschlagene Sahne nach und nach unterheben

Dawn Foods Germany GmbH
Riedstraße 6, 64295 Darmstadt
Tel. +49 6151 2749 400
info.germany@dawnfoods.com

Dawn[®]

1-2019-05