

Rezeptidee

... frisch aus unserem Backstudio



Süßes Know-how seit 1905



Dubai-Schnitte mit Schoko Sandy

Rezeptnummer:

Rezept für 1x 60/20er Blech

Art.Nr.	Zutaten	Menge	Anwendung
10218	KESSKO Sandy Schoko-Rührmassen-Mix	800 g	Alle Zutaten im All-In-Verfahren bei langsamer Geschwindigkeit 4 Min. verrühren.
	Vollei	360 g	
	Speiseöl	360 g	
	Wasser	80 g	
GESAMT	Schoko-Sandy-Masse	1.600 g	

Art.Nr.	Zutaten	Menge	Anwendung
	Kadayif (Engelshaar)	200 g	Kadayif klein schneiden, mit der flüssigen Butter mischen und im Ofen bei 170°C goldbraun abrösten.
	Butter, flüssig	100 g	
GESAMT	Kadayif	300 g	

Art.Nr.	weitere Zutaten	Menge	Anwendung
15062	KESSKO Pistaziencreme	1000 g	
15020	Chocovari, backfeste Schoko-Nugatcreme	300 g	
	Pistazien, grob gehackt	20 g	

Herstellung

Die Masse in ein 60/40er Blech einfüllen, glattstreichen und backen.

Nach dem Backen und Auskühlen die Rührmasse längs halbieren.

Eine Hälfte in ein 60/20er Blech legen.

Die Pistaziencreme mit dem abgekühlten Kadayif mischen, gleichmäßig auf der Rührmasse verteilen, die zweite Hälfte obenauflegen, leicht andrücken und kühlen.

Nach der Kühlphase mit der leicht erwärmten Chocovari bestreichen, mit Pistaziencreme filieren und mit grob gehackten Pistazien bestreuen.

Zuletzt die Schnitte betriebsüblich einteilen.

Technische Parameter

Backtemperatur: 180 °C Oberhitze/Unterhitze (Etagenofen)
kurz Schwaden geben

Backzeit: ca. 20 min, Zug geschlossen