

PHÖNIX®

Schoko-Soft
Rührkuchen
Konzentrat 25 %



GoodMills
Innovation



REZEPT

SCHOKO-KNUSPER-SCHNITTE

SCHOKO-KNUSPER-SCHNITTE

Zutaten Masse (für 1 Backblech 60 x 20 cm)

PHÖNIX Schoko-Soft Rührkuchen Konzentrat 25 %	200 g
Weizenmehl Type 550	300 g
Zucker	330 g
Vollei	330 g
Pflanzliches Öl	370 g
Milch	170 g
Himbeeren, tiefgefroren	500 g
Gesamte Masse	2.200 g

Verarbeitung Massen

Planetenrührer (Flachrührer, mittlere Stufe)	2 Minuten
Einwaage je 60 x 20 Blech	2.200 g

Zutaten Creme

TITAN Vanille-Backcreme	150 g
Milch	450 g
Gesamte Creme	600 g

Verarbeitung Creme

Planetenrührer (Feine Rute, mittlere Stufe)	3 Minuten
Einwaage je 60 x 20 Blech	600 g

Zutaten Knusperdekor

Weißer Kuvertüre	400 g
Pflanzliches Öl	50 g
Cornflakes	100 g
Gesamtes Knusperdekor	550 g

Aufarbeitung

Herstellung Masse:

Alle Zutaten für die Rührmasse, bis auf die Himbeeren, im All-In-Verfahren gut glattrühren, auf ein Backblech geben und verstreichen. Für die Creme alle Zutaten zu einer homogenen Creme verrühren und anschließend gleichmäßig auf der Schokomasse tupfenförmig aufdressieren, mit den Himbeeren belegen und backen.

Herstellung Knusperdekor:

Die weiße Kuvertüre auflösen, das pflanzliche Öl unterrühren und die Cornflakes vorsichtig unterheben. Das Knusperdekor auf dem ausgekühlten Schoko-Himbeer-Kuchen verstreichen.

TIPP:

Den Kuchen direkt nach dem aufbringen des Knusperdekores einteilen, damit sich die weiße Kuvertüre einfacher schneiden lässt.

Backtemperatur	180 °C (60 °C unter Brötchen-Backtemperatur)
Backzeit, ca.	50 Minuten