SPIEGELEI-SCHNITTE

Dawn®

www.dawnfoods.de

SPIEGELEI-SCHNITTE

ZUTATEN

Aufbau für 1 Blech (60 x 20 cm)

1100 g	Plattenkuchenmasse Eierlikör
300 g	**Dawn Delifruit Classic Aprikose 8.00022.333**
1700 g	Sahne Typ Weiße Schokolade
24	Aprikosen, Dose, halbiert
250 g	Geleeguss Neutral

Plattenkuchenmasse Eierlikör

1000 g	**Dawn Premix Plattenkuchen 2.03517.016**
400 g	Weizenmehl Typ 550
300 g	Zucker
400 g	Speiseöl
350 g	Vollei
800 g	Wasser
180 g	**Dawn Compound Eierlikör 2.02344.320**
150 g	**Dawn Fettglasur Drops Dunkel 2.10063.015**
3580 g	**Gesamt**

Sahne Typ Weiße Schokolade

300 g	**Dawn Fond Typ Weiße Schokolade 2.03049.114**
300 g	Wasser (20 °C)
1500 g	Sahne, geschlagen
2100 g	**Gesamt**

Geleeguss Neutral

500 g	**Dawn Belnap® 100 Neutral 7.71729.100**
250 g	Wasser
750 g	**Gesamt**

HERSTELLUNG

- Plattenkuchenmasse einfüllen und verstreichen
- Dawn Delifruit Classic Aprikose diagonal aufdressieren
- Backen

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 35 – 35 Minuten

- Nach dem Auskühlen auf den Boden Sahne Typ Weiße Schokolade verteilen und blechhoch abstreichen
- In 24 Stücke einteilen und pro Stück 1 halbe Aprikose auflegen
- Kühlen
- Mit Geleeguss abglänzen

Herstellung Plattenkuchenmasse Eierlikör

- Alle Zutaten 3 – 4 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verrühren

Herstellung Sahne Typ Weiße Schokolade

- Dawn Fond Typ Weiße Schokolade und Wasser (20 °C) verrühren und geschlagene Sahne nach und nach unterheben

Herstellung Geleeguss Neutral

- Alle Zutaten verrühren und aufkochen

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

1-2019-01