

Fluffy Gooseberry

mit MELLA-MOIST CAKE BUCHWEIZEN



Rezept für 2 Backmatten (48 Stück)

Masse:

MELLA-MOIST CAKE BUCHWEIZEN	1,300 kg
Vollei	0,480 kg
Pflanzenöl	0,375 kg
Wasser	0,520 l
Gesamtgewicht	2,675 kg

Rührzeit: 5 – 7 Minuten, mittlere Geschwindigkeit

Einwaage: 0,055 kg

TK-Stachelbeeren, aufgetaut, abgetropft 1,200 kg

Verarbeitungshinweise: Alle Zutaten mit einem groben Rührbesen glatt rühren. Die Stachelbeeren in den leicht gefetteten Ringen verteilen (0,025 kg), die Masse eindressieren und backen.

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 25 – 30 Minuten

Baisermasse:

DREIDOPPEL SCHAUMTRAUM	0,500 kg
Wasser	0,250 l
Gesamtgewicht	0,750 kg

Aufschlagzeit: ca. 5 Minuten

Einwaage: 0,015 kg

Verarbeitungshinweise: DREIDOPPEL SCHAUMTRAUM mit Wasser aufschlagen, auf die ausgekühlten Hoopies aufdressieren und gleichmäßig abflämmen.