



Orangen-Quarkkreamschnitte

Rezept-Nr.: 01317

Betriebsartikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Rührmasse, tragfähig m. Meister Rühr & Easy (s. Grundrezept)	2,500	Ein Alu-Blech (ca. 60 x 40 cm) fetten, mit einer Vorstellschiene versehen und die Rührmasse aufstreichen.
Meister Fruchtfüllung Orange	0,900	Meister Fruchtfüllung Orange diagonal als Streifen aufdressieren und abbacken.
Quarkcreme mit Meister eisella Krem (s. Grundrezept)	2,500	Die Quarkcreme auf den ausgekühlten Boden aufstreichen, mit dem Wellenspachtel die Oberfläche gestalten und zum Absteifen kühl stellen.
Orangenspiegel: Meister Sahnessa Neutral Wasser, ca. 70 °C	0,080 0,120	Orangenspiegel: Meister Sahnessa Neutral mit dem heißen Wasser verrühren, die
Meister Fruchtfüllung Orange	0,400	Meister Fruchtfüllung Orange unterrühren und unregelmäßig auf die durchgekühlte Schnitte verteilen.
Schokoladenlocken Duo	0,050	Mit den Dekorlocken Duo dekorieren und in gewünscht große Stücke, z.B. 10 x 5 cm einteilen und schneiden.

Gesamtgewicht: 6,550 kg

Ofentemp.: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 35 Min.

Ihre fachliche Hotline

Brot/Brötchen: 0800 418 418 0 oder Feinback: 0800 418 418 1

19.02.2025