Rezept-Nr.: **07517**

Spaghetti-"Eis"-Schnitte

Unser Kuchen des Jahres 2016

Rührmassengebäck mit Sahne und Krem

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Rührmasse mit Speiseöl mit Meister Rühr Tradition (s. Grundrezept)	2,200	1 Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm mit hohem Rand, fetten, mehlieren und mit einer Vorstellschiene versehen.
Meister Erdbeer-Füllung	1,200	Die Rührmasse einfüllen, glatt streichen, die **Meister Erdbeer-Füllung** diagonal auf die Masse aufspritzen und abbacken.
Vanille-Sahne mit Meister Sahnessa Vanille (s. Grundrezept)	2,000	Dach dem Auskühlen die Vanillesahne aufstreichen.
Deutscher Butterkrem (s. Grundrezept)	0,800	Die Deutsche Butterkrem mit einer feinen Lochtülle (Ø 5 mm) als Spagetti aufspritzen und zum Absteifen kühl stellen.
Meister Erdbeer-Füllung	0,200	Die **Meister Erdbeer-Füllung** pürieren, über die Butterkrem verteilen, wie gewünscht dekorieren und in gewünscht große Stücke (z.B. 10 X 5 cm), einteilen und schneiden.

Gesamtgewicht: 6,400 kg

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

Backzeit ca.: 30 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

20.06.2023