



Bananasplit-Schnitte

Unser Kuchen des Jahres 2016

Schoko-Sahne-Gebäck mit 24% Bananen

Rezept-Nr.: 07511

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Masse für „Feine Kapsel“ mit mit Meister Kapsel Gourmet (s. Grundrezept)	1,800	Ein Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm, fetten und mit einer Vorstellshiene versehen. Die Masse für "Feine Kapsel" einfüllen und abbacken.
Bananen-Joghurt-Masse: Meister KäsePlus	0,350	Bananen-Joghurt-Masse: Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Maschine glatt-, aber nicht schaumig rühren.
Vollei	0,250	
Magermilchjoghurt, 0,5% Fett	0,500	
Bananen Fruchtnektar	1,000	Beste Massentemperatur: ca. 25 °C
		Die Bananen-Joghurt-Masse auf die "Feine Kapsel" aufstreichen und bei 190 °C ca. 20 Minuten fertig backen.
Marguerite Pralin Croquant	0,700	Marguerite Pralin Croquant auf ca. 40 °C temperieren und auf die Bananen-Joghurt-Masse aufstreichen.
Bananen	0,800	Die Bananen der Länge nach halbieren, in das noch weiche Marguerite Pralin Croquant einlegen und die Schnitte zum absteifen kühl stellen.
Schoko-Sahne: Meister Sahnessa Schoko	0,150	Schoko-Sahne: Meister Sahnessa Schoko mit dem temperierten Wasser glatt rühren und die geschlagene Sahne unterziehen.
Wasser, ca. 25 °C	0,190	
Schlagsahne min. 30 % Fett, geschlagen	0,750	Anschließend die Schoko-Sahne aufstreichen, absteifen lassen und wie gewünscht dekorieren.

Gesamtgewicht: 6,490 kg

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

Backzeit ca.: 32 Min.

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

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

20.06.2023