

Rebanadas de grosella roja

int(BiskuitMix fein (2053))

int_PePreinfalk_KO_16436

Descripción: bandeja de hornear de 60 x 40 cm

Bizcocho

1.000 kg **BiskuitMix fine (2053)**

0.600 kg Huevos

0.250 kg Agua

1.850 kg masa

Tiempo de mezclado: 6 – 7 minutos

Peso: 0.500 kg, 2 bandejas de hornear de 60 x 40 cm

Temperatura de horneado: 220 °C

Tiempo de pre horneado: 6 - 8 minutos

Respiradero: abierto

Ajuste estos parámetros a sus condiciones locales de producción.



Crema de vainilla y grosella

1.100 kg Nata batida

0.300 kg Agua

0.270 kg **Viennese Vanilla Dessert
Cream MB (2043)**

0.220 kg **Sahnissimo® Neutral (2874)**

1.890 kg Masa de crema

Cantidad de fruta: 1.000 kg de grosellas rojas (congeladas)

Peso: 2.900 kg (60 x 40 cm)

Batir los ingredientes juntos hasta que quede una masa esponjosa, luego incorporar 0,700 kg de grosellas rojas.

Mermelada de grosella

0.500 kg por bandeja de hornear (60 x 40 cm)

Merengue

0.500 kg Azúcar

0.100 kg **Sahnissimo® Neutral (2874)**

0.060 kg **AlbuFix (1400)**

0.350 kg Agua hirviendo, 100°C

0.012 kg **Vanilla Flavour (1365)**

1.022 kg Mezcla del merengue

Peso: 1.000 kg (60 x 40 cm)

Proceso:

Bases del bizcocho: Batir todos los ingredientes juntos a alta velocidad. Pesar la masa y extenderla uniformemente en 2 bandejas para hornear (60 x 40 cm). Hornear a fuego alto con el respiradero abierto.

Crema de vainilla: Batir todos los ingredientes juntos. Incorporar con cuidado las grosellas rojas al final.

Mezcla del merengue: Mezclar los ingredientes secos. Posteriormente, añadir el agua hirviendo y batir inmediatamente. Vierta el sabor líquido **Vanilla Flavour (1365)** a la mezcla. Continúe batiendo hasta que la mezcla quede consistente.

Rebanadas de grosella roja: Coloque el primer bizcocho en una bandeja para hornear. Posteriormente, untar con mermelada de grosella. Agregar el segundo bizcocho y extender uniformemente la crema de vainilla y grosella roja por encima. Rellenar hasta el borde la bandeja de horno con la mezcla del merengue y distribuirla uniformemente. Use un tenedor para crear un patrón en la parte superior. Flambear a gusto y espolvorear ligeramente con **Sweet and White MB (2230)**.