

Wiener Schokowürfel



backaldrin®

Wiener Schokowürfel

KO 497

b



1 Kapsel (60 x 40 cm)

Masse

1,500 kg **Wiener SacherMix** (2486)
0,750 kg Vollei
0,500 kg Speiseöl
0,200 kg Wasser (ca.)
0,350 kg Kuvertüre (flüssig)
3,300 kg Masse

Aufarbeitung

Rührzeit: 1 – 2 Minuten
Backtemperatur: 150 – 160 °C
Backzeit: 35 – 40 Minuten

Glasurmasse

1,000 kg **Wiener Fondant** (2485)
0,260 kg Wasser (ca.)
0,500 kg Kuvertüre (flüssig)
1,760 kg Glasurmasse

Glasurmasse auf 40 – 50 °C temperieren.

Herstellung

Vollei, Wasser, Speiseöl und **Wiener SacherMix** (2486) kurz verrühren. Anschließend erwärmte (40 – 50 °C), flüssige Kuvertüre dazugeben und bei mittlerer Stufe 1 – 2 Minuten rühren. Kapsel mit Backpapier auslegen und Masse gleichmäßig verstreichen. Bei 150 – 160 °C und geschlossenem Zug 35 – 40 Minuten backen. Nach dem Backen Boden wenden und auskühlen lassen. Einmal in der Mitte durchschneiden, mit Marillenmarmelade füllen und wieder zusammensetzen. Würfel in beliebig große Stücke schneiden und in aufgekochte Marillenmarmelade tauchen. Abschließend abgetrocknete Würfel in temperierte (40 – 50 °C) Glasurmasse tunken.

Hinweis

Nach den gültigen Leitsätzen und Codex-Bestimmungen muss für einen „Schokowürfel“ Kuvertüre verwendet werden. Sie können anstatt der Kuvertüre auch **GlasurChips Classic** (3001) verwenden. Bezeichnung „Schoko“ ist dann allerdings nicht mehr möglich!