



KATEGORIE

Süße Überraschungen im Sommer



## SOMMERSCHNITTE MIT MOCKTAIL COSMOPOLITAN

### ZUTATEN

#### Gruppe Grundmasse

Zutat	KG
<b>Cake Mix</b>	0,940
Kristallzucker fein	0,715
Vollei, flüssig	0,850
Pflanzenöl	0,715
Wasser	0,075
Speisesalz	0,005
<b>Gesamtgewicht:</b>	<b>3,300</b>

#### Gruppe Schokomasse

Zutat	KG
GRUNDMASSE	1,535
Kakaopulver	0,045
Kristallzucker fein	0,010
Wasser	0,015
<b>Gesamtgewicht:</b>	<b>1,605</b>

## Gruppe Fruchtfüllung und Glaze

Zutat

Les Fruits Mocktail Cosmopolitan

Arofix neutral

Diamond Glaze Chocolate

KG

-

-

-

**Gesamtgewicht:** 0,000

## METHODE

Aufschlagzeit: 5 - 6 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit

Litergewicht: ca. 880 -920 g

Weiterverarbeitung: Als erste Schicht die Schokomasse gleichmäßig verteilen, dann die helle Masse. Auf die Oberfläche den **Mocktail Cosmopolitan** als Gitter aufdressieren

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 35 - 40 Minuten

Fertigstellung: Den abgekühlten Kuchen mit **Arofix neutral** abglänzen und mit **Diamond Glaze Chocolate** abspindeln