

6 Stück (56 x 36 cm)

Joconde – Masse für Dekorbiskuit

Zutaten

1800 g	Marzipanrohmasse
1200 g	Eier
650 g	Eiklar
300 g	Weizenmehl glatt
180 g	Butter heiß
120 g	Kristallzucker

Weiteres:

Vanille
Zitrone
Salz

Arbeitsbeschreibung

Vorbereitung:

1. Alle Zutaten vorbereiten und abwiegen
2. Silikonmatten mit Kakaosturmasse vorbereiten und tiefkühlen
3. Staubzucker fein sieben
4. Backofen vorheizen: 180°C Ober/Unterhitze, Backzeit ca. 15-20 Minuten

Herstellung: Masse

1. Marzipanrohmasse mit dem Ei, beginnend mit kleinen Portionen sehr sorgfältig glattarbeiten
2. Anschließend die Marzipanrohmasse-Ei-Mischung zusammen mit den Gewürzen schaumig schlagen
3. Aus dem Eiklar, Prise Salz und Zucker einen schwach ausgeschlagenen Schnee herstellen
4. Anschließend den geschlagenen Schnee unter die Marzipanmischung heben, danach das Mehl einmehlieren
5. Zum Schluss die flüssige heiße Butter unterheben.
6. Falls die Masse sehr schaumig ist, sollte sie am Ende kräftig durchmehliert werden und dann sehr zügig verarbeitet werden.

Aufarbeitung: Masse

1. Auf die vorbereiteten tiefgekühlten Silikonbackmatten die Masse ca. 4 mm hoch aufstreichen
2. Anschließend sofort abbacken bis sich die Kapsel von der Mitte löst
3. Danach etwas abkühlen lassen und stürzen
4. Sofort dünn mit heißer Kakaobutter bestreichen

Hinweis

1. Dekorbiskuit kann auf Vorrat hergestellt werden.
2. Um ein gebackenes Joconde – Dekorbiskuit mit feinporiger Krume zu erhalten ist es von Bedeutung, die Masse nicht schaumig zu halten!
3. Das Tiefkühlen der mit Kakaostrukturmasse vorbereiteten Silikonbackmatte ist notwendig um beim Aufstreichen ein Vermischen des Dekors mit der Jocondemasse auszuschließen.