

# Apfelschnitten

Richemont Produktion

4.2 Pâtisserie Konditorei

Schweiz

Sortiment  A  B  C  Filiale Mon

Foto 1 1168.01

Arbeitszeit 40 min

Backzeit 30 min.

Temperatur 205 - °C

Unterhitze 205 - °C

Programm 4

Ofentyp



60 Stück

70 g Teigeinlage

75 g Rohgewicht

65 g Fertiggewicht

30 60 Stück

400g 800g Zuckerteig Standard

150g 300g Apfelmarmelade

oder Aprikosenmarmelade

800g 1'600g Apfelwürfel

70g 140g Butter Block

**Masse**

100g 200g Zucker

60g 120g Mandelmasse 1:1

5g 10g Zitronenschale

3g 6g Zimt

schaumig rühren

50g 100g Eier

begeben

200g 400g Weissmehl Typ 400

7g 14g Backpulver

150g 300g Milch

darunter mischen

100g 200g Sultaninen

begeben

**2'095 g 4'190 g Total Rohmaterialien 1**

60g 120g Apricature

100g 200g Gelée klar

**160 g 320 g Total Rohmaterialien 2**

**Herstellung:** Zuckerteig 3.5 mm ausrollen, auf Blech abschieben und stufen. Mit 150 g Apfelmarmelade bestreichen. Mit Rahmen (30 x 30 cm) umstellen, Masse in den Rahmen einfüllen, Apfelwürfel auflegen und backen.

**Fertig stellen:** Aprikotieren, gelieren und in Stücke von 5 x 6 cm schneiden.

zusätzliche Backinfos

Legende: X als CCP definiert