

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



1 Januar 3 März 5 Mai 7 Juli 9 September 11 November 13 Jahresartikel
 2 Februar 4 April 6 Juni 8 August 10 Oktober 12 Dezember

Nährwerte pro 100 Gramm

| | | | | | |
|---------------------|------|---------------|--------|--------|--------|
| Kilokalorien (kcal) | 265 | Proteine | 3,5 g | Fette | 7,7 g |
| Kilojoule (kj) | 1107 | Kohlenhydrate | 45,1 g | Wasser | 43,1 g |

| 60 Stück | 70 g Teigeinlage | 75 g Rohgewicht | 65 g Fertiggewicht |
|----------------|---------------------------------------|-----------------|--------------------------------|
| 30 | 60 Stück | | |
| 400g | 800g Zuckerteig Standard | | |
| 150g | 300g Apfelmarmelade | | <i>oder Aprikosenmarmelade</i> |
| 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 stupfen. 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