

Apfelschnitten

29.04.2010

Herkunft Richemont Produktion
Bereich Konditorei
Produktegruppe Konditorei



Stückzahl	60	Stk
Einlage	70	g
Endgewicht	65	g

Gewicht	Rohmaterial / Halbfabrikat	Hinweise	CCP
800g	Zuckerteig Standard		
300g	Apfelmarmelade	oder Aprikosenmarmelade	
1'600g	Apfelwürfel		
140g	Butter Block	Masse	⌚❄️
200g	Zucker		
120g	Mandelmasse 1:1		
10g	Zitronenschale		
6g	Zimt	schaumig rühren	
100g	Eier	beigeben	⌚❄️
400g	Weissmehl Typ 400		
14g	Backpulver		
300g	Milch	darunter mischen	
200g	Sultaninen	beigeben	

4'190 g Total Rohmaterialien 1

Gewicht	Rohmaterial / Halbfabrikat	Hinweise	CCP
120g	Apricature		
200g	Gelée klar		

320 g Total Rohmaterialien 2

Backinformationen

zusätzliche Backinfos

Zeit	30 min.	
Temperatur	205	°C
Unterhitze	205	
Programm	4	

Legende: X als CCP definiert

Herstellung	CCP
<p>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.</p>	
<p>Fertig stellen: Aprikotieren, gelieren und in Stücke von 5 x 6 cm schneiden.</p>	

Legende: X als CCP definiert

Verzeichnis der Zutaten

Äpfel, Weizenmehl, Zucker, Apfelbackmarmelade (Zucker, Apfelmark, Wasser, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel E330/E331/E333, Aroma Emulgator E472c), Milch, Butter 7.20 %, Sultaninen, Gelee (Zucker, Wasser, Glucosesirup, Geliermittel E440, Säuerungsmittel E330/E334, Konservierungsmittel E202), Aprikosengelee, Eier, Eier, Mandeln, Wasser, Backtriebmittel (E450, E500, E341), Zitronenschale, Zimt, Traubenzucker, Vanillezucker

Nährwerte pro 100 Gramm					
Kilokalorien (kcal)	265	Proteine	3,5 g	Fette	7,7 g
Kilojoule (kj)	1107	Kohlenhydrate	45,1 g		

