

21**Apfelschnitten****65 g****Bereich**

Konditorei

Produktegruppe

4 Konditorei

Backzeit

30 min.

Backtemperatur

205

°C

Backinfos

zusätzliche Backinfos



30.00	7.50	240.00	60.00	Stückzahl
70 g	70 g	70 g	70 g	Einlage
400g	100g	3'200g	800g	Zuckerteig Standard
150g	37g	1'200g	300g	Apfelmarmelade <i>oder</i> Aprikosenmarmelade
800g	200g	6'400g	1'600g	Apfelwürfel
70g	17g	560g	140g	Butter Block ⚠️ Masse
100g	25g	800g	200g	Zucker
60g	15g	480g	120g	Mandelmasse 1:1
5g	1g	40g	10g	Zitronenschale
3g	0.750g	24g	6g	Zimt schaumig rühren
50g	12g	400g	100g	Eier ⚠️ begeben
200g	50g	1'600g	400g	Weissmehl Typ 400
7g	1g	56g	14g	Backpulver
150g	37g	1'200g	300g	Milch darunter mischen
100g	25g	800g	200g	Sultaninen begeben
2'095 g	524 g	16'760 g	4'190 g	Total Rohmaterialien 1
60g	15g	480g	120g	Apricoture
100g	25g	800g	200g	Gelée klar
160 g	40 g	1'280 g	320 g	Total Rohmaterialien 2
300 g	75 g	2'397 g	599 g	14.3 % Verluste in Rohmaterial 1
1'795 g	449 g	14'363 g	3'591 g	Total Rohmaterialien1 nach Gewichtsverlust
2'255 g	564 g	18'040 g	4'510 g	Rezeptendgewicht

Herstellung**CCP**

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.

Hygiene

Änderungsgrund

Visum:

Freigegeben durch:

Freigabe am:

Auftraggeber

26.04.2010