

# Apfelschnitten

29.04.2010



<b>Herkunft</b>	Richemont Produktion
<b>Bereich</b>	Konditorei
<b>Produktegruppe</b>	4 Konditorei
<b>Rezeptnummer</b>	21
<b>Stückzahl</b>	60
<b>Einlage</b>	70 g
<b>Arbeitszeit</b>	64 min.

Gewicht	Rohmaterial / Halbfabrikat	Hinweise	CCP
800g	Zuckerteig Standard		
300g	Apfelmarmelade	<i>oder Aprikosenmarmelade</i>	
1'600g	Apfelwürfel		
140g	Butter Block	<b>Masse</b>	⌚❄️
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

<b>Zeit</b>	30 min.		
<b>Temperatur</b>	205		°C
<b>Unterhitze</b>	205		
<b>Programm</b>	4		

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

Legende: X als CCP definiert

#### Saisonartikel

<input type="checkbox"/> 1 Januar	<input type="checkbox"/> 3 März	<input type="checkbox"/> 5 Mai	<input checked="" type="checkbox"/> 7 Juli	<input checked="" type="checkbox"/> 9 September	<input type="checkbox"/> 11 November	<input type="checkbox"/> 13 Jahresartikel
<input type="checkbox"/> 2 Februar	<input type="checkbox"/> 4 April	<input type="checkbox"/> 6 Juni	<input checked="" type="checkbox"/> 8 August	<input checked="" type="checkbox"/> 10 Oktober	<input type="checkbox"/> 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