

# Apfelschnitten

Richemont Produktion

4.2 Pâtisserie Konditorei

Schweiz

Sortiment  A  B  C  Filiale Mon

Arbeitszeit 40 min

Backzeit 30 min.

Temperatur 205 °C

Unterhitze 205 °C

Programm 4

Ofentyp

zusätzliche Backinfos



70 g Teigeinlage

75 g Rohgewicht

65 g Fertiggewicht

30	7,5	240	60	Stück
400g	100g	3'200g	800g	Zuckerteig Standard
150g	38g	1'200g	300g	Apfelmarmelade oder Aprikosenmarmelade
800g	200g	6'400g	1'600g	Apfelwürfel
70g	18g	560g	140g	Butter Block <b>Masse</b>
100g	25g	800g	200g	Zucker
60g	15g	480g	120g	Mandelmasse 1:1
5g	1g	40g	10g	Zitronenschale
3g	1g	24g	6g	Zimt schaumig rühren
50g	13g	400g	100g	Eier beigeben
200g	50g	1'600g	400g	Weissmehl Typ 400
7g	2g	56g	14g	Backpulver
150g	38g	1'200g	300g	Milch darunter mischen
100g	25g	800g	200g	Sultaninen beigeben
<b>2'095 g</b>	<b>524 g</b>	<b>16'760 g</b>	<b>4'190 g</b>	<b>Total Rohmaterialien 1</b>

60g	15g	480g	120g	Apricoture
100g	25g	800g	200g	Gelée klar
<b>160 g</b>	<b>40 g</b>	<b>1'280 g</b>	<b>320 g</b>	<b>Total Rohmaterialien 2</b>

## Herstellung

CCP

**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.

Legende: X als CCP definiert