

Rezept	Apfelschnitten		Rezeptzuordnung	4 Konditorei		
Name	Richemont Produktion		Produktegruppe	4.2 Pâtisserie	Datum	26.04.10
Gewicht	Rohmaterial					CCP
Menge	Halbfabrikat					
	800g	Zuckerteig Standard				
	300g	Apfelmarmelade		<i>oder Aprikosenmarmelade</i>		
	1'600g	Apfelwürfel				
	140g	Butter Block		Masse		☞*
	200g	Zucker				
	120g	Mandelmasse 1:1				
	10g	Zitronenschale				
	6g	Zimt		schaumig rühren		
	100g	Eier		begeben		☞*
	400g	Weissmehl Typ 400				
	14g	Backpulver				
	300g	Milch		darunter mischen		
	200g	Sultaninen		begeben		
4'190 g Total Rohmaterialien 1						
	120g	Apricoture				
	200g	Gelée klar				
320 g Total Rohmaterialien 2						
	599g	14 % Verluste in Rohmaterial 1	Einlage	69.8g	Bemerkungen	
	14g	Rezeptengewicht	Stück	60.0g	zusätzliche Backinfos	
			Endgewicht	65.2g		
Backtemperatur	205°C		Backzeit	30min		
Herstellungsprozess / Beschreibung						

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.

Legende: X als CCP definiert

