

Mandelgipfel

mit Felcopan 25%



REZEPTMENGE 20 Stück

REZEPTNUMMER GB60232

Butterblätterteig

760 g Wasser
2000 g Weismehl Typ 400
50 g Salz
40 g Weissweinessig
600 g Butter
1000 g Butter zum Tourieren

Alle Zutaten ausser der Tourierbutter zu einem Teig kneten, mindestens 6 Stunden ruhen lassen. Je nach Verwendungszweck 2 doppelte und 1 einfache Tour für hohe Triebe wie Pastetli oder 5 einfache Touren für flachen Trieb wie Cremeschnitten.

Croustillant mit gehobelten Mandeln

135 g Mandeln gehobelt
135 g Zucker
30 g Eiweiss flüssig pasteurisiert

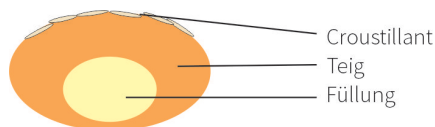
Mandeln und Zucker gleichmässig mischen. Mit Eiweiss vorsichtig mischen, kurz stehen lassen. Direkt weiter verwenden

Eistreiche

880 g Eigelb flüssig pasteurisiert
20 g Zucker
10 g Salz
90 g Wasser

Zutaten mixen.

Aufbau



Märkten verfügbar

Mandelgipfel

1200 g Butterblätterteig
1000 g Felcopan 25%, Backmasse Mandel
300 g Croustillant mit gehobelten Mandeln
50 g Eistreiche

Fertigstellung:

Blätterteig auf 2mm Dicke ausrollen. Dreiecke von 18 cm x 18 cm schneiden, je 50 g Felcopan mit einer 18er Tülle aufdressieren. Locker zum Gipfel rollen, dabei leicht flachdrücken und mit je 15 g Mandel Knusper gleichmassig belegen. Leicht flach drücken. Blätterteigenden mit Eistreiche bepinseln, backen.

Backtemperatur:

200°C Oberhitze, 190°C Unterhitze, Herdofen, Zug offen

Backzeit:

ca. 30 Minuten

FELCHLIN PRODUKTE

KB11 Felcopan 25%, Backmasse Mandel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen

Felchlin
SWITZERLAND