

Schnitten Haselnuss-Apfel

Petite Pause



| | | | | |
|-------------|----|-------|--------------|---------|
| REZEPTMENGE | 40 | Stück | REZEPTNUMMER | GB60075 |
|-------------|----|-------|--------------|---------|

Sabléteig mit Mandeln für Tartes

- 600 g Butter
- 260 g Staubzucker
- 10 g Salz
- 200 g Eier frisch
- 1000 g Weissmehl Typ 400
- 120 g Mandeln weiss, gemahlen

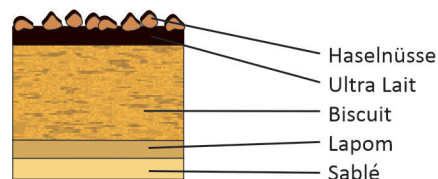
Butter und Staubzucker zusammen anwirken, Salz und Eier nach und nach begeben und in der Knetmaschine im 1. Gang cremig schlagen. Mehl absieben und mit dem Mandelmehl zur cremigen Butter einarbeiten. Kalt stellen.

Biscuit hell mit Haselbackmasse

- 990 g Primanuss 25%, Backmasse Haselnuss
- 360 g Butter
- 2 g Zitronenrapée
- 1 g Salz
- 550 g Eier frisch
- 325 g Weissmehl Typ 400
- 13 g Backpulver

Primanuss, Butter, Zitronenrapée und Salz zusammen schaumig schlagen. Eier langsam dazugeben, etwas Mehl dazugeben. Restliches Mehl und das Backpulver zusammen absieben und einmellieren.

Aufbau



Schnitten Haselnuss-Apfel

- 570 g Sabléteig mit Mandeln für Tartes**
- 2180 g Biscuit hell mit Haselbackmasse**
- 1150 g Lapom, Backmasse Apfel, Stückli**
- 320 g Ultra Lait, Glasurmasse, Rondo**
- 100 g Haselnusskerne, geschält, gehackt, geröstet**

Sabléteig

Teig auf 2.5 mm ausrollen, stippen, mit dem Backrahmen à 50 x 31 x 2.75 cm ausstechen und vorbacken. Backtemperatur: im Etagenofen bei 180°C Backzeit: ca. 15 Minuten

Fertigstellung

Backrahmen mit vorgebackener Sabléteigplatte ausgelegt auf ein Backblech stellen. Lapom zuerst mit Winkelpalette verteilen und glattstreichen, danach mit Hilfe eines Abstreifers im rechten Winkel glattstreichen, Haselnuss Biscuitmasse einfüllen, mit Hilfe eines Abstreifers wiederum glattstreichen, backen.

Backtemperatur: im Herdofen 180°C
Backzeit: ca. 40 Minuten, offener Zug

Nach dem Backen auskühlen lassen. Ultra Lait mit den gerösteten und gehackten Haselnüssen mischen und überziehen, direkt Schnitten von 12 x 3 cm schneiden.

FELCHLIN PRODUKTE

- | | |
|------|------------------------------------|
| CO83 | Ultra Lait, Glasurmasse, Rondo |
| KB67 | Lapom, Backmasse Apfel, Stückli |
| KC53 | Primanuss 25%, Backmasse Haselnuss |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Schnitten Haselnuss-Apfel

Petite Pause



Rezeptnummer : GB60075

Beschreibung : Feines Haselnussbiscuit mit Apfelfüllung

| Verkaufsdaten : | | Nährwertangaben pro 100 g : | |
|-----------------|---------|-----------------------------|---------|
| Haltbarkeit | 2 Tage | Kilokalorien (kcal) | 358 |
| Verkaufstage | 1 Tag | Kilojoule (kJ) | 1496 |
| Verkaufspreis | | Fette | 20.74 g |
| Verkaufseinheit | 1 Stück | davon gesätt. Fette | 9.89 g |
| | | Kohlenhydrate | 36.47 g |
| | | davon Zucker | 21.72 g |
| | | Eiweiss | 5.27 g |
| | | Salz | 0.32 g |

Zusammensetzung :

Wasser, Zucker, Eier, Weizenmehl, Butter, Haselnüsse 8%, Apfel getrocknet 7%, Kokosöl, Glukosesirup (Weizenglukose), Hartweizendunst, Vollmilchpulver, Feuchthaltemittel (Sorbitol), Mandeln, Weizenstärke, Reismehl, Cacaopulver fettarm, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Sheabutter, Illipebutter, Magermilchpulver, Säuerungsmittel (Citronensäure), Caramel, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Speisesalz, Verdickungsmittel (Natriumalginat), Zitronenschale, Emulgator (Sojalecithin), Vanille, Säureregulator (Natriumcarbonat)

Stand 21.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung