

# Schnitten Haselnuss-Apfel

Petite Pause



REZEPTMENGE	40 Stück	REZEPTNUMMER	GB60075
<b>Sabléteig mit Mandeln für Tartes</b> 600 g Butter 260 g Staubzucker 10 g Salz 200 g Eier frisch 1000 g Weissmehl Typ 400 120 g Mandeln weiss, gemahlen	<b>Aufbau</b> The diagram illustrates the layers of the cake. From top to bottom: a layer of dark chocolate glaze with hazelnuts, a thin layer of Lapom, a thick layer of Biscuit, a thin layer of Lapom, and a bottom layer of Sablé. <b>Schnitten Haselnuss-Apfel</b> <b>570 g Sabléteig mit Mandeln für Tartes</b> <b>2180 g Biscuit hell mit Haselbackmasse</b> <b>1150 g Lapom, Backmasse Apfel, Stückli</b> <b>320 g Ultra Lait, Glasurmasse, Rondo</b> <b>100 g Haselnusskerne, geschält, gehackt, geröstet</b>	<b>Fertigstellung</b> 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	Butter und Staubzucker zusammen anwirken, Salz und Eier nach und nach beigeben und in der Knetmaschine im 1. Gang cremig schlagen. Mehl absieben und mit dem Mandelmehl zur cremigen Butter einarbeiten. Kalt stellen.
<b>Biscuit hell mit Haselbackmasse</b> 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	<b>Sabléteig</b> 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	Nach dem Backen auskühlen lassen. Ultra Lait mit den gerösteten und gehackten Haselnüssen mischen und überziehen, direkt Schnitten von 12 x 3 cm schneiden.	
Primanuss, Butter, Zitronenrapée und Salz zusammen schaumig schlagen. Eier langsam dazugeben, etwas Mehl dazugeben. Restliches Mehl und das Backpulver zusammen absieben und einmelieren.			<b>FELCHLIN PRODUKTE</b> 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

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
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 (Kaliumsorbitat), Speisesalz, Verdickungsmittel (Natriumalginat), Zitronenschale, Emulgator (Soyalecithin), Vanille, Säureregulator (Natriumcarbonat)

**Stand** 21.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung