

Aprikosen Blume

mit Laprico und Valencia



REZEPTMENGE

25 Stück

REZEPTNUMMER

GB60228

Sablé Mürbteig

300 g Butter
160 g Zucker
90 g Eier frisch
365 g Weissmehl Typ 400
85 g Mandeln weiss, gemahlen
1 g Salz

Butter und Zucker cremig weiss schlagen, Eier langsam dazugeben, Mehl absieben und mit den Mandeln und Salz unterkneten, kalt stellen.

Plunderteig

1095 g Weissmehl Typ 550
976 g Weissmehl Typ 400
1048 g Milch 3.5% kalt
95 g Eigelb frisch
167 g Zucker
48 g Salz
119 g Hefe
214 g Butter

Tourieren

1000 g Butter zum Tourieren

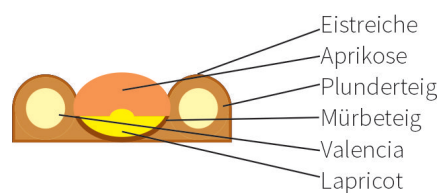
Eigelb, Vollmilch und Hefe zusammen anrühren, restliche Zutaten in eine Knetmaschine geben. Flüssigkeit hinzufügen und 3 Minuten in Stufe 1 und 3-4 Minuten in Stufe 2 kneten. Teigtemperatur ca. 24°C. Den Teig flachdrücken und für mind. 2 Stunden bei 5°C ruhen lassen. Butterplatte auf den vorgerollten Grundteig auflegen. Die Randpartie über die Butterplatte legen, die andere Teighälfte überlegen und gut verschliessen. Eine einfache und eine doppelte Tour geben. Vor Verarbeitung für mind. 1 Stunde bei 5°C ruhen lassen.

Eistreiche

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

Zutaten mixen.

Aufbau



Aprikosen Blume

140 g Sablé Mürbteig
2000 g Plunderteig
750 g Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest
625 g Laprico 75%, Backmasse Aprikosen
480 g Aprikosen, Dose
50 g Eistreiche
125 g Kaltgelee

Felchlin Promotionsmaterial

1 Stück Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm

Mürbeteig:

Mürbeteig auf 2 mm Stärke ausrollen, 6.5 cm rund austechen, tiefkühlen.

Fertigstellung:

Plunderteig auf 2.5 mm ausrollen, kurz anfrieren und auf 21 cm x 7 cm zuschneiden. Teigstücke leicht mit Wasser bestreichen, 30 g Valencia F Stücke abwägen und 21 cm lang rollen, dieses mittig auf den Teig auflegen und zusammenfalten. Lange Seite leicht andrücken, Valencia gefüllte Seite bis zum

Aprikosen Blume

mit Laprico und Valencia

Teig 6x alle 3 cm einschneiden.
Mürbeteigrondelle in Silform Matten in die Mitte einlegen, kreisförmig Plunderteig einlegen, mit je 25 g Lapricot füllen. Im Garraum bei 30°C, 80% RLF garen, mit Eistreiche bepinseln. Frische Aprikosenhälften oder abgetropfte halbe Dosenaprikosen in die Mitte auflegen und backen. Nach dem Backen erkalten lassen und Aprikose mit Kaltgelee abglänzen.

Backtemperatur:

165°C, Umluftofen

Backzeit:

ca. 25 Minuten

FELCHLIN PRODUKTE

KB96	Laprico 75%, Backmasse Aprikosen
KK42	Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest
VO80	Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar