

Knuspriger Weihnachtsbaum

Gefülltes Plundergebäck



REZEPTMENGE 30 Stück à 9 cm Ø

REZEPTNUMMER GB40004

Butterstreusel mit Haselnüssen und Rohrohrzucker und Fleur de Sel

125 g Butter
125 g Rohrohrzucker fein
3.8 g Fleur de Sel
162 g Haselnüsse roh, gemahlen
125 g Weissmehl Typ 400

Butter, Zucker und Fleur de Sel cremig schlagen. Haselnüsse und abgesiebttes Mehl unterheben und zum Streusel Teig kneten.

Plunderteig Bicolour / grün

805 g Weissmehl Typ 550
735 g Weissmehl Typ 400
770 g Milch 3.5% kalt
70 g Eigelb frisch
122 g Zucker
28 g Salz
80 g Hefe
154 g Butter
0.5 g Lebensmittelfarbe grün
Pulver

Tourieren

735 g Butter zum Tourieren

Eigelb, Vollmilch und Hefe zusammen abwiegen, 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. 10% des Grundteiges mit der Lebensmittelfarbe glatt kneten. Die Teige flachdrücken und für mind. 2 Stunden bei 5°C ruhen lassen.

Die Tourierbutter auf 25 x 50 cm ausrollen, anschliessend den Teig auf 25 x 75 cm ausrollen. Nun die Butterplatte linksbündig auf den Teig legen. Das Stück Teig ohne Butter auf die Hälfte der Butter einschlagen und direkt auf das letzte Drittel umklappen. Eine einfache und eine doppelte Tour geben. Den eingefärbten Teig ausrollen und auflegen. Vor Verarbeitung für mind. 1 Stunde bei 5°C ruhen lassen.

Lebensmittelfarbe: Colorant intense vert royal (50 g) Déco Relief

Läuterzucker 30°Bé

140 g Wasser
190 g Zucker

Zutaten aufkochen, erkalten lassen.

Crème Diplomat 10:3

500 g Vanillecreme gekocht mit Milch
150 g Rahm 35% geschlagen

Den geschlagenen Rahm unter die Vanillecreme unterheben.

Vanillecreme gekocht mit Milch

100 g Cremepulver Vanille,
Vanillecremepulver, Warm
200 g Zucker
250 g Milch 3.5%
750 g Milch 3.5%

Cremepulver mit der ersten Menge Milch anrühren. Die restliche Milch mit Zucker aufkochen. Das angerührte Cremepulver gut einrühren und nochmals aufkochen. Sofort auskühlen. Die Vanillecreme über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Vor Gebrauch in der Maschine cremig rühren.

Glasur Chocolat Criolait 38% mit Suhum Nibs

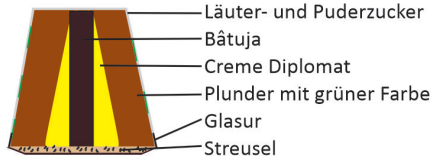
150 g Maracaibo Criolait 38%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo
40 g Haselnussöl
40 g Suhum Nibs 3-4mm
Bio/Organic, Cacaonibs
geröstet

Couverture temperieren und mit Haselnussöl mischen. Nibs begeben, bei 35°C verwenden.

Knuspriger Weihnachtsbaum

Gefülltes Plundergebäck

Aufbau



Knuspriger Weihnachtsbaum

540 g Butterstreusel mit

Haselnüssen und Roh

Rohrzucker und Fleur de Sel

3564 g Plunder Teig Bicolour / grün

600 g Bâtuja Noisette Noir

168x20g Bio, Gianduja

Haselnuss

300 g Läuterzucker 30°Bé

650 g Creme Diplomat 10:3

230 g Glasur Chocolat Criolait 38%
mit Suhum Nibs

30 g Staubzucker

FELCHLIN PRODUKTE

BA02	Bâtuja Noisette Noir 168x20g Bio, Gianduja Haselnuss
CA71	Suhum Nibs 3-4mm Bio/Organic, Cacaonibs geröstet
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
UE05	Cremepulver Vanille, Vanillecremepulver, Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Boden

Die kalten Butterstreusel in
Alubackförmchen von 9 cm Ø mit je 20 g
füllen, andrücken und kaltstellen.

Fertigstellung

Plunder Teig auf 2.5 mm dick ausrollen.
Stücke von 40 x 10 cm einteilen und
rechtwinklige Dreiecke schneiden. Diese
am rechten Winkel beginnend, Farbe nach
unten, mit einem Bâtuja belegen und
ohne Druck zur Spitze hin einrollen. Die
Spitze etwas langziehen und unter den
Baum einschlagen. Diesen mittig in die
vorbereiteten Förmchen geben und für 90
- 120 Minuten bei 28 - 30°C 80% rel.
Luftfeuchtigkeit garen. Im Umluftofen
goldbraun backen.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Nach dem Backen umgehend mit heissem
Läuterzucker abpinseln. Erkalten lassen
und von unten mit Diplomatcreme füllen,
bis zum Rand der Streusel in der Glasur
abtunken und ausdekorieren.

Knuspriger Weihnachtsbaum

Gefülltes Plundergebäck



Rezeptnummer : GB40004

Beschreibung : Knuspriges Buttergebäck mit feinstem Kern aus dunkler Haselnussgianduja und Diplomatcreme

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	393
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1646
Verkaufspreis		Fette	24.43 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	12.28 g
		Kohlenhydrate	36.51 g
		davon Zucker	15.22 g
		Eiweiss	5.96 g
		Salz	0.59 g

Zusammensetzung :

Weizenmehl, Vollmilch, Butter, Zucker, Haselnüsse, Rohrzucker, Cacaokerne, Rahm, Wasser, Cacaobutter, Backhefe, Eigelb, Haselnussöl, Maisstärke, Speisesalz, Magermilchpulver, Vollmilchpulver, Rahmpulver, Fleur de sel (Meersalz), Lebensmittelfarbe grün (Farbstoff (Chinolingelb), Farbstoff (Patentblau V)), Emulgator (Sojalecithin), Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Carotin), Trockenglukosesirup, Vanille, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar

Stand 29.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung