

Nussstange

Croustillant



REZEPTMENGE	20	Stück	REZEPTNUMMER	GB60316
-------------	----	-------	--------------	---------

Butterblätterteig

- 170 g Wasser
- 445 g Weismehl Typ 400
- 10 g Salz
- 10 g Weissweinessig
- 135 g Butter
- 230 g Butter zum Tourieren

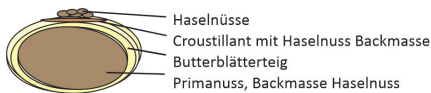
Alle Zutaten ausser der Tourierbutter zu einem Teig kneten, mind. 6 Std. ruhen lassen. Tourierbutter einschlagen und 3 doppelte Touren geben, mindestens 4 Std. Teig Ruhezeit.

Croustillant mit Haselnuss Backmasse

- 180 g Primanuss 25%, Backmasse Haselnuss
- 22 g Eiweiss flüssig pasteurisiert

Primanuss mit Eiweiss mischen, zum Mix anrühren, kalt stellen.

Aufbau



100 g Haselnüsse roh, ganz

Fertigstellung

Blätterteig auf 2 mm Stärke ausrollen. Rechtecke von 16 x 9 cm schneiden, mit 18-er Lochtülle 70 g Primanuss je Stange aufdressieren, zur Stange rollen. 1 x mit Eistreiche bepinseln. 10 g Croustillant je Stange mit Flachtülle aufdressieren, mit gebrochenen Haselnüssen dekorieren mit Staubzucker abstauben, backen.

Backtemperatur: Herdofen 200°C

Oberhitze / 190 °C Unterhitze

Backzeit: ca. 30 Minuten

FELCHLIN PRODUKTE

KC53 Primanuss 25%, Backmasse Haselnuss

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Nussstange

1000 g Butterblätterteig

200 g Croustillant mit Haselnuss Backmasse

1400 g Primanuss 25%, Backmasse Haselnuss

Nussstange

Croustillant



Rezeptnummer : GB60316

Beschreibung : Butter Blätterteiggebäck mit Nussfüllung und Croustillant

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	399
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1669
Verkaufspreis		Fette	23.1 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	7.54 g
		Kohlenhydrate	41.52 g
		davon Zucker	20.03 g
		Eiweiss	5.11 g
		Salz	0.39 g

Zusammensetzung :

Wasser, **Haselnüsse 18%**, Zucker, **Weizenmehl**, **Butter 14%**, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, **Hartweizendunst**, Feuchthaltemittel (Sorbitol), **Weizenstärke**, Reismehl, **Eiweiss**, Speisesalz, Weinessig, Caramel, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Säuerungsmittel (Citronensäure)

Stand 08.05.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung