

Hefe Nussgipfel

mit Taragona 25%



REZEPTMENGE 40 Stück

REZEPTNUMMER GB60231

Hefesüssteig

- 1000 g Milch 3.5%
- 150 g Hefe
- 20 g Malz flüssig
- 140 g Zucker
- 40 g Invertzucker
- 20 g Vanillezucker
- 5 g Zitronenzeste (1 Zitrone = 5g)
- 100 g Eier frisch
- 40 g Salz
- 2000 g Weismehl Typ 400
- 200 g Butter

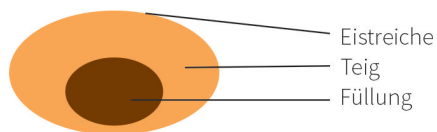
Hefe, Malz, Zuckerarten und Zitrone in der sehr kalten Milch aufschlänmen, kalte Eier, abgeseibtes Mehl und Salz begeben, im 1. Gang 3 - 4 Min. kneten, kalte Butter Würfel dabei begeben, danach im 2. Gang 5 - 6 Min. zum plastischen Teig kneten. Teigtemperatur ca. 24°C, Teigruhe 45 Min.

Eistreiche

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

Zutaten mixen.

Aufbau



Hefe Nussgipfel

- 3715 g Hefesüssteig
- 2000 g Tarragona 25%, Backmasse Haselnuss
- 225 g Eistreiche

Fertigstellung:

Teig auf 2.5 mm Stärke ausrollen. Dreiecke von 18 cm x 20 cm schneiden. Je 50 g Haselnussbackmasse mit einer 18er Tülle auf der Längsseite aufdressieren. Seitliche Teigseiten nach innen einschlagen und anschliessend einrollen, sodass es eine gleichmässige Gipfel Wicklung ergibt. Anschliessend die Gipfel auf 18 cm länge nachrollen und leicht gebogen auf ein Backblech legen. Bei 30°C 80% Rel. Luftfeuchtigkeit für 45 - 60 Min. garen. Bei voller Gare mit Eistreiche bestreichen, backen.

Backtemperatur:

190°C, Herdofen, Zug offen

Backzeit:

ca. 15-17 Minuten

FELCHLIN PRODUKTE

KB31 Tarragona 25%, Backmasse Haselnuss

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar