

# Apfel Jalousie

mit Lapom



REZEPTMENGE 20 Stück

REZEPTNUMMER GB60227

## Butterblätterteig

- 760 g Wasser
- 2000 g Weissmehl Typ 400
- 50 g Salz
- 40 g Weissweinessig
- 600 g Butter
- 1000 g Butter zum Tourieren

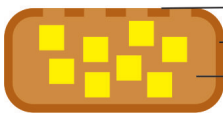
Alle Zutaten ausser der Tourierbutter zu einem Teig kneten, mindestens 6 Stunden ruhen lassen. Je nach Verwendungszweck 2 doppelte und 1 einfache Tour für hohe Triebe wie Pastetli oder 5 einfache Touren für flachen Trieb wie Cremeschnitten.

## Eistreiche

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

Zutaten mixen.

## Aufbau



Eistreiche  
Blätterteig  
Füllung

## Apfel Jalousie

- 1600 g Butterblätterteig
- 1300 g Lapom, Backmasse Apfel, Stückli
- 50 g Eistreiche

## Fertigstellung

Die Hälfte des Blätterteigs auf 2.5 mm Stärke ausrollen. Streifen von 56 cm x 7 cm zuschneiden, mit einer 18er Tülle 2 Stränge Lapom mittig aufdressieren. Restlichen Blätterteig auf 2.75 mm ausrollen, Streifen von 56 cm x 6 cm zuschneiden, mit einem Jalousie Roller Kerben einschneiden und gleichmässig auseinander ziehen, auf der ganzen Länge über die Füllung legen. Mit einem stumpfen Horn Stücke von 14 cm x 7 cm abstechen, mit Eistreiche bepinseln und backen.

## Backtemperatur:

170°C, Umluftofen

## Backzeit:

ca. 30 Minuten

## FELCHLIN PRODUKTE

KB67 Lapom, Backmasse Apfel, Stückli

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar