

Lebkuchen Maracaibo 65%

mit Herbst 1924



REZEPTMENGE 2500 g

REZEPTNUMMER GB60219

Lebkuchenteig mit Herbst 1924

390 g Herbst 1924,
Backzuckermasse
290 g Zucker
60 g Wasser
75 g Eier frisch
25 g Zucker
25 g Natriumbicarbonat Natron
125 g Milch 3.5%
25 g Rhoda, Gewürzmischung
985 g Weissmehl Typ 400

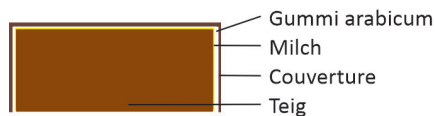
Herbst 1924, erste Zuckermenge und Wasser aufwärmen, bis sich der Zucker vollkommen gelöst hat. Auf 30°C abkühlen. Eier und zweite Zuckermenge schaumig schlagen. Natron in lauwarmen Milch auflösen. Alles bis auf das Mehl gut vermischen, anschliessend das Mehl gut unterkneten. Den Teig für mindestens einen Tag ruhen lassen.

Gummi Arabicum Lösung

60 g Gummi arabicum Pulver
340 g Wasser

Die Zutaten zusammen aufkochen.

Aufbau



Lebkuchen Maracaibo 65%

2000 g Lebkuchenteig mit Herbst 1924

200 g Milch 3.5%

400 g Gummi Arabicum Lösung

**500 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo**

Fertigstellung

Teig auf 5 mm ausrollen und in gewünschte Grösse schneiden. Stücke zweimal dünn mit Milch anstreichen, backen.

Backtemperatur:

210°C Oberhitze; 200°C Unterhitze
im Herdofen

Kein Dampf, Zug offen

Backzeit: ca. 12 - 14 Minuten

Nach dem Backen sofort mit Gummi arabicum anstreichen. Dünn mit temperierter Couverture überziehen.

FELCHLIN PRODUKTE

CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA03 Rhoda, Gewürzmischung
KH02 Herbst 1924, Backzuckermasse

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Lebkuchen Maracaibo 65%

mit Herbst 1924



Rezeptnummer : GB60219

Beschreibung : Lebkuchen auf Basis von Herbst 1924 mit feinsten dunkler Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	56 Tage	Kilokalorien (kcal)	302
Verkaufstage	42 Tage	Kilojoule (kJ)	1263
Verkaufspreis		Fette	7.85 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	4.55 g
		Kohlenhydrate	49.79 g
		davon Zucker	26.74 g
		Eiweiss	6.74 g
		Salz	0.02 g

Zusammensetzung :

Weizenmehl, Zucker, Wasser, **Vollmilch**, Cacaokerne, **Eier**, Cacaobutter, Geliermittel (Gummi arabicum), Backtriebmittel (Natriumcarbonate), Gewürze (Zimt, Koriander, Anis, Nelke, Muskatnuss, Pfeffer), Kräuterextrakt, Säuerungsmittel (Weinsäure (L+)), Caramel, Vanille

Stand 16.07.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung