

Blätterteiggipfel mit Bâtuja



REZEPTMENGE	50	Stück	REZEPTNUMMER	GB60328
-------------	----	-------	--------------	---------

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.

Eistreiche

- 100 g Eier flüssig pasteurisiert
- 50 g Eigelb flüssig pasteurisiert

Zutaten mixen.

Blätterteiggipfel mit Bâtuja

- 1000 g Butterblätterteig**
- 1000 g Bâtuja Noisette Noir**
168x20g Bio, Gianduja
Haselnuss
- 150 g Eistreiche**

Fertigstellung

Blätterteig auf 2 mm Stärke ausrollen.
Dreiecke von 12 x 16 cm schneiden,
Bâtuja auflegen, zum Gipfel rollen.
1 x mit Eistreiche bepinseln, backen.

Backtemperatur: Herdofen 200°C
Oberhitze / 190°C Unterhitze
Backzeit: ca. 30 Minuten

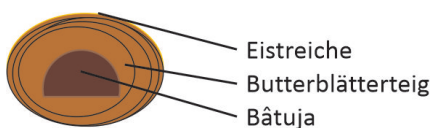
Variante:
Kann auch mit Bâtuja Noisette Lait
hergestellt werden.

FELCHLIN PRODUKTE

BA02 Bâtuja Noisette Noir 168x20g Bio,
Gianduja Haselnuss

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Aufbau



Blätterteiggipfel mit Bâtuja



Rezeptnummer : GB60328

Beschreibung : Feinste Haselnussgianduja im Butterblätterteig

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	484
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	2024
Verkaufspreis		Fette	34.5 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	16.07 g
		Kohlenhydrate	34.06 g
		davon Zucker	16.64 g
		Eiweiss	6.94 g
		Salz	0.5 g

Zusammensetzung :

Weizenmehl, Butter 17%, Rohrrohrzucker, Cacaokerne, Haselnüsse, Wasser, Eier, Cacaobutter, Eigelb, Speisesalz, Weissweinessig (Weissweinessig, Konservierungsstoff Kaliummetabisulfit, Essigsäure)

Stand 12.09.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung