

# Laprico Brioche

## Petits Gâteaux



REZEPTMENGE 24 Stück

REZEPTNUMMER GB40014

### Hefeteig, Olivenöl, Orangeat

650 g Weismehl Typ 400  
170 g Eier frisch  
200 g Zucker  
12 g Anis  
20 g Hefe  
1000 g Vorteig, Hefe 0.25%  
20 g Salz  
200 g Butter  
190 g Olivenöl  
200 g Orangeat 3x3mm

Mehl, Eier, Zucker, Anis und Hefe zu einem Teig kneten, den Vorteig beigeben. Salz, Butter und Olivenöl dazugeben, am Schluss das Orangeat vorsichtig darunter kneten. Teigtemperatur: 26°C

### Vorteig, Hefe 0.25%

500 g Milch 3.5%  
500 g Weismehl Typ 400  
2.5 g Hefe

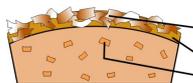
Zutaten zu einem Teig kneten, bei Raumtemperatur 12 Stunden gären lassen.

### Füllung, Haselnuss Vanille Topping

150 g Zucker  
300 g Laprico 75%, Backmasse  
Aprikosen fein gehackt  
150 g Primanuss 25%, Backmasse  
Haselnuss  
15 g Sonnenblumenöl  
7.5 g Cremepulver Vanille,  
Vanillecrempulver, Warm  
150 g Eiweiss, frisch  
2 g Zimt gemahlen

Alle Zutaten zusammen glatt mischen.

### Aufbau



Mandeln & Staubzucker  
Aprikosen-Haselnuss-Topping  
Hefeteig mit Anis & Orangeat

### Teig

Je 110 g des weichen, elastischen Brioche-Teigs abwägen und oval wirken. Sofort in die Papierschale und die Holzbackförmchen legen, zugedeckt gehen lassen.

### Fertigstellung

30g vom flüssigen Topping mit dem Dressiersack auf dem Teigling verteilen. Brioche mit gehobelten Mandeln bestreuen und kräftig mit Puderzucker stauben, backen.  
Backtemperatur: 190°C  
Backzeit: ca. 30 Minuten

### Laprico Brioche

**2660 g Hefeteig, Olivenöl, Orangeat**

**770 g Füllung, Haselnuss Vanille Topping**

**120 g Mandeln gehobelt**

**90 g Staubzucker**

### FELCHLIN PRODUKTE

KB96 Laprico 75%, Backmasse Aprikosen  
KC53 Primanuss 25%, Backmasse Haselnuss  
UE05 Cremepulver Vanille, Vanillecrempulver, Warm

# Laprico Brioche

## Petits Gâteaux



**Rezeptnummer :** GB40014

**Beschreibung :** Zartes Hefengebäck mit Eiern und einer Aprikosen- Haselnuss-Mandelkruste

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	335
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1403
Verkaufspreis		Fette	13.93 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	4.06 g
		Kohlenhydrate	45.76 g
		davon Zucker	20.9 g
		Eiweiss	6.17 g
		Salz	0.61 g

### Zusammensetzung :

**Weizenmehl**, Zucker, **Vollmilch**, **Butter**, Olivenöl, **Eier**, **Eiweiss**, Wasser, Aprikosen getrocknet 3%, **Mandeln**, **Weizenglucosesirup**, Orangenschalen, **Haselnüsse 1%**, Backhefe, Speisesalz, Sonnenblumenöl, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, Anis, Maisstärke, **Hartweizendunst**, **Weizenstärke**, Feuchthaltemittel (Sorbitol), Reismehl, Zimt, Säuerungsmittel (Citronensäure), Caramel, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Aroma, Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Carotin), Trockenglucosesirup, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar, Vanille

Stand 16.08.2022