

# Apfel-Boleros

KOMPLET Boleros



## Rezeptur für ca. 130 Stück à 25 g

### Masse "Apfel-Boleros":

KOMPLET Boleros	1.000 g
Eier	950 g
Wasser - kalt	750 g
Öl	300 g
Apfelwürfel	350 g
Gesamtmasse	3.350 g

### Dekor:

Zimtzucker	260 g
Gesamtgewicht	3.610 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Boleros-Masse, außer den Apfelstücken, bei mittlerer Geschwindigkeit zusammen glatt rühren.

**Aufschlagzeit:** 3 Minuten

Danach die Apfelstücke kurz unterrühren.  
Die Masse kurz abstehen lassen.

**Abstezeit:** ca. 5 Minuten

Die Apfel-Boleros-Masse mit einem Dosiergerät oder Eisportionierer in das Siedefett geben und backen.

**Backzeit:** z.B. bei 25 g Einwaage / Stück  
ca. 8 Minuten

**Fetttemperatur:** ca. 175 °C

Nach dem Backen in Zimtzucker wälzen.



*Aus Gutem das Beste backen!*

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin  
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin  
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

info@komplet.com · www.komplet.com

# Apfel-Boleros

## Kalkulation für Apfel-Boleros

Rezeptur für ca. 130 Stück à 25 g	Ihre Rezeptur für ___ Stück	Ihr Rohstoff- preis pro kg	Ihre Kalkulation
<b>Masse "Apfel-Boleros":</b>			
KOMPLET Boleros	1.000 g		
Eier	950 g		
Wasser - kalt	750 g		
Öl	300 g		
Apfelwürfel	350 g		
Gesamtmasse	3.350 g		
<b>Dekor:</b>			
Zimtzucker	260 g		
Gesamtgewicht	3.610 g		

Ein **Apfel-Boleros** kostet \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ ergeben \_\_\_\_\_ Stück **Apfel-Boleros**

