

Apfel-Glühweinschnitte

KOMPLET Jogosoft

Rezeptur für 3 Bleche 60 x 40 cm

Masse:	
KOMPLET Jogosoft	4.500 g
Öl	1.800 g
Wasser	2.250 g
Gesamtmasse	8.550 g

Fruchtfüllung:	
KOMPLET Apfel im Korb	1.250 g
Glühwein	1.000 g
Wasser, heiß	3.250 g
Sultaninen	250 g
Gesamt Fruchtauflage	5.750 g

Dekor:	
Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	750 g
Gesamtgewicht	15.050 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder dem Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf vorbereitete Bleche (60 x 40 cm) gleichmäßig aufsteichen.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	2.850 g / Blech

Alle Zutaten der Fruchtauflage gut miteinander vermischen, quellen und abkühlen lassen. Die Fruchtauflage gitterförmig auf die Schnitten aufdressieren und abbacken.



Einwaage Fruchtfüllung:	1.900 g / Blech
Backtemperatur:	180-190 °C
Backzeit:	ca. 50 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** abglänzen und in Stücke (10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 40 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

MEISTERTIPP:

ALS MINDESTMENGE SOLLTE IMMER EIN BEUTEL (1.250 g) **KOMPLET APFEL IM KORB** ANGERÜHRT WERDEN. WIRD HEISSES WASSER VERWENDET, KANN DIE FRUCHTFÜLLUNG NACH DEM ABKÜHLEN SOFORT WEITERVERARBEITET WERDEN.

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