

Bratapfel-Schnitte

KOMPLET Gourmet Muffin

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:	
KOMPLET Gourmet Muffin	850 g
Speiseöl	200 g
Vollei	400 g
Wasser	230 g
<hr/>	
Gesamtmasse	1.680 g

Cremeauflage:	
KOMPLET Creme Patissiere	150 g
Wasser	375 g
KOMPLET Persipan-Makronenmasse	75 g
Sultaninen	50 g
<hr/>	
Gesamt Cremeauflage	650 g

Auflage:	
Apfelstücke (Dosenfrüchte)	625 g
Mandeln, gestiftet	20 g
<hr/>	
Gesamtauflage	645 g

Dekor:	
Butter, flüssig	50 g
Zimtzucker	50 g
KOMPLET Neuschnee	50 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	3.125 g

Verarbeitung:
Alle Zutaten der Masse mit dem groben Rührbesen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Anschließend die Masse auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig verteilen.

Einwaage: ca. 1.680 g pro Blech

Alle Zutaten der Cremeauflage mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und die Sultaninen zum Schluss kurz unterrühren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten



Die Creme gitterförmig (Lochtülle Gr. 12 cm) auf die Masse aufdressieren.

Einwaage: ca. 650 g pro Blech

Danach die Dunstapfelstücke und die gestifteten Mandeln aufstreuen und die Schnitte abbacken.

Einwaage Früchte: ca. 625 g pro Blech

Einwaage Mandeln: ca. 20 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 50 - 55 Minuten

Nach dem Backen die heiße Schnitte mit flüssiger Butter abstreichen und mit Zimtzucker bestreuen. Nach dem Erkalten in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen, schneiden und mit KOMPLET Neuschnee absieben.

Verkehrsbezeichnung: Rührkuchen mit Creme und Äpfeln

Abel + Schäfer, KOMPLET-
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99

info@komplet.com · www.komplet.com