

# Früchte Döner

KOMPLET Hefe Fresh 20



## Rezeptur für 17 Stück à 320 g

<b>Teig:</b>	
KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Zucker	100 g
Butter, temperiert	140 g
Hefe	90 g
Speisequark	240 g
Vollei	100 g
Wasser	250 g
<hr/>	
Gesamtteig	2.120 g
<b>Auflage:</b>	
Butterstreusel aus KOMPLET Mürb + Streusel (siehe Grundrezept Rückseite)	1.530 g
<b>Cremefüllung:</b>	
KOMPLET Creme Denise (siehe Grundrezept Rückseite)	1.400 g
<b>Fruchtauflage:</b>	
Fruchtcocktail	700 g
<b>Dekor:</b>	
KOMPLET Neuschnee	85 g
Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	85 g
<hr/>	
Gesamtdekor	170 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	5.920 g

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

<b>Knetzeit (Spirale):</b>	2 Minuten 1. Stufe 6 Minuten 2. Stufe
<b>Teigtemperatur:</b>	24 °C
<b>Teigruhe:</b>	10 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rundwirken und eine kurze Zwischengare geben.

<b>Einwaage:</b>	120 g pro Stück
<b>Zwischengare:</b>	15 Minuten

Die Teiglinge danach oval ausrollen und auf vorbereitete Bleche absetzen. Mit Wasser abstreichen, mit den Butter-Streuseln bestreuen und auf Gare stellen.

<b>Teigstärke:</b>	2,5 mm
<b>Einwaage Streusel:</b>	90 g pro Stück
<b>Stückgare:</b>	45 Minuten
<b>Backtemperatur:</b>	200 °C
<b>Backzeit:</b>	12 - 14 Minuten

Nach dem Auskühlen, die Gebäcke in der Mitte durchschneiden. Dann jede Hälfte mittig aufschneiden, aber darauf achten, das jeweils links und rechts die Seiten nicht mit aufgeschnitten werden (ähnlich wie bei einem Döner).

Mit KOMPLET Neuschnee absieben und mit der Cremefüllung füllen.

Die Füllung mit der Früchtemischung belegen und mit Aprikosengeleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose abglänzen.

<b>Einwaage Cremefüllung:</b>	80 g pro Stück
<b>Einwaage Früchte:</b>	40 g pro Stück

*Aus Gutem das Beste backen!*

# Früchte Döner

KOMPLET Hefe Fresh 20

## Grundrezeptur Butterstreusel

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter, temperiert	500 g
Gesamtgewicht	1.500 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist.

## Grundrezeptur Creme Denise

KOMPLET Creme Denise	400 g
Wasser	1.000 g
Gesamtgewicht	1.400 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten mit einem feinen Besen im Schnellgang zu Volumen aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Litergewicht: ca. 880 g



*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