

Frühlingsapfel

KOMPLET Hefe Fresh 20



Rezeptur für ein Blech 60 x 40 cm

Teig:

KOMPLET Hefe Fresh 20
(siehe Grundrezept Rückseite) 1.200 g

Cremeauflage:

KOMPLET Quarkfülle 170 g
Speisequark 140 g
Speiseöl 30 g
Apfelmus 170 g
Apfelpaste 5 g
Wasser 85 g
Gesamtcremeauflage 600 g

Auflage:

Apfelstücke, gewürfelt, gefroren 600 g
Florenta-Streusel
(siehe Grundrezept Rückseite) 510 g
Gesamtauflage 1.110 g

Dekor:

Geleeguss aus
KOMPLET Fruchtglanz gelb 90 g
Gesamtgewicht 3.000 g

Verarbeitung:

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

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Stufe
8 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 15 Minuten

Danach Teigstücke abwägen, länglich aufarbeiten und nochmals ruhen lassen.

Einwaage: 1.200 g pro Blech

Ballengare: 15 Minuten

Den Teig nach der Ballengare auf vorbereitete Bleche (60 x 40 cm) ausrollen, stippen und auf Gare stellen.

Stückgare: 45 - 50 Minuten bei
30 °C und 75 % r.F.

Alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr. 10 mm) punktförmig auf den Teig aufdressieren.

Aufschlagzeit: 3 Minuten

Einwaage: 600 g pro Blech

Danach die Apfelstücke aufstreuen und abbacken.

Einwaage

Apfelstücke: 600 g pro Blech

Einwaage

Florenta-Streusel: 500 g pro Blech

Backtemperatur: 200 °C

Backzeit: 25 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb abglänzen und in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 40 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

Aus Gutem das Beste backen!

Frühlingsapfel

KOMPLET Hefe Fresh 20

Grundrezeptur Hefe Fresh 20 (Basisteig mit Ei)

KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl	1.000 g
Zucker	100 g
Butter / Margarine	140 g
Hefe	60 g
Eier	100 g
Wasser	ca. 450 g
Gesamtgewicht	ca. 2.050 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Stufe
8 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Grundrezeptur Florenta-Streusel

Butterstreusel aus KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
KOMPLET Florenta	250 g

Gesamtgewicht 1.250 g

Verarbeitung:

Die Zutaten trocken miteinander vermischen.



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