

Hawaii-Schnecken

KOMPLET Hefe Fresh 20



Rezeptur für 38 Stück à 144 g

Teig:

KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Zucker	100 g
Butter, temperiert	140 g
Hefe	60 g
Wasser	500 g

Gesamtteig 2.000 g

Zum Tourieren:

Ziehplatte, Butter 500 g

Füllung:

Kokos-Quarkfüllung
(siehe Grundrezept Rückseite) 2.175 g

Zum Aufstreuen:

KOMPLET Schokotropfen 300 g

Dekor:

Geleeguss aus
KOMPLET Kiddy Gel Aprikose 300 g
Kokosraspeln 200 g

Gesamtdekor 500 g

Gesamtgewicht 5.475 g

Verarbeitung:

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

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe
6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Den Teig tourieren, nochmals ruhen lassen und danach ausrollen.

Teigeinwaage: 2.000 g

Ziehzeit: 500 g

Touren: 3 einfache Touren

Teigruhe: 30 Minuten

Teigstärke: 3 mm

Länge: 75 cm

Breite: 55 cm

(Fortsetzung Rückseite)

Aus Gutem das Beste backen!

Hawaii-Schnecken

KOMPLET Hefe Fresh 20



Alle Zutaten der Füllung mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im langsamen Gang verrühren und quellen lassen. Nach der Quellzeit die Füllung auf den Teig aufstreichen und die KOMPLET Schokotropfen aufstreuen. Den Teig aufrollen und kühl stellen.

Rührzeit: 3 Minuten

Einwaage Füllung: 2.175 g

Einwaage

KOMPLET Schokotropfen: 300 g

Danach in ca. 3 cm dicke Stücke schneiden, auf vorbereitete Bleche setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: 40 Minuten

Nach der Stückgare abbacken.

Backtemperatur: 210 °C

Backzeit: 15 - 18 Minuten

Nach dem Backen mit Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose abglänzen und Kokosflocken aufstreuen.

Grundrezeptur Kokos-Quarkfüllung

Kokosmakronen 1.250 g

KOMPLET Quarkfülle 250 g

Wasser 375 g

Speisequark 150 g

Vollei 100 g

Zucker 50 g

Gesamtgewicht 2.175 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Füllung mit dem Flachteigschläger glatt rühren.

Aufschlagzeit: 3 Minuten

Vor der Weiterverarbeitung die Füllung quellen lassen.

Quellzeit: 20 Minuten

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

Aus Gutem das Beste backen!