

Tornillo - *feine Mandelschnecke aus Butterhefeteig*

KOMPLET Mandelfüllung



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für 75 Stück à 134 g

Teig:	
KOMPLET Quark-Hefefein	3.000 g
Butter, kalt	240 g
Hefe	150 g
Vollei	180 g
Wasser	1.200 g
<hr/>	
Gesamtteig	4.770 g
Zum Tourieren:	
Ziehplatte, Butter	900 g
Zum Bestreichen:	
KOMPLET Mandelfüllung	2.000 g
Wasser	800 g
Vollei	400 g
Zum Aufstreuen:	
Rumsultaninen	1.200 g
Zum Abglänzen:	
Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose (siehe Grundrezeptur auf Rückseite)	850 g
KOMPLET Fondant (siehe Grundrezeptur auf Rückseite)	1.400 g
Zum Aufstreuen:	
Mandeln, gehobelt, geröstet	300 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	12.620 g

Verarbeitung:

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

Knetzeit (Spirale):	2 Minuten 1. Stufe 3 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten

Den Teig tourieren, nochmals ruhen lassen und danach ausrollen.

Teigeinwaage:	ca. 4.770 g
Ziehzeit:	ca. 900 g
Touren:	3 einfache Touren
Teigruhe:	ca. 30 Minuten

Teigstärke:	ca. 3 mm
Länge:	ca. 225 cm
Breite:	ca. 50 cm

Alle Zutaten der Mandelfüllung mit dem groben Besen oder Flachteigschläger in der 1. Stufe verrühren und quellen lassen.

Rührzeit:	ca. 3 Minuten
Quellzeit:	ca. 10 Minuten

Nach der Quellzeit die Füllung auf den Teig aufstreichen.

Einwaage Füllung:	ca. 3.200 g
--------------------------	-------------

Die Rumsultaninen aufstreuen.

Einwaage Rumsultaninen:	ca. 1.200 g
------------------------------------	-------------

Den Teig aufrollen und kühl stellen. Danach in ca. 3 cm dicke Stücke schneiden, auf vorbereitete Bleche setzen und auf Gare stellen. Nach der Stückgare abbacken.

Stückgare:	35 - 40 Minuten
Backtemperatur:	200 - 210 °C
Backzeit:	15 - 17 Minuten

Nach dem Backen mit Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose abglänzen und mit KOMPLET Magic Fondant glasieren. Zum Schluß mit gerösteten gehobelten Mandeln bestreuen.

Tornillo - *feine Mandelschnecke aus Butterhefeteig*

KOMPLET Mandelfüllung



Aus Gutem das Beste backen!

Grundrezeptur für Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	1.000 g
Wasser	500 g
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:
KOMPLET Kiddy Gel Aprikose mit dem Wasser vermischen und bis zur vollständigen Auflösung erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Den Geleeguss beliebig verarbeiten.

Grundrezeptur KOMPLET Magic Fondant

KOMPLET Magic Fondant	1.000 g
Wasser	30 g
Gesamtgewicht	1.030 g

Verarbeitung:
KOMPLET Magic Fondant mit dem Wasser verrühren und auf ca. 35 °C erwärmen.

Abel + Schäfer Völklingen
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