

Dinkel-Bratapfel-Schnitte

KOMPLET Dinkel Soft Rühr



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:	
KOMPLET Dinkel Soft Rühr	750 g
Wasser	375 g
Speiseöl	300 g
Gesamtmasse	1.425 g
Cremeauflage:	
KOMPLET Creme Patissiere	100 g
Wasser	250 g
KOMPLET Persipan-Makronenmasse	50 g
Sultaninen	40 g
Gesamt Cremeauflage	440 g

Auflage:	
Apfelstücke (Dosenfrüchte)	625 g
Mandeln, gestiftet	75 g
Gesamt Fruchtauflage	700 g
Dekor:	
Butter, flüssig	50 g
Zimtucker (siehe Grundrezeptur)	50 g
KOMPLET Neuschnee	25 g
Gesamtgewicht	2.690 g

Verarbeitung:
Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

Dinkel-Bratapfel-Schnitte

KOMPLET Dinkel Soft Rühr

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
Einwaage Masse: ca. 1.425 g pro Blech

Alle Zutaten der Cremeauflage, außer den Sultaninen, mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach die Sultaninen kurz unterrühren. Die Cremeauflage gitterförmig aufdressieren, die Apfelstücke und die gestifteten Mandeln aufstreuen.

Einwaage Cremeauflage: ca. 440 g

Einwaage Apfelstücke: ca. 625 g

Einwaage Mandeln, gestiftet: ca. 75 g

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 45 - 50 Minuten

Nach dem Backen die heiße Schnitte mit flüssiger Butter abstreichen und mit Zimtzucker bestreuen.

Einwaage

Butter, flüssig: ca. 50 g

Einwaage Zimtzucker: ca. 50 g

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Neuschnee** abstauben und in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

Einwaage

KOMPLET Neuschnee: ca. 25 g

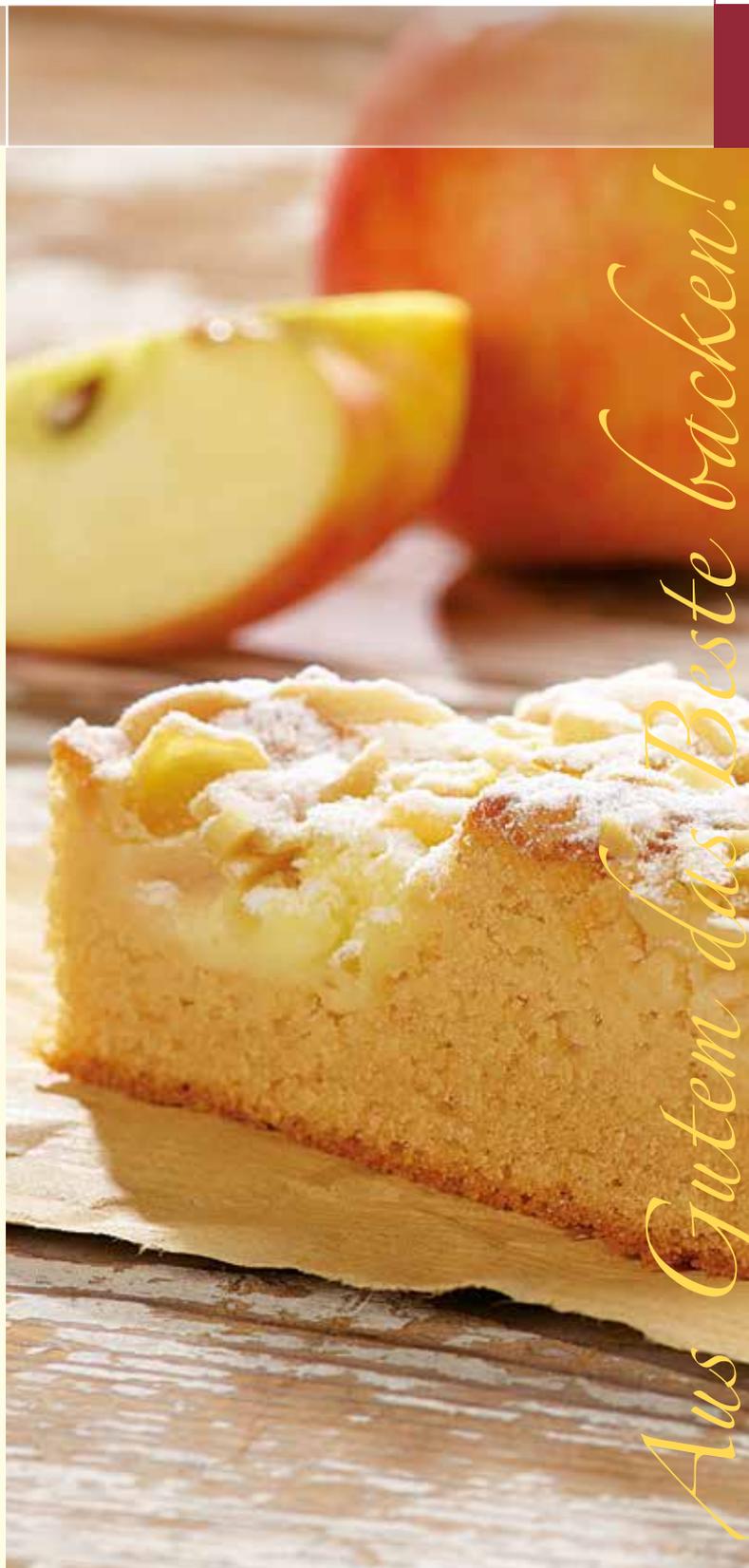
Verkehrsbezeichnung: Dinkelkuchen mit Creme und Äpfeln

Grundrezeptur Zimtzucker

Zucker	1.000 g
Zimt, gemahlen	2 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.002 g

Verarbeitung:

Beide Zutaten trocken miteinander vermischen.



Aus Gutem das Beste backen!

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