

Fruchtige Welle mit HEFETEIG PREMIUM 10

KOMPLET HEFETEIG PREMIUM 10

Teig

HEFETEIG PREMIUM 10	100 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Zucker	130 g
Butter oder Margarine	120 g
Hefe	60 g
Vollei	100 g
Wasser, ca.	400 g
Gesamt Teig	1.910 g

Zum Tourieren

Ziehplatte, Butter	500 g
Gesamt Zum Tourieren	500 g

Cremefüllung

BOURBON VANILLE KALTCREME /RSPO-MB	300 g
Wasser	750 g
Gesamt Cremefüllung	1.050 g

Fruchtfüllung

KIDDY FRUIT SCHWARZE KIRSCHEN	1.080 g
Gesamt Fruchtfüllung	1.080 g

Dekor

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept	405 g
MAGIC FONDANT, Grundrezept	135 g
Gesamt Dekor	540 g



Aus Gutem das Beste backen!



Fruchtige Welle mit HEFETEIG PREMIUM 10

KOMPLET HEFETEIG PREMIUM 10

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges in der Maschine zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit (Spiralkneter): ca. 2
Minuten in der 1. Stufe

ca. 6 Minuten in der 2. Stufe

Teigtemperatur: ca.
24°C

Teigruhe: ca.15
Minuten

Danach zu einen Plunderteig weiterverarbeiten.

Teiginwaage: ca.
1910 g pro Teigstück

Ziehplatte, Butter oder Margarine:
ca. 500 g pro Teigstück

Touren: drei
einfache Touren

Teigruhe: ca. 30
Minuten

Alle Zutaten der Bourbon Vanille Kaltcreme
zusammen glatt rühren.

Aufschlagzeit: ca. 3
Minuten

Den tourierten Teig auf eine Stärke von ca. 2,5 bis 3
mm, 63 x 60 cm ausrollen und in Rechtecke von 7 x 20
cm schneiden.

Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes
Baguetteblech legen und garen.

Stückgare: ca. 30 -
35 Minuten

Nach der Gare in die Wölbung jeweils einen Streifen
Bourbon Vanille Kaltcreme aufdressieren und
abbacken.

Einwaage Cremefüllung: ca.
38 g pro Stk.



Backtemperatur: ca.
210 - 220°C

Backzeit: ca. 20 -
22 Minuten

Nach dem Erkalten jeweils einen Streifen KIDDY
FRUIT SCHWARZE KIRSCHEN auf die Cremefüllung
aufdressieren.

Einwaage KIDDY FRUIT SCHWARZE KIRSCHEN: ca.
40 g pro Stk.

Danach mit Geleeguß aus KIDDY GEL APRIKOSE
(s.Grundrezept) abglänzen und mit Fondant aus
MAGIC FONDANT (s.Grundrezept) glasieren.

Einwaage Geleeguß: ca. 15
g pro Stk.

Einwaage Fondant: ca. 5 g
pro Stk.

Aus Gutem das Beste backen!

