

Mandel-Cranberry-Schnecken mit HEFETEIG PREMIUM 10

KOMPLET HEFETEIG PREMIUM 10

Früchtemischung

Cranberry, Trockenfrüchte	380 g
Mandeln, gestiftet, geröstet	220 g
Mandeln, gehackt, geröstet	60 g
Rum	85 g
SCHOKOTROPFEN 7500 STK/KG	150 g
Hagelzucker	80 g
Gesamt Früchtemischung	975 g

Teig

HEFETEIG PREMIUM 10	150 g
Weizenmehl, Type 550	1.500 g
Zucker	250 g
Butter, weich	225 g
Hefe	120 g
Vollei	150 g
Wasser	650 g
Gesamt Teig	3.045 g

Zum Tourieren

Ziehplatte, Butter	700 g
Gesamt Zum Tourieren	700 g

Füllung

MANDELFÜLLUNG	1.250 g
Vollei	250 g
Wasser	500 g
Gesamt Füllung	2.000 g

Dekor

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept	480 g
NEUSCHNEE	50 g
Gesamt Dekor	530 g



Aus Gutem das Beste backen!

Mandel-Cranberry-Schnecken mit HEFETEIG PREMIUM 10

KOMPLET HEFETEIG PREMIUM 10

Verarbeitung:

Cranberries und Mandeln am Vortag mit Rum einweichen. Alle Zutaten des Teiges in der Maschine zu einem Teig verarbeiten.
Knetzeit: im Spiralkneter: ca. 2 Minuten 1. Stufe
ca. 6 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur: ca. 24 ° C
Teigruhe: ca. 15 Minuten

Danach zu einem Plunderteig weiterverarbeiten.
Einwaage Teig: ca. 3.045 g
Einwaage Ziehbutter: ca. 700 g
Touren: 2 doppelte Touren

Den tourierten Teig auf eine Stärke von 6 mm mit einer Breite von 50 cm und einer Länge von ca. 120 cm ausrollen.

Die Zutaten der Füllung glattarbeiten und gleichmäßig auf den ausgerollten Teig aufstreichen.

Anschließend die Frucht-Mandel-Mischung aufstreuen.

Einwaage Füllung: ca. 2000 g
Einwaage Frucht-Mandel-Mischung: ca. 975 g

Den Teig aufrollen und kühl stellen. Danach in ca. 2,5 cm dicke Stücke schneiden, auf vorbereitete Bleche setzen und garen.
(Stückgewicht ca. 140 g)
Stückgare: ca. 55 - 60 Minuten bei 30 °C, 75 % r.F.

Backtemperatur: ca. 190 - 200 °C
Backzeit: ca. 17 Minuten

Nach dem Backen mit Aprikosen-Geleeguß aus KIDDY GEL APRIKOSE (s. Grundrezept) abglänzen und mit NEUSCHNEE absieben.
Einwaage Geleeguss: ca. 10 g pro Stk.
NEUSCHNEE: ca. 1 g pro Stk.



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com