

Schlemmer-Schoko-Schnecken

KOMPLET HEFETEIG PREMIUM 10

Teig

HEFETEIG PREMIUM 10, Schnecken,
Grundrezeptur 1.150 g

Gesamt Teig 1.150 g

Füllung

CREME TANGO 125 g

KIDDY CHOCO SOFTY 105 g

MANDELFÜLLUNG 125 g

Rohrzucker, braun 80 g

Zuckerrübensirup 15 g

Vollei 35 g

Wasser 180 g

Butter, weich 35 g

Gesamt Füllung 700 g

zum Aufstreuen

SCHOKOTROPFEN 7500 STK/KG 100 g

Gesamt zum Aufstreuen 100 g

Dekor

KIDDY GEL APRIKOSE,
Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept 120 g

KIDDY CHOCO 120 g

Gesamt Dekor 240 g

Verarbeitung:

Den gekühlten Schneckenteig nach der Teigruhe ca. 2,5 mm dünn auf ca. 60 x 40 cm ausrollen. Alle Zutaten der Füllung, außer der Butter, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im mittleren Gang verrühren. Zum Schluss die weiche Butter unterrühren und die Füllung quellen lassen. Die Füllung auf den Teig aufstreichen, die SCHOKOTROPFEN aufstreuen und auf ca. 70 cm aufrollen.

Teigeinwaage: ca. 1.150 g / pro Blech

Rührzeit Füllung: ca. 3 Minuten

Quellzeit Füllung: ca. 10 Minuten



Einwaage Füllung: ca. 700 g / pro Blech

Einwaage

Schokotropfen: ca. 100 g / pro Blech

In ca. 5 cm breite Stücke schneiden, jeweils 7 Stück auf vorbereitete Bleche (60 x 10 cm) legen und mit voller Gare abbacken.

Menge / Blech: 7 Stück / pro Blech

Garzeit: ca. 60 Minuten

Backtemperatur: ca. 185 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

Nach dem Abkühlen mit Aprikosen-Geleeguß aus KIDDY GEL APRIKOSE (s. Grundrezept) abglänzen und mit KIDDY CHOCO dekorieren.

MEISTERTIPP:

Für eine gleichmäßige Aufarbeitung der Schnecken empfiehlt es sich, den Grundteig vor der Weiterverarbeitung zu laminieren.

Die Gebäcke lassen sich auch mit allen anderen KOMPLET-Produkten für Hefeteige herstellen.

