

Frucht-Buchteln

KOMPLET HEFETEIG PREMIUM 10

Teig

HEFETEIG PREMIUM 10, Schnecken,
Grundrezeptur 4.200 g

Gesamt Teig 4.200 g

Cremeauflage

CREME TANGO 320 g

Wasser 900 g

Gesamt Cremeauflage 1.220 g

Fruchtauflage

TK-Früchte nach Wahl 900 g

SAFTBINDER 50 g

Gesamt Fruchtauflage 950 g

Auflage

MÜRBE + STREUSEL 400 g

Butter, weich 200 g

Gesamt Auflage 600 g

Dekor

Aprikosenkonfitüre 500 g

MAGIC FONDANT, Grundrezept 300 g

Gesamt Dekor 800 g

Verarbeitung:

Den Teig nach der Teigruhe zu Ballen abwägen, rund wirken und entspannen lassen. Anschließend rund abpressen, jeweils 12 Teiglinge auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) legen und auf Gare stellen.

Teiginwaage: 2.100 g (30-er Presse)

Ballengare: ca. 10 Minuten

Menge/Blech: 2 x 6 Stück

Nach halber Gare, die Teiglinge mittig eindrücken und die Cremeauflage aufdressieren. Die in SAFTBINDER gewälzten TK-Früchte und die Butterstreusel auf der Creme verteilen und mit voller Gare abbacken.

Einwaage



Cremeauflage:

Einwaage TK-Früchte: ca. 190 g / pro Blech

Einwaage

Butterstreusel: ca. 120 g / pro Blech

Garzeit: ca. 45 Minuten

Backtemperatur: ca. 200 °C

Backzeit ca. 16 - 18 Minuten

Die abgekühlten Buchteln aprikotieren und mit Fondant aus MAGIC FONDANT (s. Grundrezept) dünn glasieren.

MEISTERTIPP:

Alternativ zu den mitgebackenen Früchten können die Buchteln nach dem Backen auch mit Frischobst belegt und abgeglänzt werden.

ca. 240 g / p

Aus Gutem das Beste Backen!

