

Schlemmer Kokos-Schnecken

KOMPLET Hefeteig Premium 10



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für 2 Bleche 60 x 10 cm

KOMPLET Hefeteig Premium 10 1.150 g
Grundrezeptur Schnecken, dunkel

Grundrezeptur Schnecken, dunkel

Teig	
KOMPLET Hefeteig Premium 10	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Zucker	1.600 g
Kakaopulver	800 g
Butter, weich	1.250 g
Hefe	800 g
Vollei	1.000 g
Wasser	ca. 4.300 g
Gesamtteig	ca. 20.750 g

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Stufe/8 Minuten 2. Stufe

Füllung	
KOMPLET Creme Tango	95 g
Kokosflocken	180 g
Zucker	70 g
Butter, weich	125 g
Vollei	180 g
Wasser	200 g

Gesamtfüllung 850 g

Zum Aufstreuen	
Ananas, Stücke	200 g

Dekor	
Aprikosenkonfitüre	120 g
Kokosflocken	20 g
Ananas, Stücke	60 g

Gesamtdekor 200 g

Gesamtgewicht 2.400 g

Schlemmer Kokos-Schnecken

KOMPLET Hefeteig Premium 10

Verarbeitung:

Den gekühlten dunklen Hefeteig nach der Teigruhe ca. 2,5 mm dünn auf ca. 55 x 50 cm ausrollen.

Alle Zutaten der Füllung mit einem groben Besen oder Flachteigschläger im mittleren Gang verrühren und quellen lassen.

Die Füllung auf den Teig aufstreichen, die Ananasstücke aufstreuen und auf ca. 63 cm aufrollen.

Teigeinwaage:	ca. 1.150 g
Rührzeit Füllung:	ca. 3 Minuten
Quellzeit Füllung:	ca. 10 Minuten
Einwaage Füllung:	ca. 850 g
Einwaage Ananas:	ca. 200 g

In ca. 4,5 cm breite Stücke schneiden, jeweils 7 Stück auf vorbereitete Bleche (60 x 10 cm) legen und mit voller Gare abbacken.

Menge pro Blech:	7 Stück
Garzeit:	ca. 60 Minuten
Backtemperatur:	ca. 185 °C
Backzeit:	ca. 25 Minuten

Die abgekühlten Schnecken aprikotieren und beliebig (z. B. mit Kokosflocken, Ananasstücken) ausgarnieren.

MEISTERTIPP:

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

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

Weitere feine Schnecken Rezepturen finden Sie hier:



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com