



Mega Pistazien-Schnecke

mit Meister Butter-Hefe-Quarkteig, Meister Mandelmasse
Hefe-Quarkteiggebäck mit Mandel-Pistazienfüllung

Rezept-Nr.: 08009

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 48

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Butter-Hefe-Quarkteig "extra saftig" (s. Grundrezept)	3,750	Nach der Teigruhe im Froster, den Teig auf 45 x 144 cm (ca. 3,3 mm stark) ausrollen.
Pralinenfüllung:		<u>Pralinenfüllung</u>
Meister Mandelmasse	1,400	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt, aber nicht schaumig rühren.
Mandelgrieß, geröstet	0,140	
Weizenmehl Type 550	0,280	
Vollei	0,150	
Aromapaste Pistazie	0,100	
Lebensmittelfarbe "Pistaziengrün"	0,030	
Meister Goldcreme	0,150	Die Pralinenfüllung aufstreichen und von der Längsseite her aufrollen. In 48 Stücke à 3 cm schneiden. 3 Alu-Bleche mit hohem Rand 60 x 20 cm fetten, leicht bemehlen und mit einer Vorstellschiene versehen. Je Blech 2 x 8 Stücke auflegen und auf Gare stellen.
		Bei 1/2 Gare abbacken.
Meister Gel Neutral	0,150	Nach dem Backen direkt mit Meister Gel Neutral abglänzen.
Topping:		<u>Topping:</u>
Meister eisella Krem	0,480	Die temperierte Meister eisella Krem mit Meister
Meister Nugafüll	0,480	Nugafüll glattrühren.
		Nach dem Auskühlen auf jede Schnecke ca. 20 g Topping auftragen und mit gehackten Pistazien bestreuen.
Pistazien, gehackt	0,050	

Backtemperatur Stikkenofen: 165°C

Gesamtgewicht: 7,160 kg

Ofentemp.: 185 °C (55 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 26 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com

04.01.2024