



Erdnuss-Salty-Caramel-Stollen

Backtivat Direkt, Meister Haselnuss Glasur, Meister Goldbiskin Next
Stollen mit Erdnüssen (15%) und Toffeestücke (14%)

Rezept-Nr.: 07113

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 24

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Ansatz:		Ansatz:
Weizenmehl Type 550	2,500	Aus den aufgeführten Zutaten einen Ansatz herstellen.
Hefe	0,400	
Wasser	1,800	Ruhezeit: 30 - 40 Minuten
Teig:		Teig:
Weizenmehl Type 550	2,500	Die Zutaten für den Teig zu einem Mürbeteig kneten.
Meister Goldback-Hefe	2,000	
Backtivat Direkt	1,000	Anschließend mit dem Ansatz im langsamen Gang zu einem glatten Teig verarbeiten.
Delipan	0,100	
Marzipanrohmasse M0	0,250	
Speisesalz	0,075	Teigtemperatur: ca. 27 °C.
Zitronenschalenpaste	0,030	Teigruhe: je nach Teiggröße 30 - 60 Min.
Vollmilch (3,5%)	0,650	Die Vollmilch zusammen mit dem Speisesalz auf ca. 40°C temperieren, über die noch heißen gerösteten Erdnüsse gießen und über Nacht ziehen lassen.
Speisesalz	0,050	
Erdnüsse, geröstet	2,500	
Toffeestücke, backstabil	2,200	Die Toffeestücke*) zusammen mit den Erdnüssen unter den Teig laufen lassen. Den Teig zu Stücken à 650 g abwägen, rund und anschließend lang wirken und in die Stollenformen eindrücken. Die Stollen kurz (ca. 20 Min.) angaren lassen, die Stollenformen mit den passenden Deckeln abdecken und abbacken.
		Kerntemperatur: 92 °C
Meister Goldbiskin Next	0,750	Die Stollen noch warm (40 - 50 °C) mit Meister Goldbiskin Next bestreichen.
Dekor:		Dekor:
Meister Haselnuss Glasur	1,200	Meister Haselnuss Glasur und Vollmilchkuvertüre auflösen.
Vollmilch-Kuvertüre	1,200	Die Toffeestücke etwas zerkleinern, mit dem Fleur de Sel mischen und unter die aufgelöste Glasur rühren.
Toffeestücke, backstabil	0,200	
Fleur de Sel	0,015	
Erdnüsse, geröstet	0,100	Nach dem Abkühlen, am besten am nächsten Tag mit der Glasur überziehen und mit gehackten, gerösteten Erdnüssen dekorieren.

*) Toffeestücke FK 95031, backstabil zu beziehen unter:
FELIX KOCH OFFENBACH Couleur und Karamel GmbH
Lindenstr. 70, D-63071 Offenbach am Main / T: 069 985 420 15
1 VE = 10 kg Eimer

Gesamtgewicht: 19,520 kg

Ofentemp.: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 50 Min.

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

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

20.06.2023