



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