



Salty-Caramel Welle

American Toffee Cake, Meister Creme extra; Meister Cremin
Rührmassengebäck mit Karamellgeschmack

Rezept-Nr.: 07931

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 22

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Karamell-Rührmasse, tragfähig mit American Toffee Cake (s. Grundrezept)	1,400	Ein Alu-Blech (ca. 60 x 20 cm) fetten und mit einer Vorstellschiene versehen.
Grundkrem mit Meister Creme extra (s. Grundrezept)	0,500	Die Karamell-Rührmasse, tragfähig gleichmäßig aufstreichen, die Grundkrem längs in 4 Streifen aufdressieren und abbacken.
Brezelsalz	0,008	Nach dem Backen das Brezelsalz aufstreuen.
Karamell-Creme: Meister Cremin	0,525	Karamell-Creme: Meister Cremin ca. 5 Min. mit einem mittelfeinen Besen bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.
Aromapaste Karamell Grundkrem mit Meister Creme extra (s. Grundrezept)	0,025 0,275	Anschließend die Aromapaste Karamell und die Grundkrem zugeben und weitere 10 Min. bis zum vollen Volumen aufschlagen.
Meister Haselnuss Glasur Erdnuss geröstet und gesalzen	0,050 0,030	Litergewicht: ca. 450 g Mit aufgelöster Meister Haselnuss Glasur abfilieren, mit den gesalzenen, gehackten Erdnüssen bestreuen und in gewünscht große Stücke, z.B. 5 x 10 cm einteilen und schneiden.

Gesamtgewicht: 2,813 kg

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

Backzeit ca.: 35 Min.