



Mega Triple-Schoko-Schnecke

mit Meister Butter-Hefe-Quarkteig, Meister Schokata
Hefe-Quarkteiggebäck mit Kakaocreme

Rezept-Nr.: 08012

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 48

| Zutaten | Gewicht kg | Herstellungshinweis |
|---|------------|---|
| Schoko-Butter-Hefe-Quarkteig (s. Grundrezept) | 4,000 | Nach der Teigruhe im Froster, den Teig auf 45 x 144 cm (ca. 3,3 mm stark) ausrollen. |
| Kakaocreme-Füllung: Meister Vanillekrem "Super" | 0,450 | <u>Kakaocreme-Füllung:</u> Meister Vanillekrem "Super" mit Wasser und Vollei in der Maschine glattrühren. |
| Wasser | 0,500 | |
| Vollei | 0,450 | |
| Meister Schokata | 0,500 | Die temperierte Meister Schokata zum Schluss unterlaufen lassen und ca. 20 Min. abstehen lassen. |
| Dark Chocolate Chunks | 0,375 | Die Kakaocreme-Füllung aufstreichen, die Dark Chocolate Chunks aufstreuen und anschließend 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. |
| Meister Gel Neutral | 0,150 | Bei 1/2 Gare abbacken. Nach dem Backen direkt mit Meister Gel Neutral abglänzen. |
| Cookie-Streusel "dunkel" (s. Grundrezept) | 0,100 | Die Cookie-Streusel "dunkel" auf ein mit Boeson Backtrennpapier belegtes Blech streuen und abbacken. |
| Topping: Meister eisella Krem | 0,480 | <u>Topping:</u> Die temperierte Meister eisella Krem mit Meister Schokata glattrühren. |
| Meister Schokata | 0,480 | |
| | | Nach dem Auskühlen auf jede Schnecke ca. 20 g Topping auftragen und mit ca. 2 g Cookie-Streusel bestreuen. |

Backtemperatur Stikkenofen: 165°C

Gesamtgewicht: 7,485 kg

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

Backzeit ca.: 26 Min.