



Mega Rolls "Hazel"

mit Meister Croissant Vario, Meister Nugafüll
Plundergebäck mit Cremefüllung (27%) und Haselnuss (9,8%)

Rezept-Nr.: 08097

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 82

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Croissant Vario Vegan	2,000	Aus allen Zutaten einen kühlen, mittelfesten Grundteig herstellen.
Weizenmehl Type 550	2,000	
Hefe	0,200	<u>Knetzeit:</u>
Wasser	2,000	Im Spiralknetter: ca. 3 Min. mischen, ca. 3 Min. kneten.
		Teigtemperatur: ca. 20 °C
		Vor dem Tourieren den Teig ca. 15 Min. entspannen lassen.
Meister Maitre Croissant-fin	2,000	Meister Maitre-Croissant-fin in den Teig einschlagen und hintereinander eine einfache und eine doppelte Tour geben. Den Teig ca. 30 Min. entspannen lassen.
		Den Croissantteig ca. 60 cm breit, ca. 7,5 mm stark ausrollen und der Länge nach in 2 Hälften schneiden. Den Teig aufrollen und in ca. 3 cm breite Stücke schneiden, mit der Schnittfläche auf ein mit Boeson Backtrennpapier belegtem Blech legen und mit gefetteten Ringen (ca. 10 cm Ø und ca. 4 cm Höhe) umstellen.
		Bei 1/2 Gare ein Boeson Backtrennpapier und ein Backblech auf die Ringe legen und abbacken.
		Nach dem Backen noch warm die Ringe entfernen und auskühlen lassen.
Creme-Füllung:		<u>Creme-Füllung:</u>
Meister eisella Krem	1,500	Meister eisella Krem mit Meister Nugafüll temperieren und verrühren.
Meister Nugafüll	1,250	
Speiseöl: Raps	0,500	Das Speiseöl zugeben und die Rolls mit je ca. 40 g Füllung impfen.
Dekor:		<u>Dekor:</u>
Meister eisella Krem	0,410	Meister eisella Krem mit Meister Nugafüll etwas aufschlagen, auf die Rolls aufdressieren und wie gewünscht mit den grob gestoßenen Haselnüssen ausdekorieren.
Meister Nugafüll	0,410	
Haselnüsse, grob gestoßen	1,100	

Gesamtgewicht: 13,370 kg

Ofentemp.: 210 °C (30 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 20 Min.

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

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

12.05.2025