



Käse Schnecke

mit Pane Luciane und Meister Dänischroll-Platte
herzhaftes, touriertes Hefengebäck mit Käsefüllung (28 %)

Rezept-Nr.: 07953

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 100

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Käse-Füllung:		Käse-Füllung:
Vollmilch (3,5%)	1,500	Die Zutaten in einen Kessel geben und zu einer homogenen Füllung verarbeiten.
Vollei	0,450	
Speiseöl: Raps	0,360	
Gouda, gerieben 45% Fett	0,450	
Parmesan, gerieben	0,450	
Meister Brand	0,750	
Speisesalz	0,045	
Pfeffer, gemahlen	0,006	
Tourierter Teig für herzhaftes Gebäcke mit Pane Luciane und Meister Dänischroll-Platte (s Grundrezept)	9,000	Den Tourierten Teig für herzhaftes Gebäcke in zwei Stücke teilen, jedes Teigstück auf 45 cm X 200 cm (3,4 mm Stärke) ausrollen. Je Teigband ca. 2.000 g der Käse-Füllung mit einem Spritzbeutel in 4 Streifen auftragen und mit der Palette leicht aber nicht vollständig flachstreichen.
Gouda, gerieben 45% Fett	1,200	Den Teig von der Längsseite zu einem Schneckenstrang aufrollen, in 4 cm breite Stücke schneiden und in geriebenen Gouda drücken. Die Schnecken mit dem Teigende und dem Käse unten auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche absetzen und etwas flachdrücken.
Dekor:		
Gouda in Scheibem 48 % Fett i.Tr.	2,000	Anschließend je Schnecke eine Scheibe Gouda auflegen. Die Schnecken bei 2/3 Gare mit 2,3 L Dampf abbacken, die letzten 4 Minuten mit offenem Zug ausbacken.

Gesamtgewicht: 16,211 kg

Ofentemp.: 200 °C (40 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 22 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Maximilian Hartlieb.

Telefon: +49-160 365 8905 E-Mail: Maximilian.Hartlieb@csmingredients.com.

03.08.2023

Tourierter Teig für herzhafte Gebäcke
mit Pane Luciane, Meister Dänischroll Platte
Herzhafter Blätterteig

Rezept-Nr.: 02192

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	3,400	Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
Pane Luciane	0,850	
Meister Schmelz	0,425	Knetzeit:
Hefe	0,190	Im Spiralkneiter: ca. 8 Min. mischen
Eiswasser, ca.	2,200	ca. 5 Min. kneten
Meister Dänischroll-Platte	2,000	Den fertigen Teig etwas flachrollen und im Froster gut durchkühlen. Nach der Teigruhe im Froster, die Meister Dänischroll-Platte in den Teig einschlagen und mit 3 einfachen Touren einziehen.

Gesamtgewicht: 9,065 kg

Ofentemp.: 0 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Maximilian Hartlieb.

Telefon: +49-160 365 8905 E-Mail: Maximilian.Hartlieb@csmingredients.com.

03.08.2023