



Holländer-Schnitte, vegan

Pati Whip Vegan, Meister Sahnessa Neutral Vegan
 Cremegebäck mit Kirch-Fruchtzubereitung (20%)

Rezept-Nr.: 07849

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Goldzieh Blätterteig mit Meister Goldzieh-Platte (s. Grundrezept)	1,400	Den Holländer Blätterteig auf ca. 120 x 40 cm, ca. 2 mm stark ausrollen, auf 2 Alu-Bleche (ca. 60 x 40 cm) auflegen, gut stippen und abbacken.
Meister Kirschfüllung extra	1,000	Einen gebackenen Blätterteigboden in ein Alu-Blech (ca. 60 x 40 cm) einlegen und die Meister Kirschfüllung extra in 4 Streifen längs aufspritzen.
Kirschwasser-Creme: Meister Sahnessa Neutral Vegan	0,450	Kirschwasser-Creme: Meister Sahnessa Neutral Vegan mit dem temperierten Wasser und dem Kirschwasser glatt rühren und die stabil aufgeschlagene Pati Whip Vegan unterziehen. Die Kirschwasser-Creme auf den Blätterteigboden auftragen und zum Absteifen kühl stellen. Den zweiten Blätterteigboden mit aufgekochter Himbeerkonfitüre einstreichen, mit Fondant glasieren und in ca. 5 x 10 cm große Stücke einteilen und schneiden. Nach dem Absteifen, den geschnittenen Blätterteigboden auflegen und wie gewünscht dekorieren.
Kirschwasser	0,188	
Wasser, ca. 60 °C	0,188	
Pati Whip Vegan	1,500	
Himbeerkonfitüre	0,200	
Fondant	0,200	

Gesamtgewicht: 5,126 kg

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

Backzeit ca.: 22 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Hans-Peter Klöckner.

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

07.09.2022

Meister Goldzieh Blätterteig

Meister Goldzieh-Platte
Blätterteig

Rezept-Nr.: 01083

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Grundteig:		Aus den Zutaten einen Teig herstellen.
Weizenmehl Type 550	2,000	
Speisesalz	0,030	Knetzeit:
Zucker	0,060	im Spiralknetter: ca. 2 Min. mischen
Wasser, ca.	1,250	ca. 4 Min. kneten
		Teigruhe: ca. 10 Minuten
Zum Einziehen:		
Meister Goldzieh-Platte	2,000	Die Meister Goldzieh-Platte in den Teig einschlagen und 2 einfache und 2 doppelte Touren geben. Vor dem Weiterverarbeiten den Blätterteig ca. 90 Minuten ruhen lassen
		<u>Meister Goldzieh-Methode:</u>
		Deutsche-Art:
		Den Grundteig auf 40 x 80 cm ausrollen. Die Meister Goldzieh-Platte auf 40 x 60 cm ausrollen und auf 3/4 des Grundteiges legen. 3x überschlagen, damit eine einfache Tour entsteht. Dann 3 doppelte Touren geben. Vor dem Weiterverarbeiten den Teig ca. 90 Min. entspannen lassen. (Bei französischer Art den Grundteig in die Margarine eintourieren.)

Gesamtgewicht: 5,340 kg

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

Backzeit ca.: 0 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Hans-Peter Klöckner.

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

07.09.2022