



- Jetzt mit 90% Äpfeln!
- Purer Apfel-Geschmack, Fruchti-Top Apfel schmeckt wie selbst gemacht
- Sehr leicht zu verarbeiten
- Hohe Stabilität, schnitt- und frosterfest

Apfelstreusel

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück

_____	1500 g	Mischteig (Hefemürb)
_____	3500 g	Fruchti-Top Apfel
_____	900 g	Streusel (Mürbella + Butter)
		<u>Dekor</u>
_____	50 g	Süßer Schnee

Herstellung

- Den Mischteig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- Die Apfelfüllung aufstreichen.
- Die Streusel aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten
- Nach dem Backen mit dem süßen Schnee absieben.



Tipp: Kreieren Sie durch die Zugabe von Rosinen, Mandeln und Zimt einen zur Jahreszeit passenden Bratapfel-Plunder.



Apfelplunder

Betriebsrezept: 125 Stück

_____ 3800 g Weizenmehl	
_____ 180 g CrossQuick	
_____ 380 g Zucker	
_____ 380 g Backmargarine oder Butter	Intensiv verkneten. Spiralkneter: 3 + 3 Minuten
_____ 250 g Hefe	
_____ 60 g Salz	
_____ 500 g Vollei	
_____ 1100 g Wasser	
_____ 2000 g Butterziehplatte	
_____ 700 g KSK PLUS	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang ca. 4 bis 5 Minuten glatt rühren.
_____ 2000 g Wasser	
_____ 4000 g Fructi-Top Apfel	
_____ Dekor	
_____ 1200 g Colorado neutral	kurz aufkochen
_____ 600 g Wasser	

Herstellung

- Den Teig zum Rechteck formen und ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Das Butterziehfett in 3 einfachen Touren einziehen.
- Zwischen den einzelnen Touren kurze Ruhepausen im Froster einlegen.
- Den fertig getourten Teig vor dem Aufarbeiten nochmals 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.
- Den Teig auf 55 cm Breite (3,5 mm) ausrollen und in 11 x 11 cm große Stücke schneiden.
- Die Ränder schwach mit Wasser abstreichen und alle 4 Ecken in der Mitte fest zusammen drücken.
- Vor dem Backen die KSK-Creme und **Fructi-Top Apfel** aufdressieren.
- Teigtemperatur: 18 - 20 °C
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 - 25 Minuten (je nach Größe) mit Schwaden backen
- Nach dem Erkalten mit dem Geleeguss abgelieren.

Schmand-Apfel-Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 20cm, 24 Stück

	<u>Sandmasse</u>	
_____ 400 g Sand BASIC		Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Min. verrühren.
_____ 200 g Speiseöl		
_____ 250 g Vollei		
	<u>Apfelfüllung</u>	
_____ 600 g Fructi-Top Apfel		
	<u>Schmand-Vanille-Sahnecreme</u>	
_____ 200 g Alaska-express Vanille		Alaska-express Vanille im Wasser auflösen, den Schmand und die Sahne unterheben.
_____ 250 g Wasser, ca. 25 °C		
_____ 250 g Schmand		
_____ 750 g Sahne, geschlagen, ungesüßt		

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein gefettetes und schwach bemehltes Blech aufstreichen.
- **Fructi-Top Apfel** aufdressieren und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten
- Die Schmand-Vanille-Sahnecreme einfüllen und glatt streichen.
- Mit einer Palette die Oberfläche aufräumen und die Schnitte ca. 1 Stunde absteifen lassen.
- **TIPP:** Mit Zimt-Dekor Zucker leicht absieben.

Offizieller
Förderer



MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de
Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389
Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317
Ein Unternehmen der
MARTIN BRAUN - GRUPPE

Nr. 556