

Fruchtige Schnecken



Teigbereitung

10,000 kg	Weizenmehl 550		- intensiv auskneten - 26 – 28°C Teigtemp.
0,600 kg	Vollei		
1,200 kg	Zucker		
0,400 kg	Hefe		
5,000 kg	Milch		
2,000 kg	Butter		
0,120 kg	Salz		
19,320 kg	Teig		- Teigruhe ca.30 min

Heidelbeerfüllung mit Hafer

10,000 kg	TK - Heidelbeeren		- auftauen
3,000 kg	Haferflocken		- verrühren
2,000 kg	Zucker		
15,000 kg	Heidelbeerfüllung		

Himbeerfüllung mit Hafer

10,000 kg	TK - Himbeeren		- auftauen
3,000 kg	Haferflocken		- verrühren
2,000 kg	Zucker		
15,000 kg	Himbeerfüllung		

Verarbeitung

- 0,700 kg Teig auf ca. 45 x 25 cm ausrollen, 0,500 kg Füllung aufstreichen und zu einer Rolle aufwickeln
- anschließend 2,5 cm breite Streifen abschneiden (10 Stück)
- gut ausgaren lassen und kurz und heiß backen
- aprikotieren und dekorieren

Fruchtige Taler



Teigbereitung

10,000 kg	Weizenmehl 550		- intensiv auskneten - 26 – 28°C Teigtemp.
0,600 kg	Vollei		
1,200 kg	Zucker		
0,400 kg	Hefe		
5,000 kg	Milch		
2,000 kg	Butter		
0,120 kg	Salz		
19,320 kg	Teig		- Teigruhe ca.30 min

Heidelbeerfüllung mit Hafer

10,000 kg	TK - Heidelbeeren		- auftauen
1,800 kg	Haferflocken		- verrühren
2,000 kg	Zucker		
12,800 kg	Heidelbeerfüllung		

Himbeerfüllung mit Hafer

10,000 kg	TK - Himbeeren		- auftauen
1,800 kg	Haferflocken		- verrühren
2,000 kg	Zucker		
12,800 kg	Himbeerfüllung		

Verarbeitung

- 2,100 kg Teig für eine Presse je 30 Stück abpressen, angaren und breitdrücken
- 1,500 kg Füllung und 0,900 kg Streusel aufbringen, garen und heiß backen
- aprikotieren und dekorieren