

RUNDUMM

Persipan-Füll





Berliner Krüstchen

48 Stück

Betriebsrezept

		<u>Berliner Teig</u>	
_____	2000 g	Berliner Wolken	Intensiv verkneten, kalte Teigführung. Schnellkneten: 2 + 12 Minuten Spiralkneten: 2 + 6 Minuten
_____	550 g	(ca.) Wasser, kalt	
_____	400 g	Eier	
_____	120 g	Hefe	
_____	600 g	Ziehmarginare	
_____	700 g	Persipan-Füllung	s. Grundrezept

Herstellung

- Die Ziehmarginare in 3 einfachen Touren einziehen und 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.
- Den Teig auf 48 x 144 cm ausrollen und in 12 x 12 cm große Stücke schneiden.
- Die Ränder mit Wasser abstreichen und die Persipan-Füllung aufdressieren.
- Die Teiglinge zum Dreieck zusammenklappen und auf Gärgutträger setzen.
- Nach voller Gare ca. 10 Minuten absteifen lassen und mit geöffnetem Deckel abbacken.
- Fetttemperatur: 175 °C
Backzeit: ca. 8 Minuten
- **Tipp:** Zu der aufdressierten Persipan-Füllung können zusätzlich abgebundene Sauerkirschen oder Frosterpflaumen verwendet werden.

Grundrezept: Persipan-Füllung

Betriebsrezept

_____	1000 g	Persipan-Füll	Die Zutaten glatt rühren und vor dem Verarbeiten etwas aufquellen lassen.
_____	400 g	Wasser	

Zwetschen-Kuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1200 g	Hefeteig mit	s. Grundrezept
_____	150 g	Butter-Hefeteig	
_____	3200 g	Persipan-Füll (ca.) Zwetschen	
<u>Dekor</u>			
_____	500 g	Geleeguss mit Colorado rot	

Herstellung

- Den Hefeteig ausrollen, auf ein Blech legen und stippen.
- **Persipan-Füll** aufstreuen und die Zwetschen auflegen.
- Auf Gare stellen und bei 3/4 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 25 Minuten
- Nach dem Erkalten mit Geleeguss abglieren.

Grundrezept: Gezogener Teig mit HefeQuick

Betriebsrezept

_____	2500 g	Weizenmehl	Alle Zutaten intensiv verkneten. Schnellkneten: 2 + 12 Minuten Spiralkneten: 2 + 6 Minuten Teigtemperatur: 20 bis 22 °C
_____	400 g	HefeQuick	
_____	250 g	Backmarginare	
_____	100 g	Zucker	
_____	1000 g	Wasser	
_____	300 g	Eier	
_____	175 g	Hefe	
_____	1000 g	Ziehmarginare oder Ziehfett	

Herstellung

- Die Ziehmarginare in zwei einfachen Touren und einer doppelten Tour einziehen.
- Vor dem Aufarbeiten 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.



Rollkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	900 g	(1 Stück) Mürbeteigboden, angebacken	
_____	1400 g	Gezogener Teig mit HefeQuick	s. Grundrezept
_____	1200 g	Persipan-Füllung	s. Grundrezept

KSK-Creme

_____	250 g	KSK	▶ glattrühren
_____	600 g	Wasser	

Dekor

_____	200 g	Aprikosenkonfitüre
_____	200 g	Fondant

Herstellung

- Auf den angebackenen Mürbeteigboden die KSK-Creme aufstreichen.
- Den gezogenen Teig auf 120 x 50 cm ausrollen, die Persipan-Füllung aufstreichen und zur Roulade aufrollen.
- In 2 cm breite Scheiben schneiden und auf den vorbereiteten Mürbeteigboden legen, etwas flach drücken.
- Bei knapper Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.

Rosinen-/Streusel-Schnecken

30 Stück

Betriebsrezept

_____	1500 g	Gezogener Teig mit HefeQuick	s. Grundrezept
_____	900 g	Persipan-Füllung	s. Grundrezept
_____	250 g	Rosinen	
_____	350 g	Streusel	

Dekor

_____	200 g	Aprikosenkonfitüre
_____	150 g	Fondant

Herstellung

- Den gezogenen Teig auf 50 x 90 cm ausrollen, die Persipan-Füllung aufstreichen und die Rosinen aufstreuen.
- Den Teig aufrollen und in ca. 3 cm breite Stücke schneiden.
- Die Teigstücke mit der Schnittfläche in Streusel drücken und auf Bleche setzen. Etwas flach drücken.
- Oder die Teigstücke mit einem Drückholz drücken, auf Bleche setzen und etwas flach drücken.
- Bei 3/4 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.

Grundrezept: Hefeteig mit Butter-Hefeteig

Betriebsrezept

_____	3000 g	Butter-Hefeteig	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten Teigtemperatur: 25 bis 28 °C Teigruhe: ca. 10 Minuten
_____	1100 g	(ca.) Wasser	
_____	300 g	Eier	
_____	200 g	Hefe	



Kirsch-Sandtorte

4 Torten, 26 cm Ø = 64 Stück

Betriebsrezept

_____	1600 g	Dunstsauerkirschen, gut abgelaufen	
_____	1400 g	Streusel	
_____	300 g	Persipan-Füllung	s. Grundrezept

Sandmasse

_____	1000 g	Sand-frisch & locker
_____	450 g	Butter <u>oder</u> Backmargarine
_____	450 g	Eier
_____	5 g	Feines Kuchen-Aroma

Alle Zutaten 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinen-gang rühren, die Persipan-Füllung kurz unterlaufen lassen.

Dekor

_____	100 g	Dekorzucker
-------	-------	-------------

Herstellung

- Tortenringe in Papier einschlagen und auf ein Blech setzen.
- Die Sandmasse einfüllen und glattstreichen.
- Dunstsauerkirschen und Streusel aufstreuen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 35 Minuten
- Nach dem Erkalten aus den Ringen lösen und mit Dekorzucker absieben.



Kaffeestreifen

5 Stück

Betriebsrezept

_____	2000 g	Gezogener Teig mit HefeQuick	s. Grundrezept
_____	1250 g	Persipan-Füllung	s. Grundrezept
_____	625 g	Rosinen	
_____	375 g	Streusel	
_____	300 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	250 g	Fondant	

Herstellung

- Den gezogenen Teig auf 50 x 150 cm (ca. 2,5 mm) ausrollen, die Persipan-Füllung aufstreichen und die Rosinen aufstreuen.
- Den Teig in 5 Stücke teilen und die einzelnen Stücke zu Rollen von 50 cm Länge aufrollen.
- Die Teigrollen etwas lang ziehen (60 cm) und auf Bleche legen.
- Etwa bis zur Hälfte einschneiden und ca. 10 cm breit auseinanderziehen.
- Die Streusel aufstreuen und bei 3/4 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.

Grundrezepte siehe Innenseiten