

Hefeteigblume

mit aromatisierten Backmassen



REZEPTMENGE 30 Stück

REZEPTNUMMER GB40040

Hefesüssteig

- 1000 g Milch 3.5%
- 150 g Hefe
- 20 g Malz flüssig
- 140 g Zucker
- 40 g Invertzucker
- 20 g Vanillezucker
- 5 g Zitronenrapée (1 Zitrone = 5g)
- 100 g Eier frisch
- 40 g Salz
- 2000 g Weissmehl Typ 400
- 200 g Butter

Hefe, Malz, Zuckerarten und Zitrone in der sehr kalten Milch aufschlänmen, kalte Eier, abgeseibtes Mehl und Salz begeben, im 1. Gang 3 - 4 Min. kneten, kalte Butter Würfel dabei begeben, danach im 2. Gang 5 - 6 Min. zum plastischen Teig kneten. Teigtemperatur ca. 24°C, Teigruhe 45 Min.

Füllung mit Mandelbackmasse und Vanillecreme

- 1000 g Felcapan 25%, Backmasse Mandel
- 200 g Vanillecreme gekocht mit Milch zum Backen

Mandelmasse und Vanillecreme glatt rühren.

Tip

Die Füllung kann durch alle aromatisieren Backmassen und Fruchtbackmassen ersetzt werden.

Vanillecreme gekocht mit Milch zum Backen

- 120 g Cremepulver Vanille, Vanillecremepulver, Warm
- 250 g Milch 3.5%
- 140 g Zucker
- 750 g Milch 3.5%

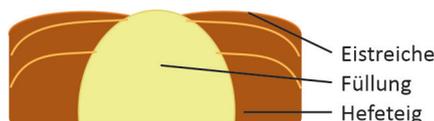
Cremepulver mit der ersten Menge Milch anrühren. Die restliche Milch mit Zucker aufkochen. Das angerührte Cremepulver gut einrühren und nochmals aufkochen. Sofort auskühlen. Die Vanillecreme über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Vor Gebrauch in der Maschine cremig rühren.

Eistreiche

- 125 g Eier flüssig pasteurisiert
- 125 g Eigelb flüssig pasteurisiert

Zutaten mixen.

Aufbau



Hefeteigblume

- 2250 g Hefesüssteig
- 900 g Füllung mit Mandelbackmasse und Vanillecreme
- 90 g Eistreiche

Füllung

30 g Füllung in Silikonhalbkugeln von 5 cm Ø abfüllen und tiefkühlen oder direkt aufdressieren.

Variante 1:

Hefeteig Einwaage 2250 g, mit der Teigwerkmaschine rund aufschleifen, 30 x 75 g je Hefeteigblume, im Kühlschrank flachgedrückt ca. 30 Min. abstehen lassen, mit Mehl auf 4 mm rund ausrollen, Teigling 4 x 4.5 cm lang von aussen nach innen einschneiden, gefrorene Backmassen Halbkugel 30 g, 5 cm Ø in die Mitte auflegen, 1.Viertel Teigseite über die Backmasse ziehen und Teigenden zusammen schliessen, nächstfolgende Teigseite im Uhrzeigersinn wiederum über die Backmasse ziehen und Teigenden zusammen schliessen, mit der 3. und 4. Teigseite gleich verfahren und eine Teigblume formen, dabei wenn nötig Teig etwas langziehen. Mit Eistreiche bestreichen, Teiglinge auf Backbleche setzen und 45 Min. bei 30°C, 75% RLF garen, nochmals mit Eistreiche bestreichen, backen.

Variante 2:

Teig gleichmässig auf 4 mm ausrollen, im Kühlschrank 30 Min. ruhen lassen, nochmals auf 4 mm nachrollen, 12.5 cm Ø Teiglinge rund ausstechen, restlicher Teig kann bei nächster Teigherstellung nachgenommen werden. Teigling 4 x 4.5 cm lang von aussen nach innen einschneiden, 30 g Backmassen rund in

Hefeteigblume

mit aromatisierten Backmassen

die Mitte aufdressieren, 1. Viertel Teigseite über die Backmasse ziehen und Teigenden zusammen schliessen, nächstfolgende Teigseite im Uhrzeigersinn wiederum über die Backmasse ziehen und Teigenden zusammen schliessen, mit der 3. und 4. Teigseite gleich verfahren und eine Teigblume formen, dabei wenn nötig Teig etwas lang ziehen. Mit Eistreiche bestreichen, Teiglinge auf Backbleche setzen und 45 Min. bei 30°C, 75% RLF garen, nochmals mit Eistreiche bestreichen, backen.

Backtemperatur: 200°C Herdofen
kein Dampf, Zug offen
Backzeit: ca. 20 Minuten

Bezugsquelle:
Silikon Halbkugel
Pavoni Art. Nr. FR039
5 cm Ø 23 mm h

www.pavonitalia.com,

FELCHLIN PRODUKTE

KB11	Felcopan 25%, Backmasse Mandel
UE05	Crempulver Vanille, Vanillecrempulver, Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Hefeteigblume

mit aromatisierten Backmassen



Rezeptnummer : GB40040

Beschreibung : Zartes Butterhefeteig Gebäck mit feinsten aromatisierten Backmassen

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	292
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1221
Verkaufspreis		Fette	8.55 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	2.91 g
		Kohlenhydrate	44.51 g
		davon Zucker	16.76 g
		Eiweiss	7.73 g
		Salz	0.79 g

Zusammensetzung :

Weizenmehl, Vollmilch, Zucker, Mandeln, Butter, Wasser, Eier, Backhefe, Eigelb, Soja, Feuchthaltemittel (Sorbitol), Maismehl, Invertzucker, Speisesalz, Maisstärke, Gerstenmalz, Vanillezucker, Zitronenschale, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Bittermandelaroma natürlich, Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma, Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Carotin), Trockenglukosesirup, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar, Vanille

Stand 15.08.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung