

Osterfladen Aprikose Gianduja

mit Griess und Gianduja D Intenso Noisette



REZEPTMENGE 8 Stück à 20 cm Ø

REZEPTNUMMER GB70090

Mürbteig mit Mandeln und Zitrone

- 260 g Butter
- 400 g Weissmehl Typ 400
- 2 g Salz
- 200 g Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest
- 50 g Staubzucker
- 86 g Eier frisch
- 2 g Zitronenrapée (1 Zitrone = 5g)

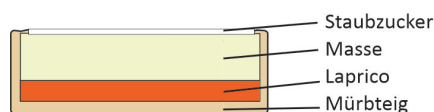
Butter, Mehl und Salz zum feinen Teig reiben, Staubzucker, Mandelbackmasse, Eier und Zitronenrapée dazugeben und kurz zum Teig kneten, kalt stellen.

Osterfladenmasse mit Griess mit Gianduja Intenso

- 1400 g Milch 3.5%
- 10 g Salz
- 8 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 240 g Hartweizengriess
- 400 g Gianduja D Intenso Noisette, Gianduja Haselnuss, Tafel
- 130 g Eigelb frisch
- 250 g Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest
- 200 g Eiweiss frisch
- 50 g Fecule Kartoffelstärke
- 50 g Zucker

Milch, Salz, Vanille und Hartweizengriess so lange kochen, bis der Griess gequollen ist, Gianduja hinzufügen, kalt stellen. Mandelmasse und Eigelb schaumig schlagen, Eiweiss, Kartoffelstärke und Zucker zu Schnee schlagen. Nach und nach unter die lauwarme Griessmasse ziehen.

Aufbau



Osterfladen Aprikose Gianduja

1000 g Mürbteig mit Mandeln und Zitrone

Felchlin
SWITZERLAND

640 g Laprico 75%, Backmasse Aprikosen

2740 g Osterfladenmasse mit Griess mit Gianduja Intenso

80 g Staubzucker

16 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

Mürbteig

Teig auf 2 mm ausrollen, Ringe von 22 cm Ø ausstechen und gefettete Aluförmchen von 20 cm Ø auszukleiden.

Fertigstellung

80 g Laprico spiralenförmig eindressieren und 340 g Osterfladenmasse gleichmässig verteilen, backen.

Backtemperatur: 180°C im Umluftofen, Ventilator Stufe 2, 30% Luftfeuchtigkeit

Backzeit: ca. 18 Minuten

Mit Staubzucker bestäuben und

Cacaopulver dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

- CP83 Gianduja D Intenso Noisette, Gianduja Haselnuss, Tafel
- HA01 Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- KB96 Laprico 75%, Backmasse Aprikosen
- KK42 Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Osterfladen Aprikose Gianduja

mit Griess und Gianduja D Intenso Noisette



Rezeptnummer : GB70090

Beschreibung : Osterfladen auf Griessbasis mit Haselnuss Gianduja und Aprikose

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	5 Tage	Kilokalorien (kcal)	278
Verkaufstage	2 Tage	Kilojoule (kJ)	1162
Verkaufspreis		Fette	13.66 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	5.29 g
		Kohlenhydrate	31.88 g
		davon Zucker	19.63 g
		Eiweiss	6.07 g
		Salz	0.36 g

Zusammensetzung :

Vollmilch, Zucker, **Weizenmehl**, **Butter**, Aprikosen getrocknet, **Hartweizengriess**, Wasser, **Mandeln**, **Eiweiss**, **Haselnüsse 3%**, **Eigelb**, **Eier**, Cacaokerne, **Vollmilchpulver**, Kartoffelstärke, Cacaopulver, Speisesalz, Cacaobutter, Vanille, **Weizenstärke**, Maisstärke, Säuerungsmittel (Citronensäure), Zitronenschale, **Emulgator (Sojalecithin)**, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Aroma, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Säureregulator (Kaliumcarbonat)

Stand 24.02.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung