

Zealandia
nutella



BÄKO

nutella® & BACKWAREN
• EINE WUNDERBARE FREUNDSCHAFT •



RAHM-TRAUM GEFÜLLT MIT nutella® K 4072 20

ZUTATEN FÜR 285 STÜCK (EINZELSTÜCK)

Butter-Hefefeinteiggebäck mit Schmand-Sahne-Füllung, Mandarinen und Nuss-Nougat-Creme-Füllung

Butter-Hefefeinteig:

10.000 g	Weizenmehl, Type 550
2.000 g	Hefefeig-Traum Pur
1.200 g	Butter
1.300 g	Zucker
500 g	Hefe
500 g	Vollei
4.500 g	Wasser, ca.

20.000 g

Schmand-Füllung:

3.650 g	Schmand (20 % Fett)
2.750 g	Sahne, flüssig
900 g	Vollei
400 g	Zucker
1.150 g	Creme Vanessa

8.850 g

Dekor:

5.700 g	Mandarinen, Dunst
2.600 g	Paletta Spray Neutral
3.420 g	nutella®
570 g	Haselnüsse, gehackt, geröstet

12.290 g

HERSTELLUNG

TT: 23–25 °C | TR: 10 Min. | TA: 150

Quellzeit: 10 Min.

Knetzeit: 3 Min. langsam, 6–7 Min. schnell

Pressengewicht: 2.100 g

Pressen-/Zwischengare: 10 Min.

Teigeinlage: 70 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 131 g

- Butter-Hefefeinteig nach Pressengare zu Rundstücken aufarbeiten oder über eine Kopfanlage aufarbeiten (70 g)
- 12 Stück in vorbereitete 60 x 20 cm Bleche absetzen, garen
- Schmand-Füllung herstellen, kurz quellen lassen
- Bei 3/4 Gare Buchteln mit Vollei bestreichen/sprühen
- Eine Vertiefung mittig der Buchteln eindrücken, Schmand-Füllung eindressieren (ca. 30 g), backen
- Nach dem Backen je Buchtel zwei Mandarinscheiben auflegen (ca. 20 g), mit Geleeguß abglänzen
- Auf die ausgekühlten Buchteln einen Tupfen mit 12 g nutella® (ca. 30 °C, temperiert) aufdressieren
- Buchteln mit gehackten Haselnüssen dekorieren

Backtemperatur: 210 °C (20 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 16–18 Min.



722111 nutella® 3 kg

722184 nutella® 7,5 kg

340469 Spritzbeutel nutella®

bald verfügbar Spender nutella®

213398 Creme Vanessa 25 kg

214481 Palette Spray Neutral 13 kg BIB

214910 Hefefeig-Traum Pur 25 kg

215484 Berliner Max 25 kg

393499 Quarkini Classic 25 kg

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.

