

CONGRATULATION

Nusscracker



Zum Teig:

| | |
|---------------------|------------------|
| VEGGIEKORN | 10,000 kg |
| Mandeln, gestiftet | 2,500 kg |
| Haselnüsse, gehackt | 2,500 kg |
| Walnussbruch | 1,000 kg |
| BACKEXTRAKT | 0,800 kg |
| Salz | 0,220 kg |
| Wasser, ca. | 9,500 l |
| Teiggewicht | 26,520 kg |

Knetzeit: 10 Minuten langsam, Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 0,800 kg (für ein Blech 80 x 60 cm)

Zwischengare: keine

Arbeitshinweise: Nach der Knetzeit den Teig zwischen zwei Backpapieren auf eine Stärke von 2,6 mm ausrollen. Mit einem Ausstecher 5 cm Ø große Stücke ausstechen. Anschließend mit dem gewünschten Topping bestreuen und mit offenem Zug backen.

Backtemperatur: 100 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 60 Minuten

...

Zur Avocadocreme:

| | |
|---------------------|-----------------|
| Avocado | 0,200 kg |
| Mascarpone | 0,050 kg |
| Limettensaft | |
| Salz | |
| Pfeffer | |
| Avocadocreme | 0,250 kg |

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Die Mascarpone dazugeben und mit einer Gabel zu einem feinen Mus zerdrücken. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Menge für 10 Stück:

| | |
|--------------------|-------------|
| Nusscracker | 30 Stück |
| Avocadocreme | 0,250 kg |
| Birne in Scheiben | 0,150 kg |
| Himbeeren | 0,150 kg |
| Parmaschinken | 10 Scheiben |
| BACKEXTRAKT | 0,015 kg |
| Essblüten | 0,005 kg |
| Knall-Brause | 0,010 kg |