

MELA Noisette



Premix für backfeste, saftige Haselnuss-Füllmassen
mit fein-aromatischem Geschmack





Nuss-Muss!

Nussgebäcke sind heute in der Bäckerei aus keiner Kuchentheke mehr wegzudenken und haben sich zu einem Ganzjahresartikel im Sortiment entwickelt.

Mit **MELLA-NOISETTE** geben wir Ihnen eine Haselnuss-Füllmasse an die Hand, die rationell hergestellt und zugleich sehr ergiebig produziert werden kann. Der fein-aromatische Geschmack, die Saftigkeit und der angenehme optische Eindruck von **MELLA-NOISETTE** werden Sie und Ihre Kunden überzeugen.

Hohe Betriebssicherheit

- für Gebäcke in gleichbleibend guter Qualität
- über Anlagen dosierbar
- Rezepturgestaltung individuell möglich
- kein Hohlbacken
- sehr gute Streichfähigkeit
- lange verarbeitungsfähig
- sicher bei Gärunterbrechung und Gärverzögerung

Wirtschaftlich sehr interessant

- rationelle Verarbeitung
- Produkt ist sehr ergiebig

Fein-aromatischer, vollmundig-kerniger Geschmack

- abgerundete Aromatisierung durch Bittermandel und Zimt
- volles Mundgefühl und kurzer Biss

Appetitliches Äußeres

- helle, angenehme Produktfarbe
- hoher, deutlich sichtbarer Nussanteil

Lange Frischhaltung und Saftigkeit

- für beste Qualität und einen längeren Abverkauf



Nuss-Kämme



Bezeichnung: Hefefeingebäck mit Haselnussfüllung

Rezept für ca. 160 Stück

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Butter	0,750 kg
Vollei	0,500 kg
Zucker	0,350 kg
Hefe	0,350 kg
Wasser, ca.	2,100 l

Teiggewicht 10,050 kg

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	18 - 20 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten

Zur Haselnuss-Füllmasse:

MELLA-NOISETTE	4,000 kg
Wasser	2,800 l
Haselnuss-Füllmasse	6,800 kg

Die temperierten Zutaten der Haselnuss-Füllmasse kurz glatt rühren.

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe den Teig auf Ausrollmaschinenstärke 3 ausrollen und Quadrate à 11 x 11 cm schneiden. Je Teigling ca. 0,040 kg Haselnuss-Füllmasse mittig aufdressieren und aufrollen. Anschließend leicht mit Wasser abstreichen, in gehackten Haselnüssen wälzen und danach auf der geschlossenen Seite dreimal auf der Länge einschneiden. Die Teiglinge leicht gebogen auf Bleche mit Backpapier wegsetzen und bei $\frac{3}{4}$ Gare backen.

Backtemperatur: 50 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 15 Minuten

Nach dem Backen die Nuss-Kämme mit flüssiger Butter abstreichen und ausgekühlt mit Dekorschnee abstauben.



Nuss-Hörnchen



Bezeichnung: Plunder mit Haselnussfüllung

Rezept für ca. 150 Stück

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Vollei	0,500 kg
Butter	0,250 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	2,350 l

Teiggewicht 9,400 kg

Knetzeit:	3 + 3 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	18 - 20 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten

Zur Haselnuss-Füllmasse:

MELLA-NOISETTE	3,000 kg
Vollei	0,300 kg
Wasser	1,800 l

Haselnuss-Füllmasse 5,100 kg

Die temperierten Zutaten der Haselnuss-Füllmasse kurz glatt rühren.

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe je kg Teig 0,250 kg Ziehbutter mit 3 einfachen Touren einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten und beim weiteren Tourieren eine Ausrollmaschinenstärke von 10 nicht zu unterschreiten. Den fertig tourierten Teig 15 - 20 Minuten in der Kühlung entspannen lassen. Anschließend den Teig auf eine Stärke von 2,5 mm ausrollen und Dreiecke von 15 x 18 cm (Höhe x Breite) schneiden. Je Teigling ca. 0,030 kg Haselnuss-Füllmasse eindressieren und aufwickeln. Die Teiglinge auf Bleche mit Backpapier

wegsetzen, bei $\frac{3}{4}$ Gare backen und ca. 3 Minuten vor dem Ausbacken den Zug ziehen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 15 Minuten

Nach dem Backen die Nuss-Hörnchen aprikotieren, mit gehackten, gerösteten Haselnüssen bestreuen und mit Dekorschnee abstauben.



Nuss-Kränze



Bezeichnung: Hefefeingebäck mit Haselnussfüllung

Rezept für 20 Ringe à 26 cm Ø

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Butter	0,750 kg
Vollei	0,500 kg
Zucker	0,350 kg
Hefe	0,350 kg
Wasser, ca.	2,100 l
Teiggewicht	10,050 kg

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten

Zur Haselnuss-Füllmasse:

MELLA-NOISETTE	6,000 kg
Wasser	4,200 l
Haselnuss-Füllmasse	10,200 kg

Die temperierten Zutaten der Haselnuss-Füllmasse kurz glatt rühren.

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke à 0,500 kg abwiegen, rund wirken und etwas lang stoßen. Nach einer kurzen Entspannungszeit die Teigstücke auf Ausrollmaschinenstärke 2,5 bei einer Breite von 25 cm ausrollen. Jeweils 0,500 kg Haselnuss-Füllmasse aufstreichen und aufrollen. Anschließend die Stränge der Länge nach halbieren und zum Zopf flechten. Danach die Zöpfe auf Bleche mit Backpapier in gefettete Ringe einlegen, zur Gare stellen und bei ¾ Gare backen.

Backtemperatur: 50 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 35 - 40 Minuten

Nach dem Backen die Nuss-Kränze aprikotieren und ausgekühlt mit Fondant glasieren.



Nuss-Rosenkuchen



Bezeichnung: Hefefeingebäck mit Haselnussfüllung

Rezept für 20 Ringe à 18 cm Ø

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Butter	0,750 kg
Vollei	0,500 kg
Zucker	0,350 kg
Hefe	0,350 kg
Wasser, ca.	2,100 l

Teiggewicht 10,050 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur: 18 - 20 °C
Teigruhe: ca. 30 Minuten

Zur Haselnuss-Füllmasse:

MELLA-NOISETTE	4,000 kg
Wasser	2,800 l
Haselnuss-Füllmasse	6,800 kg

Die temperierten Zutaten der Haselnuss-Füllmasse kurz glatt rühren.

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe den Teig auf Ausrollmaschinenstärke 2,5 bei einer Breite von 30 cm ausrollen. Anschließend die Haselnuss-Füllmasse gleichmäßig aufstreichen und zu einer Schnecke aufrollen. Stücke à 3 cm schneiden und jeweils 6 Schnecken auf Bleche mit Backpapier in gefettete Ringe setzen, zur Gare stellen und bei $\frac{3}{4}$ Gare backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 30 Minuten

Nach dem Backen die Nuss-Rosenkuchen aprikotieren, mit Fondant überziehen und am Rand mit gehobelten, gerösteten Mandeln absetzen.



Nuss-Ecken

Bezeichnung: Nussecken

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

Zur Masse:

MELLA-NOISETTE	1,700 kg
Eiweiß	0,500 kg
Marzipan	0,200 kg
Honig	0,150 kg
Vollmilch	0,600 l

Massengewicht 3,150 kg

Arbeitshinweise:

Die temperierten Zutaten der Masse kurz glatt rühren. Auf einem vorgebackenen Mürbteigboden (Ausrollmaschinenstärke 4,5) etwas Konfitüre aufstreichen, die Masse gleichmäßig verteilen und mit gehackten Nüssen bestreuen. Anschließend **MELLA-CROCCANTE** aufstreuen und mit leichtem Schwaden backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 35 - 40 Minuten

Nach dem Auskühlen Rechtecke à 10 x 10 cm schneiden. Anschließend diagonal zu Dreiecken teilen und die Seiten mit dunkler Kuvertüre absetzen.

