PLUNDER À LA BRATAPFEL

ZUTATEN:

9 Knoten/2 Sterne à 22 cm Ø

Knoten

	Plunderteig 60 x 55 cm, 4 mm ausgerollt	

Füllung

	Apfelmus	300 g
46022	Backfüll Variant	400 g
28450	Konditoreipaste Bratapfel	40 g
	Mandeln, gehackt, geröstet	50 g
	Eistreiche	30 g
37988	Sprühfix Aprikose	45 g
13520	Blitzglasur	20 g

Sterne

	Plunderplatte 22 cm Durchmesser, 4 mm ausgerollt	4 St.

Füllung

	Apfelmus	160 g
46022	Backfüll Variant	220 g
28450	Konditoreipaste Bratapfel	20 g
	Mandeln, gehackt, geröstet	10 g
	Eistreiche	20 g
37988	Sprühfix Aprikose	40 g
	Dekorschnee	5 g

ARBEITSWEISE:

ca. 200 °C ca. 15 Min.

Knoten: Die Füllung anrühren und auf der Plunderplatte verstreichen. Die Platte längs halbieren (2 Stücke à 30 × 55 cm) und gehackte Mandeln aufstreuen. Längs zusammen falten und in 6 cm breite Stücke schneiden (ca. 15 × 6 cm Stücke). In die Mitte jeweils einen Schlitz (ca. 10 cm) schneiden und den Teig zweimal durch die Mitte drehen. Auf ein Blech mit Backpapier legen und auf Gare schieben. Bei ⅔ Gare mit Eistreiche bestreichen und abbacken. Direkt nach dem Backen mit heißem Sprühfix Aprikose bestreichen und mit Blitzglasur dünne Striche glasieren.

Sterne: 2 runde Platten mit der Füllung bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen. Jeweils mit einer Platte abdecken. In der Mitte einen Kreis von ca. 8 cm freilassen. Seitlich in 16 Streifen einschneiden. Immer zwei Streifen gegeneinander drehen und an der Spitze zusammenlegen. Auf ein Blech mit Backpapier legen und auf Gare schieben. Bei ⅔ Gare mit Eistreiche bestreichen und abbacken. Direkt nach dem Backen mit heißem Sprühfix Aprikose bestreichen und mit Dekorschnee absieben.

Authentischer Bratapfelgeschmack

nicht nur für winterliche Gebäcke

Die Konditoreipaste Bratapfel bringt den Geschmack der kalten Jahreszeit direkt in Gebäcke, Desserts und feine Füllungen. Die aromatische Kombination aus **Apfel, Zimt, feiner Mandelnote und typischer Kochnote** sorgt für einen authentischen **Bratapfelcharakter** – warm, rund und vertraut.

Ob in Hefegebäcken, Schnitten, Cremes oder saisonalen Dessertideen: Die Paste ist **vegan, backfest** und **Clean Label** und lässt sich vielseitig in herbstlichen und winterlichen Rezepturen einsetzen. Doch auch über die Saison hinaus überzeugt sie als aromatische Verfeinerung klassischer Gebäcke – zum Beispiel in saftigem Apfelkuchen oder Apfelstrudel.

Das Dreidoppel Produktversprechen:

- ohne Farbstoffe
- ohne modifizierte Stärke
- nur natürliche Aromen

Artikel-Nr.	28450
Produktbeschreibung	Apfel Zimt Zubereitung zur Aromatisierung von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis mit Bratapfelgeschmack
Dosierung	30–50 g : 1.000 g | Max. 136 g : 1.000 g
Gebinde	1,0-kg-Dose

Fruchtig-würziger Aufstrich mit leckerem Bratapfelgeschmack

Mit der Konditoreipaste Bratapfel entsteht ein cremiger Aufstrich mit warmem Apfel-Zimt-Charakter und feiner Mandelnote – ideal für Plunder, Croissants, Füllungen oder einfach als Brotaufstrich.

	Zucker	180 g
10211	Kondikoch Tradition	20 g
	Apfelmus	450 g
28510	Konditoreipaste Marzipan	40 g
28450	Konditoreipaste Bratapfel	40 g

Zucker mit Kondikoch Tradition mischen und zusammen mit dem Apfelmus und den Konditoreipasten auf 100 °C kochen. Für 3 Minuten bei dieser Temperatur kochen lassen. Abfüllen.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Abgabe nur an gewerbliche Anwender. Bitte beachten Sie unsere Hinweise zur Verarbeitung und Lagerung unserer Produkte. Unsere Angaben beruhen auf unseren Erfahrungen und Kenntnissen. Sie befreien den Anwender nicht von eigenen Prüfungen und Versuchen. Eine Haftung unsererseits kann nur im Rahmen unserer Allgemeinen Verkaufsbedingungen übernommen werden. Es gelten unsere jeweils aktuellen Allgemeinen Verkaufsbedingungen. Lebensmittelrechtliche Angaben für gewerbliche Anwender. Bitte beachten Sie unsere Hinweise zur Verarbeitung und Lagerung unserer Produkte. Unsere Angaben beruhen auf unseren Erfahrungen und Kenntnissen. Sie befreien den Anwender nicht von eigenen Prüfungen und Versuchen. Eine Haftung unsererseits kann nur im Rahmen unserer Allgemeinen Verkaufsbedingungen übernommen werden. Es gelten unsere jeweils aktuellen Allgemeinen Verkaufsbedingungen. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

DREIDOPPEL
DREIDOPPEL GmbH | Ernst-Abbe-Straße 4-6 | 40764 Langenfeld
Telefon +49 2173 7909-0 | info@dreidoppel.de | www.dreidoppel.de |

WINTERLIEBLING!

Konditoreipaste Bratapfel

DREIDOPPEL
IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.

SCHNITTE PROSECCO-BRATAPFEL STYLE

ZUTATEN:
1 Blech 60 × 20 cm

	Marzipanrohmasse	115 g
	Butter, weich	115 g
40922	Spezialmassen Mix	420 g
	Wasser	175 g
	Vollei	75 g
28450	Konditoreipaste Bratapfel	45 g

Tränke

	Läuterzucker 2:1	80 g
23004	Konditoreipaste Prosecco	5 g
36788	Fruchtback Apfel	400 g
28450	Konditoreipaste Bratapfel	20 g

Sahne

12466	Fond Royal CL Neutral	220 g
	Wasser	135 g
	Prosecco	135 g
23004	Konditoreipaste Prosecco	75 g
	Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.100 g

Dekor

31018	Topglanz	200 g
28450	Konditoreipaste Bratapfel	15 g
31904	Dekorsahne (mit Stabifix F)	100 g
39801	Dekor Apfel	22 St.

ARBEITSWEISE:
ca. 190 °C ca. 15 Min.

Marzipan mit der Butter glattrühren, Spezialmassen Mix, Wasser, Vollei und Konditoreipaste Bratapfel hinzugeben und 3 Minuten aufschlagen. Die Masse in ein gefettetes Blech streichen und abbacken.
Nach dem Auskühlen mit der Prosecco-Tränke bestreichen. Fruchtback Apfel mit Konditoreipaste Bratapfel abschmecken und in 4 Streifen aufdressieren.
Fond Royal CL Neutral, Wasser, Prosecco und Konditoreipaste Prosecco verrühren, die geschlagene Sahne nach und nach unterheben. Die Prosecco-Sahne auf die Schnitte streichen und einfrieren. Anschließend mit Topglanz und Konditoreipaste Bratapfel bestreichen und ausgarnieren.

APFEL-ZIMT-ROLLE

ZUTATEN:
1 Roulade

Spezialroulade, dunkel

40922	Spezialmassen Mix	500 g
	Wasser	400 g
	Kakaopulver	25 g
	Vollei	75 g

Cremefüllung

33910	Creme Bavarette	250 g
	Wasser	525 g
30027	Creme Variant	500 g
28450	Konditoreipaste Bratapfel	50 g

Apfelfüllung

37688	Apfelfüllung Spezial	200 g
28450	Konditoreipaste Bratapfel	10 g
	Rumrosinen (siehe Grundrezept)	25 g
	Mandeln, gehackt, geröstet	10 g

Dekor

31904	Dekorsahne mit Stabifix F	300 g
45117	Butterkaramell	30 g
33518	Bienetta	40 g
	Mandelstifte	40 g
39801	Dekor Apfel	n. B.

ARBEITSWEISE:
ca. 210 °C ca. 10 Min.

Für die dunkle Spezialroulade alle Zutaten im schnellen Maschinengang ca. 7 Minuten aufschlagen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (60 × 40 cm) streichen und abbacken.
Für die Cremefüllung Creme Bavarette mit Wasser, Creme Variant und Konditoreipaste Bratapfel im schnellen Maschinengang ca. 5 Minuten aufschlagen und die Kapsel damit bestreichen.
Apfelfüllung Spezial mit Konditoreipaste Bratapfel, Rumrosinen und Mandeln verfeinern und längs auf die obere Kante der Roulade aufdressieren. Von der langen Seite aufrollen und kühl stellen.
Die Roulade mit Dekorsahne einstreichen und mit aufgewärmtem Butterkaramell abspinnen. Die restliche Dekorsahne als Bärentatzen mittels 12-mm-Ø-Sterntülle der Länge nach aufdressieren. Mit Mandel-Bienetta-Bruch und Dekor Apfel ausdekorieren.

Grundrezept Rumrosinen

	Zucker	2.000 g
	Wasser	1.000 g
21904	Konditoreipaste Rum JAMAIKA	1.000 g
	Rosinen	12.500 g

Zucker und Wasser unter Rühren in einem Topf zum Kochen bringen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
Läuterzucker leicht abkühlen lassen und Konditoreipaste Rum JAMAIKA zugeben. Die Tränke noch heiß über die gewaschenen Rosinen geben und mindestens 24 Stunden lang ziehen lassen.

WINTERAPFEL SCHNITTE

ZUTATEN:
1 Blech 60 × 20 cm

Gewürz-Roulade

46022	Backfüll Variant	500 g
	Vollei	350 g
	Wasser	60 g
	Weizenmehl	50 g
14906	Gewürzkuchen	15 g
	Mürbteigboden (MELLA-MÜRB/IREKS), 60 × 20 cm, gebacken	
36818	Schokoladino	100 g

Apfelmasse

	Dunstapfelstücke, grob gehackt	1650 g
	Mandeln, gehackt, geröstet	80 g
	Rosinen	80 g
28450	Konditoreipaste Bratapfel	25 g
32810	Triquell Neutral	65 g
	Zucker	95 g

Baisermasse

68390	Schaumtraum	500 g
	Wasser	250 g

Dekor

	Mandeln, gehobelt, geröstet	20 g

ARBEITSWEISE:
ca. 220 °C ca. 8 Min.

Für die Gewürzroulade alle Zutaten kurz verrühren und auf ein Blech (60 × 40 cm) mit Backpapier streichen. 15 Minuten quellen lassen und heiß abbacken.
Flüssiges Schokoladino auf den Mürbteigboden streichen und die halbe Roulade auflegen. Die Apfelmasse herstellen und ins Blech streichen. Zweite Roulade auflegen. Die Baisermasse ca. 6 Minuten aufschlagen und ca. 160 g dünn auf die Kapsel streichen. Einteilen und mit einer Stückgarnitur ausgarnieren. Mit einem Gasbrenner oder bei 230 °C Oberhitze im Ofen abflämmen. Mandeln aufstreuen.