

Pflaumen-Mohn-Zimt-Törtchen

mit MELLA-TOP-BISKUIT und MELLA-MOHN GOURMET



Rezept für ca. 48 Stück

Mohn-Rouladenmasse:

MELLA-TOP-BISKUIT	1,000 kg
MELLA-MOHN GOURMET	0,240 kg
Vollei	0,800 kg
Wasser	0,100 l

<u>Butter, flüssig</u>	<u>0,260 kg</u>
Gesamtgewicht	2,400 kg

Aufschlagzeit: 5 – 10 Minuten

Litergewicht: 0,320 – 0,360 kg/l

Einwaage: 1,200 kg

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten der Mohn-Rouladenmasse, außer der Butter, aufschlagen und anschließend die flüssige Butter untermelieren. Die Masse auf mit Backpapier belegte Bleche à 60 x 80 cm gleichmäßig aufstreichen und backen.

Backtemperatur: 250 °C, mit viel Dampf

Backzeit: 4 – 5 Minuten

Füllmasse mit Mohn:

Vollmilch	0,200 l
Sahne	0,100 kg

MELLA-MOHN GOURMET	0,150 kg
<u>Eigelb</u>	<u>0,060 kg</u>
Gesamtgewicht	0,510 kg

Einwaage: ca. 0,010 kg

Verarbeitungshinweise: Vollmilch und Sahne aufkochen. MELLA-MOHN GOURMET und Eigelb unterziehen, in halbrunde Silikonformen à 3 cm Ø füllen und einfrieren.

Pflaumengel:

Pflaumenmus	0,320 kg
Wasser	0,320 l
Zucker	0,080 kg
MELLA-GEL	0,012 kg
<u>Gesamtgewicht</u>	<u>0,732 kg</u>

Einwaage: ca. 0,015 kg

Verarbeitungshinweise: Pflaumenmus und Wasser aufkochen. Zucker und MELLA-GEL trocken mischen und in das kochende Pflaumenmus einrühren. Nochmals kurz aufkochen und sofort 0,015 kg je Silikon-Backform à 7 cm Ø einfüllen.

Zimt-Sahnefüllung:

DREIDOPPEL FOND ROYAL NEUTRAL	0,260 kg
Zimt	0,020 kg
Wasser	0,325 l
<u>Sahne, geschlagen</u>	<u>1,350 kg</u>
<u>Gesamtgewicht</u>	<u>1,955 kg</u>

Einwaage: ca. 0,040 kg

Verarbeitungshinweise: DREIDOPPEL FOND ROYAL NEUTRAL, Zimt und Wasser verrühren und anschließend die geschlagene Sahne unterheben. Danach die Zimt-Sahnefüllung zu 1/3 in die Silikon-Backform einfüllen. Den Rand mit einer Mohn-Biskuitroulade (2 x 21 cm) auslegen. Die gefrorene Füllung mit Mohn einlegen und mit Zimt-Sahnefüllung auffüllen. Die gefüllten Silikon-Backformen mit einer Mohn-Biskuitroulade à 7 cm Ø bedecken und einfrieren.

Die durchgefrorenen Pflaumen-Mohn-Zimt-Törtchen aus den Silikon-Backformen lösen und wie gewünscht garnieren.