

## GEWÜRZSCHNITTE MIT MARZIPAN UND BIRNEN

### Marzipancreme

Zutat	Menge	Prozent
Kaltcreme	0,200 kg	-
Marzipan-Rohmasse	0,100 kg	-
Wasser	0,500 kg	-
Gesamtgewicht	0,800 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
<b>Fala Gewürzschritte</b>	<b>1,500 kg</b>	<b>100.00%</b>
Speiseöl	0,450 kg	30.00%
Vollei	0,525 kg	35.00%
Marmelade passiert	0,300 kg	20.00%
Haselnüsse gehackt	0,150 kg	10.00%
Birnen	1,000 kg	66.67%
Marzipancreme	0,800 kg	53.33%
Mandeln gehobelt	0,450 kg	30.00%
Wasser	0,300 kg	20.00%
Gesamtgewicht	5,475 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

## Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 4 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit

**Teigtemperatur:** 22 °C

**Ofentemperatur:** 190 °C

**Backzeit:** 50 Min.

Die Zutaten, (Fala Gewürzschnitte, Wasser, Speiseöl, Vollei und Marmelade) im All-In-Verfahren ca. 4 min bei mittlerer Geschwindigkeit rühren. Die Masse auf ein 60 x 40 Blech verteilen und anschließend die Persipancreme und die Birnen gleichmäßig verteilen. Mit den gehobelten Mandeln bestreuen. Nach dem Abbacken, leicht aprikotieren und mit süßem Schnee leicht abstauben.