

P H Ö N X 
SEIT 1911

PROFESSIONELLES BACKEN

MARZIPAN-IMITAT auf Basis von Cerealien

Art.Nr.: 908606



feine

B A C K W A R E N

Muffins - mit Herz!



Grundrezeptur PHÖNIX Marzipan-Imitat auf Basis von Cerealien

PHÖNIX Marzipan-Imitat auf Basis von Cerealien	1.000 g
Vollei	100 g
Wasser, ca. 20 °C	300 - 500 g
Gesamtmasse	1.400 - 1.600 g

Aufarbeitung Füllung

Im All-In-Verfahren eine glatte Masse herstellen und ca. 15-20 Minuten quellen lassen. Anschließend verarbeiten.

Schokomuffins

Rezeptur für ca. 40 Muffins

Zutaten Muffinmasse

PHÖNIX Schoko-Soft Rührkuchen KONZENTRAT 25%	500 g
Weizenmehl, Type 550	700 g
Zucker	800 g
Pflanzenöl	700 g
Vollei	800 g
Wasser, ca. 20 °C	600 g
Gesamtmasse	4.100 g

Verarbeitung Muffinmasse

Planetenrührer (mittlere Stufe; grobe Rute)	ca. 3 Minuten
Einwaage	100 g

Zutaten Füllung

PHÖNIX Marzipan-Imitat auf Basis von Cerealien	700 g
Vollei	70 g
Wasser, ca. 20 °C	230 g
Gesamt-Füllung	1.000 g

Verarbeitung Füllung

Planetenrührer (mittlere Stufe; grobe Rute)	ca. 3 Minuten
Einwaage	ca. 25 g

Aufarbeitung Masse und Füllung

Im All-In-Verfahren die Muffinmasse als auch die Füllung herstellen. Die Muffinmasse in Formen dosieren (Einwaage: 100 g). Aus der Füllung ca. 25 g schwere Kugeln formen und je Muffin eine Kugel auflegen. Diese leicht eindrücken und backen.

Backen

Backtemperatur	210 °C (30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit, ca.	25 Minuten



Dominohörnchen



Plunderschnecke mit Rosinen



Nach Lust und Laune
kreativ sein



Plunderäpfelchen

Rezeptur für ca. 220 Plunderäpfelchen

Zutaten Plunderteig

Weizenmehl Type 550	10.000 g
Slow Milling Ferment'ic	400 g
Butter	500 g
Zucker	200 g
Vollei	700 g
Hefe	500 g
Salz	200 g
Wasser, ca. 15 °C	4.800 g
Grundteig	17.300 g
Ziehbutter	5.000 g
Gesamtteig	22.300 g

Verarbeitung Plunderteig

Teigtemperatur	20 °C
Knetzeit	1. Gang 5 Minuten
Spiralkneter	2. Gang 3 Minuten
Teigruhe	15 Minuten (5 °C)
Zwischenruhe	30 Minuten (5 °C)

Zutaten Füllung

PHÖNIX Marzipan-Imitat auf Basis von Cerealien	1.300 g
Mandelgrieß, fein	800 g
Apfelmus	1.600 g
Vollei	400 g
Gesamt-Füllung	4.100 g

Verarbeitung Füllung

Planetenrührer (mittlere Stufe; grobe Rute)
ca. 2-3 Minuten

Weitere Zutaten

Apfelspalten ca. 450 Stück

Aufarbeitung Teig und Füllung

Im All-In-Verfahren eine glatte Masse für die Füllung herstellen und ca. 10 Minuten quellen lassen. Den Teig mit einer einfachen und einer doppelten Tour verarbeiten. Nach ca. 45 Minuten Entspannung auf eine Stärke von 2,5 mm ausrollen (36 cm breit).

Die Füllung dünn aufstreichen und das Teigband der Länge nach, wie eine einfache Tour, zusammenfalten. Anschließend mittig mit einem Rundholz (ca. 3 cm Ø) eindrücken, mit Wasser leicht befeuchten und die obere Hälfte nochmals einschlagen (Teigband hat nun eine Breite von ca. 6 cm). Nun 3,5 cm breite Stücke abschneiden (ca. 100 g Teiggewicht), mit der Schnittfläche auf ein mit Backpapier belegtes Blech absetzen, leicht andrücken und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare die Apfelspalten auflegen und abbacken.

Backen

Stückgare	¾ Gare
Backtemperatur	210 °C (30 °C unter Brötchenbacktemperatur, abbacken mit geringer Schwadengabe)
Backzeit, ca.	18 Minuten

Fruchtig-süßer
Kuchengenuss...



Johannisbeer-Schnitte

Rezeptur für ein Blech 60 x 40 oder zwei Bleche 60 x 20

Zutaten Schoko-Soft-Masse

PHÖNIX Schoko-Soft Rührkuchen KONZENTRAT 25%	340 g
Weizenmehl Type 550	470 g
Zucker	550 g
Speiseöl	610 g
Vollei	550 g
Wasser, ca. 20 °C	280 g
Masse	2.800 g
Johannisbeeren, TK (kurz unterarbeiten)	500 g
Gesamtmasse	3.300 g

Verarbeitung Schoko-Soft-Masse

Planetenrührer (mittlere Stufe; grobe Rute)	ca. 3 Minuten
Einwaage 60 x 40 cm Blech	3.300 g

Zutaten Füllung

PHÖNIX Marzipan-Imitat auf Basis von Cerealien	500 g
Vollei	50 g
Wasser, ca. 20 °C	250 g
Gesamt-Füllung	800 g

Verarbeitung Füllung

Planetenrührer (mittlere Stufe; grobe Rute)	ca. 3 Minuten
---	---------------

Weitere Zutaten

Streusel	400 g
----------	-------

Aufarbeitung Masse und Füllung

Im All-In-Verfahren die Füllung und die Schoko-Soft-Masse (TK-Johannisbeeren kurz zum Schluss unterarbeiten) herstellen. Die Schoko-Soft-Masse auf ein 60 x 40 cm Blech glatt verstreichen. Die Füllung mit einer Lochtülle (ø 12 mm) gitterförmig aufdressieren und die Streusel gleichmäßig darauf verteilen.

Backen

Backtemperatur	200 °C (40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit, ca.	35 Minuten

PHÖNIX

SEIT 1911

PROFESSIONELLES BACKEN

Die **PHÖNIX - Feine Backwaren** Welt rückt die Klassiker der Feinbäckerei in ein neues Licht. Die Gebäcke bereichern das Feinbackwaren-Sortiment und erfüllen höchste Kundenerwartungen. Das **PHÖNIX - Feine Backwaren** Sortiment bietet durch seine individuelle Einsetzbarkeit, die höchstmögliche Wertschöpfung und zugleich optimale Verarbeitungssicherheit.

PHÖNIX Marzipan - Imitat auf Basis von Cerealien eignet sich zur Herstellung von Füllungen für Gebäcke aller Art.

Vorteile:

- ✓ typischer Marzipangeschmack
- ✓ natürliche Aromen
- ✓ angenehmes Mundgefühl
- ✓ streichfähig / maschinengängig
- ✓ back- / gefrier- & konturenstabil
- ✓ deklarationsfreudig

