ROLAND MEHL

il Cuore
Herzblut

Gesamtmehlmenge:	10,000 kg	Bonjour Roland
Hauptteig:	10,000 kg	Bonjour Roland
	0,500 kg	Zucker
	0,300 kg	Hefe
	0,180 kg	Salz
	0,500 kg	Mandelöl
	7,000 kg	Wasser, ca.
	0,500 kg	P4 Zucker
	18,980 kg	Gesamtteig

Knetzeit: 5 min langsam, 5 min
dann den P4 Zucker unterkneten

Teigtemperatur: 24 °C - 25 °C

Teigreifephase: 30 min

Zuckerwasser: 500 gr. Zucker mit 1 Liter Wasser vermengen

il cuore: 2,45 kg. Teig mit 300 gr. Mandeln gestiftelt, geröstet mit 50 gr. Zuckerwasser vermengen, 270 gr. Kirschen, 60 gr. Marmelade und 20 gr. Marzipan vermengen. 50 gr. Kirschen in 400 gr. Teig einarbeiten zu einer Herzform

Teigeinwaage: 400 gr. bei halber Gare mit Wasser abstreichen und mit etwas Schwaden backen.

Backtemperatur: 200 °C , zum Ende mit Zuckerwasser bestreichen

Backzeit: 20 min, ca

Roland Mills United GmbH & Co. KG · info@rolandmillsunited.de

Roland Mills United