

Die Cremige

Zur Herstellung von vollmundigen Kaltcremes mit zartcremigem Charakter



- **harmonisch abgerundeter Vanillegeschmack** mit natürlichen Aromen
- ausgezeichnete **Konturen-** und **Backstabilität** – hervorragende **Schnitt-** und **Frosterfestigkeit**
- **ohne Fremdfett:** ideal auch zur Herstellung von feinen Butter- und Vollmilchcremes
- **ohne Palmöl** als Zutat

Gebinde: Papiersack, 12,5 kg

Chia-Dinkel-Taler K 3327₇

Butter-Dinkel-Hefefeinteiggebäck mit Chiasamen und Cremefüllung

Zutaten für 51 Stück

Butter-Dinkel-Hefefeinteig

2.000 g	Dinkelmehl, Type 630
400 g	Dinkel-Hefefeig Pur
240 g	Butter
240 g	Zucker
120 g	Hefe
100 g	Chiasaat
1.040 g	Wasser, ca.
4.140 g	Teiggewicht, ca.

Cremefüllung

1.000 g	Die Cremige
2.500 g	Wasser

Dinkel-Butterstreusel

200 g	Butter
100 g	Zucker
50 g	Vollei
300 g	Dinkelmehl, Type 630
3 g	Backpulver
653 g	Teiggewicht

Herstellung

Knetzeit: Spiralknetter 5 - 6 Min. langsam, 1 - 2 Min. schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 24 - 25 °C **TR/Pressengare** 10 Min. / 10 Min. **TA:** 151

Teiginlage: 80 g **Pressengewicht:** 2.400 g

Butter-Dinkel-Hefefeinteig herstellen, TR geben. Nach TR Pressen auswiegen, nach Pressengare rund wirken. Teigstücke entspannen lassen, leicht oval ausrollen, absetzen. Cremefüllung 3 Min. glatt rühren, quellen lassen. Taler mit Vollei abstreichen/-sprühen. Die Ränder der Taler leicht mit ca. 12 g Dinkel-Butterstreuseln bestreuen. Mittels Spritzbeutel und Sterntülle je Taler ca. 70 g Cremefüllung aufdressieren, garen. Bei 3/4 Gare flott und heiß backen.

Backtemperatur: 200 °C (30 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 16 - 18 Min.

Grundrezept Backfeste Kaltcreme

W 5079

Creme mit Vanillegeschmack

Kaltcreme

350 g	Die Cremige
1.000 g	Wasser, kalt

Herstellung

Zutaten gut glatt rühren, 10 - 15 Min. quellen lassen, anschließend nochmals glatt rühren. Weiterverarbeitung betriebsüblich bzw. individuell.

Tipp

Zur Herstellung einer Vollmilchcreme, Wasser durch Vollmilch ersetzen.