



Die Genuss-Profis.

Nusskrüstchen



Zutaten für 50 Nusskrüstchen:

Zutaten Berlinerteig:

1.000 g VORTELLA-Delikatess-
Berliner-Fertigmehl
250 g Wasser
200 g Vollei
70 g Hefe

1.520 g Berlinerteig

350 g VORTELLA-Delikatess-
Croissant + Plunder Platte

Zutaten Nussmasse:

700 g VORTELLA-Haselnuss-Fertigmasse
400 g Wasser

Weitere Zutaten zur Verzierung:

- z. B. - Feiner Zimtucker
- Fettglasur
- Kuvertüre

Herstellung Nusskrüstchen:

Den Teig ca. 15 Minuten gekühlt entspannen lassen.
Auf eine Größe von 55 x 110 cm (Endstärke 2,5 mm) ausrollen und in 11 x 11 cm Stücke schneiden.

Die Stücke mit Wasser abstreichen. Die Nussmasse mittig auf die Stücke aufdressieren.
Die Teigstückchen als Rechteck über die Masse klappen und andrücken. Mit dem Rollmesser die Längsseite abrollen und die Teiglinge auf Gare setzen.

Bei $\frac{3}{4}$ Gare in 170°C heißem VORTELLA-Vortmin backen .

Nach dem Backen wie gewünscht verzieren.

Herstellung:

Berlinerteig:

Alle Zutaten 2 Minuten langsam und 6 Minuten schnell kneten.
Teigtemperatur: 26-28°C
Teigruhe: 5 Minuten

Die VORTELLA-Delikatess-Croissant + Plunder-Platte mit drei einfachen Touren in den Berlinerteig einziehen.

Nussmasse:

Durchrühren und 10 Minuten quellen lassen.