

Apfel-Sandtörtchen



Zutaten für ca. 65 Stück:

Grundmasse:

500 g	VORTELLA-Premium-Back
500 g	Zucker
500 g	Eier
375 g	VORTELLA-Mandelmasse
375 g	Milch
20 g	Backpulver
10 g	Salz
1.000 g	Weizenmehl, Type 550
<hr/>	
3.280 g	Grundmasse

Apfel-Masse:

200 g	VORTELLA-Kalkkrem-Premium
500 g	Wasser
150 g	VORTELLA-Mandelmasse
300 g	Rosinen
400 g	Apfelstücke
40 g	Mandeln, gehackt und geröstet
<hr/>	
1.590 g	Apfel-Masse

Garnierkrem:

700 g	VORTELLA-K100 Fertig-Krem
140 g	Calvados
<hr/>	
840 g	Garnierkrem

Weitere Zutaten:

VORTELL-6-Eck-Pappformen, Ø ca. 7 cm
 Kirschäpfel
 VORTELLA-Apri-Gel-Plus, fertig angerührt
 VORTELLA-Geleeguss, neutral, fertig angerührt
 Haselnüsse, gehackt und geröstet

Herstellung Apfel-Sandtörtchen:

50 g Grundmasse mit einem Spritzbeutel in die Pappformen eindressieren. Danach je 23 g Apfelmasse in die Mitte der Törtchen einspritzen.

Backtemperatur Etagenofen: 200°C (40°C unter Brötchenbacktemperatur)
 Backzeit: ca. 25 Minuten

Nach dem Backen die Apfel-Sandtörtchen mit heißem VORTELLA-Apri-Gel-Plus abglänzen und abkühlen lassen. Mit dem Garnierkrem eine Rosette aufspritzen. Einen Kirschapfel auflegen, mit heißem VORTELLA-Geleeguss abglänzen und mit gehackten, gerösteten Haselnüssen bestreuen.

Herstellung:

Grundmasse:

Alle Zutaten im All-In-Verfahren ca. 1 Minute im Mittelgang bis zu einem Litergewicht von ca. 1.000 g/l aufschlagen.

Apfel-Masse:

Kalkkrepmpulver mit dem Wasser und der Mandelmasse glattrühren. Die Rosinen, Apfelstücke und Mandeln unterziehen.

Garnierkrem:

VORTELLA-K100 Fertig-Krem auf 26-28°C temperieren. Das Wasser nach und nach dazugeben und ca. 12 Minuten im Mittelgang aufschlagen.