

Kirschkissen



Zutaten für ca. 78 Stück:

Grundteig

1.000 g Weizenmehl, Type 550
15 g Salz
30 g Zucker
550 g Wasser

1.595 g Grundteig

Blätterteig:

1.595 g Grundteig
1.000 g VORTELLA-Delikatess-Zieh Platte

2.595 g Blätterteig

Vanillekrem:

200 g VORTELLA-Kaltkrem-Premium
500 g Wasser, kalt

700 g Vanillekrem

Delikatess-Mandel-Mischung

220 g VORTELLA-Delikatess-Creme
220 g Hagelzucker
220 g Mandeln, gehobelt

660 g Delikatess-Mandel-Mischung

Weitere Zutaten:

VORTELLA-Delikatess-Kirschfüllung, ca. 900 g
VORTELLA-Apri-Gel-Plus, fertig angerührt
VORTELLA-Trocken-Fondant, fertig angerührt

Herstellung Kirschkissen:

Den Blätterteig auf 48 cm Breite und 104 cm Länge ausrollen. In Stücke zu 8 x 8 cm einteilen. Auf vorbereitete Bleche legen und jedes Stück mit einem Drückholz diagonal eindrücken. In diese Vertiefung jeweils einen Streifen Vanillekrem und die VORTELLA-Delikatess-Kirschfüllung aufspritzen.

Darauf die Delikatess-Mandel-Mischung auftragen, pro Stück ca. 8 g.

Nach einer Ruhezeit von ca. 90 Minuten die Kirschkissen abbacken.

Backtemperatur Etagenofen: 220°C (20°C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 16 Minuten

Nach dem Backen die Kirschkissen mit heißem VORTELLA-Apri-Gel-Plus abglänzen und mit VORTELLA-Trocken-Fondant überspinnen.

Herstellung:

Grundteig:

Knetzeit: 2 + 4 Minuten

Teigtemperatur: 18 - 20°C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Blätterteig:

Nach der Teigruhe die VORTELLA-Delikatess-Zieh Platte mit 2 einfachen und 2 doppelten Touren in den Grundteig einziehen. Wie üblich zwischen den Touren Ruhezeiten einlegen.

Vanillekrem:

Die Zutaten ca. 3 Minuten im Schnellgang glatt-rühren.

Delikatess-Mandel-Mischung

Die VORTELLA-Delikatess-Creme schonend auflösen, den Hagelzucker und die Mandeln unterziehen. Kalt stellen.