



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Haselnuss-Füllung Cl

573220



Haselnuss-Füllung CL



Entdecken Sie unsere neue Haselnussfüllung CL, eine Grundmischung zur einfachen Herstellung einer Nussfüllung. So können Ihre Kunden die Gebäcke ohne Bedenken genießen. Mit einer übersichtlichen Zutatenliste, einem **Haselnussgehalt von 24 %** und **dem Verzicht auf Zusatzstoffe** setzen wir auf ein **Clean Label Produkt**. Dank einer Haltbarkeit von **6 Monaten** bleibt die Frische und Qualität unserer Haselnussfüllung lange erhalten.



LAGERUNG

KÜHL
&
TROCKEN



BESCHAFFENHEIT

PULVER
MIT HASELNUSS-
BRUCH



HALTBARKEIT

180 TAGE



GEBINDE

20 KG



Grundrezeptur

Grundrezeptur für die Haselnuss-Füllung

Zutaten:

10,000 kg Haselnuss-Füllung CL
6,000 - 6.5000 kg Wasser

Herstellungshinweise:

Rührzeit: 1 Minute langsamer Geschwindigkeit im All-In-Verfahren
10 Minuten quellen lassen

Nuss-schnecken

Rezepturempfehlung für Nussschnecken

Zutaten Nussschnecken:

Haselnussmasse (Grundrezeptur)

Zutaten: Hefefeinteig

10,000 kg	Weizenmehl T550
0,200 kg	Driv
0,025 kg	French Improver
1,000 kg	Zucker, Raf. rein
2,000 kg	Butter
0,150 kg	Salz
0,800 kg	Frischhefe
1,000 kg	Vollei, nativ
<u>4,200 kg</u>	<u>Wasser</u>
19,375 kg	Hefefeinteig

Herstellungshinweise:

Haselnussmasse:

Rührzeit: 1 Minute bei langsamer Geschwindigkeit
Quellzeit: 10 Minuten

Hefefeinteig:

Knetzeit: 4 Minuten mischen, 8 Minuten kneten

Weiterverarbeitung: betriebsüblich



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



Bakels Deutschland GmbH
Paradiesstraße 206c
12526 Berlin, Deutschland
+49 (0)30 5038 0930
buero.berlin@bakelsdeutschland.de

www.bakelsdeutschland.de

Kennen Sie schon unserem Newsletter?
Einfach den QR-Code scannen
und anmelden!

