

**REZEPT**  
DES MONATS

Karnevalsbunt genießen –  
mit TipTop-Berliner und  
Mürb von Plange!

Närrische Happen

# Närrische Happen

Rezept für 550 Gebäcke à 30 g



Zutaten:	
<b>Rezept für Siedegebäckteig</b>	
<b>Plange TipTop-Berliner</b>	9,000 kg
<b>Plange Mürb</b>	1,000 kg
Hefe	0,700 kg
Margarine	1,000 kg
Vollei	2,000 kg
Wasser / Eis, ca.	2,800 kg
<b>Gesamtteig</b>	<b>16,500 kg</b>

Aus allen Zutaten einen Berlinerteig herstellen.

- Verarbeitung:**
- Den Teig sofort nach der Teigbereitung in zwei Teile teilen und rechteckig vorlängen.
  - Nach der Zwischengare die Teigstücke auf ca. 7 (12,5 mm) ausrollen und in Quadrate à 5 x 5 cm schneiden, anschließend auf Berliner-Kippdielen absetzen und auf Gare stellen.
  - Bei guter Gare abstreifen lassen und von jeder Seite einmal backen.
  - Nach dem Backen können die Gebäcke unterschiedlich gefüllt und verziert werden.

Backtechnik:	
Knetzeit Spirale:	3 + 8 Minuten
Teigtemperatur:	24 - 25°C
Zwischengare:	10 Minuten
Teigeinwaage:	ca. 30 g je Gebäck
<b>Fettbacktemperatur:</b>	<b>170 °C</b>
<b>Backzeit:</b>	<b>ca. 5 Min. (2,5 + 2,5 Min.)</b>

**Unser Verkaufstipp:**  
 Berliner sind das Gebäck der 1000 Möglichkeiten – erst recht zum Karneval! Bieten Sie z.B. „Beschwipste Minis“ an – ganz edel mit Champagnersahne- oder gediegen mit Eierlikörsahnecreme-Füllung. Oder verpacken Sie die Minis in bunten Tüten zum fröhlichen Snacken beim Karnevalszug. Auch über einen Luftballon als Zugabe freuen sich Ihre Kunden. Sie werden sehen: Gute Ideen machen sich bezahlt!

**Rezepte für Füllungen:**

Zutaten	Pfirsich-Maracuja	Kirsche	Erdbeere	Heidelbeere	Rhabarber
<b>Plange Buttermilch-Fülle</b>	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg
Fruchtjoghurt	1,000 kg	1,000 kg	1,000 kg	1,000 kg	1,000 kg

**Verarbeitung** Den Fruchtjoghurt mit der **Plange Buttermilch-Fülle** glatt rühren.

Zutaten	Eierlikör	Himbeere	Schokolade	Mocca	Joghurt
<b>Plange CremaVanilla</b>	0,400 kg	0,400 kg	0,350 kg	0,400 kg	0,350 kg
Wasser	1,000 kg	1,000 kg	1,000 kg	1,000 kg	–
Joghurt	–	–	–	–	1,000 kg
Eierlikör oder Eierlikörpaste	Zugabe lt. Hersteller	–	–	–	–
Himbeermark	–	0,200 kg	–	–	–
Kuvertüre, aufgelöst	–	–	0,300 kg	–	–
löslicher Kaffee	–	–	–	0,015 kg	–

**Verarbeitung**

<b>Plange CremaVanilla</b> mit dem Wasser intensiv glatt rühren und mit Eierlikör oder -paste abschmecken.	<b>Plange CremaVanilla</b> mit dem Wasser intensiv glatt rühren, anschließend das Himbeermark unterziehen.	<b>Plange CremaVanilla</b> mit dem Wasser intensiv glatt rühren. Die aufgelöste Kuvertüre unterziehen und glatt rühren.	Den löslichen Kaffee in heißem Wasser auflösen. Das restliche Wasser zugeben und mit <b>Plange CremaVanilla</b> intensiv glatt rühren.	<b>Plange CremaVanilla</b> mit dem Joghurt intensiv glatt rühren.
--	--	---	--	---

**Rezeptnummer:** S - TT - 09  
**Fachlicher Tipp:** Zur Herstellung der Füllung mit **Plange CremaVanilla** eignen sich auch Fruchtsäfte: einfach 0,350 kg **Plange CremaVanilla** mit 1,000 kg des gewünschten Fruchtsafts (z.B. Multivitamin, Heidelbeere, etc.) intensiv glatt rühren.

**Georg Plange GmbH & Co. KG**  
 Hansastr. 6-8  
 41460 Neuss  
 Postfach 10 16 42  
 41416 Neuss

**Kontakt**  
 Tel.: 0 21 31/27 95-444  
 Fax: 0 21 31/27 95-159  
 E-Mail: kontakt@plange.de  
 Internet: www.plange.de

