

Erdbeer Pistache Blätterteig Torte

mit Felchlin Pistacia 10% Backmasse



REZEPTMENGE 1 Stück à 20 cm Ø

REZEPTNUMMER TO20508

Butterblätterteig

380 g Wasser
1000 g Weismehl Typ 400
25 g Salz
20 g Weissweinessig
300 g Butter
500 g Butter zum Tourieren

Alle Zutaten ausser der Tourierbutter zu einem Teig kneten, mindestens 6 Stunden ruhen lassen. Je nach Verwendungszweck 2 doppelte und 1 einfache Tour für hohe Triebe wie Pastetli oder 5 einfache Touren für flachen Trieb wie Cremeschnitten.

Vanillecreme gekocht

100 g Crèmepulver Vanille,
Vanillecrempulver, Warm
250 g Milch 3.5%
750 g Milch 3.5%
200 g Zucker

Crèmepulver mit der ersten Menge Milch anrühren. Die restliche Milch mit Zucker aufkochen. Das angerührte Crèmepulver gut einrühren und nochmals aufkochen. Sofort auskühlen. Die Vanillecrème über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Vor Gebrauch in der Maschine cremig rühren.

Rouladenbiscuit mit Mandel-Pistazienmasse

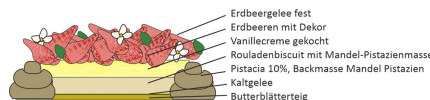
360 g Pistacia 10%, Backmasse
Mandel Pistazien
420 g Eier frisch
3 g Salz
120 g Butter
3 g Backpulver
70 g Weismehl Typ 400

Mandel-Pistazienmasse mit 50 g Eier glatt rühren, restliche Eier langsam dazugeben, Salz dazu und ca. 15 - 20 Minuten im 2. Gang aufschlagen. Butter zu Nussbutter bräunen und mit etwas Eimasse angleichen. Mehl und Backpulver absieben und unter die Masse heben, Buttermasse einmelieren.

Ergibt 1 Silpanmatte 36 x 56 cm.

Backtemperatur: 190°C
Backzeit: 15 - 18 Minuten

Aufbau



Erdbeer Pistache Blätterteig Torte

200 g Butterblätterteig
120 g Pistacia 10%, Backmasse
Mandel Pistazien

150 g Vanillecreme gekocht

200 g Rouladenbiscuit mit Mandel-Pistazienmasse
80 g Erdbeergelee fest
400 g Erdbeeren, frisch
50 g Kaltgelee

Blätterteig

Blätterteig rund auf 2.5 mm ausrollen, leicht zuckern und nochmals auf 2 mm rund ausrollen, Teig stupfen, backen. Backtemperatur: 190°C
Backzeit: 20 - 25 Minuten
Nach dem Backen in 20 cm Ø Kreise zuschneiden.

Fertigstellung

Mit 6er-Sterntülle Pistazienbackmasse einen Rand auf den Blätterteig dressieren, abflämmen. Backtemperatur: 240°C Oberhitze, 190°C Unterhitze
Backzeit: ca. 10 Minuten
16 cm Ø Tortenring in den Makronenrand auf den Blätterteig stellen, Makronenrand noch warm ganz leicht an den Ring andrücken. Mit wenig Kaltgelee Makronenrand und Blätterteig bepinseln, erkalten lassen. Pistazien Roulade 16 cm Ø ausstechen, auf den Blätterteig in den Tortenring einlegen, glatt gerührte Vanillecreme auf das Biscuit aufdressieren, glatt streichen. Anschliessend mit Erdbeeren belegen und mit heissem Erdbeergelee abglänzen. Tortenring anheben und entfernen. Nach Wunsch dekorieren.

Erdbeer Pistache Blätterteig Torte

mit Felchlin Pistacia 10% Backmasse

FELCHLIN PRODUKTE

KB07 Pistacia 10%, Backmasse Mandel
Pistazien

UE05 Cremepulver Vanille,
Vanillecremepulver, Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Erdbeer Pistache Blätterteig Torte

mit Felchlin Pistacia 10% Backmasse



Rezeptnummer : TO20508

Beschreibung : Fruchtig feine Erdbeer Blätterteigtorte mit Pistazien Makronenrand

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	209
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	873
Verkaufspreis		Fette	8.83 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	4.47 g
		Kohlenhydrate	27.91 g
		davon Zucker	15.75 g
		Eiweiss	3.63 g
		Salz	0.3 g

Zusammensetzung :

Erdbeeren 33%, **Vollmilch**, Zucker, **Weizenmehl**, **Butter**, **Eier**, Erdbeergelée (Zucker, Wasser, Glukosesirup, Erdbeermark 4%, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), violettes Karottensaftkonzentrat, Säureregulator (Trinatriumcitrat), natürliche Aromastoffe, Färberdistelkonzentrat, Konservierungsstoff (E202), Stabilisator (E509)), Wasser, Gelée (Glukosesirup, Wasser, Zucker, Fruchtzucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)), **Mandeln**, **Pistazien 2%**, Maisstärke, Feuchthaltemittel (E420: Sorbit), Maismehl, **Soja**, Speisesalz, Weinessig, Triebmittel (Backpulver), Aroma, Konservierungsmittel (E202: Kaliumsorbat), Säuerungsmittel (E330:Citronensäure), Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Carotin), Trockenglukosesirup, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar, Vanille

Stand

14.02.2023

Erdbeer Pistache Blätterteig Torte

mit Felchlin Pistacia 10% Backmasse

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung