

# RUNDUMM

Бінекс







## Флорентійська шарлотка

1 лист, 60 x 40 см, 48 шт

### Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbeteig, angebacken	s. Grundrezept
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	600 g	Biskuitroulade, 1 Stück	s. Grundrezept
<u>Apfelfüllung</u>			
_____	3000 g	<b>Fructi-Top Apfel</b>	Zutaten gut vermischen.
_____	120 g	Rosinen	
_____	120 g	Mandeln, gehackt	
_____	5 g	Zimt	
_____	750 g	Mürbeteig	s. Grundrezept
_____	500 g	<b>Bienex</b>	vermischen
_____	250 g	Mandeln, gehobelt	

### Herstellung

- Den angebackenen Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitroulade auflegen.
  - Die Apfelfüllung aufstreichen.
  - Mürbeteig ausrollen (60 x 40 cm), auflegen, stippen und mit Wasser abstreichen.
  - Danach ca. 25 Minuten backen.
  - Mandeln und **Bienex** aufstreuen und nochmals ca. 15 Minuten fertig backen.
  - Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten

## Флорентійське кокосове

1 лист, 60 x 40 см, 150 шт

### Betriebsrezept

_____	600 g	<b>Bienex</b>	vermischen
_____	120 g	Mandeln, gehackt	
_____	120 g	Orangeat	
_____	120 g	Zitronat	
_____	120 g	Rosinen	
_____	250 g	Schokoladenkuvertüre	

### Herstellung

- Die Florentiner-Mischung auf ein mit Baktrennpapier ausgelegtes Blech verteilen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 bis 200 °C (= 40 bis 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 8 Minuten
- Nach dem Backen noch warm in gewünschte Stücke schneiden oder ausstechen.
- Nach dem Erkalten mit Schokoladenkuvertüre absetzen.

## Florentiner Teegebäck

1 Blech, 60 x 40 cm, 150 Stück

### Betriebsrezept

_____	600 g	Mürbeteig	s. Grundrezept
_____	450 g	<b>Bienex</b>	vermischen
_____	250 g	Mandeln, gehobelt	
_____	250 g	Schokoladenkuvertüre	

### Herstellung

- Die Mandel-**Bienex**-Mischung auf dem Mürbeteigboden verteilen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 bis 200 °C (= 40 bis 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 8 Minuten
- Nach dem Backen noch warm in Quadrate à 4 x 4 cm schneiden oder mit einem runden Ausstecher, 4 cm Ø, ausstechen.
- Nach dem Erkalten die Ränder mit Schokoladenkuvertüre absetzen.