

Topo de m^ãça - Æbletop med kanel

66 stk. a 220 gram

INGREDIENSER

2.500 g CBP Hvedemel
250 g SuperRulle 16
50 g Salt u/jod
1.600 g Vand
2.250 g SuperRulle 16
1.330 g CBP Indlægsmasse
6.650 g Æbler, rå
66 stk Kanel (hel)

De kolde ingredienser æltes 3 min. langsomt og 1 min. hurtigt. Hvil 10 min. inden margarinen pakkes ind i dejen og 1. rulning foretages. Dejen rulles 1x3, 1x4, 1x3, 1x4, med 15 min. hvil på køl, imellem hver rulning. Til sidst rulles dejen ned på 15 mm og stilles på køl (60 min.), inden videre forarbejdning. Dejstykket rulles ned på 3 mm og skæres ud i 15 x 15 cm. Et skrællet æble (uden kernehus), sættes på midten. Æblet fyldes med 25 g indlægsmasse og siderne lukkes op om æblet. Stryges med æg, drysses med kanel sukker og en kanelstang presses ned i toppen.

Hvil 60 min. inden afbagning i ca. 20 min. ved 200°C.

INDLÆGSMASSE 6.000 G

1.000 g OM Bitter 00
1.000 g Stødt Melis
1.000 g Butter Cake 40%
3.000 g KåKå Vaniljecreme

Bitter 00 og melis røres sammen. Det tempererede Butter Cake 40% tilsættes, lidt efter lidt.

Røres kun lige sammen, inden cremen tilsættes og massen røres homogen.

