

Früchtetee-Konfekt

Sachbezeichnung

Konfekt mit Früchteteeemischung



Ausbeute

100 Stück zu 29 g, 2x8 cm



Zeitplanung

Zubereitung: 70 Minuten
Backzeit: 13 Minuten/170°C



Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 2'086 kJ/499 kcal;
Fett: 29 g, davon ges. Fettsäuren 8 g;
Kohlenhydrate: 51 g, davon Zucker 32 g;
Eiweiss: 9.3 g; Salz 0.3 g

Zutaten

Früchtetee-Mandelmasse (415 g)

115 g	Bouquet Royal Tee
300 g	Mandelmasse 1:1

Mandelteig-Füllung (1'210 g)

540 g	Mandeln, gemahlen
105 g	Eiweiss, pasteurisiert
60 g	Sorbit, flüssig
60 g	Invertzucker
420 g	Zucker
25 g	Zitronenschale, frisch

Alle Zutaten zusammen mischen, dann kühlen.

Mürbteig mit Früchtetee-Mandelmasse (1'205 g)

230 g	Butter
405 g	Früchtetee-Mandelmasse
5 g	Speisesalz
85 g	Eigelb
120 g	Weizenstärke
360 g	Weizenmehl 400

Weitere Zutaten (130 g)

30 g	Eiweiss, pasteurisiert
100 g	Couverture Ruby Rubina 40%, temperiert

Herstellung

1

Früchteteemandelmasse

Diese Früchteteemischung besteht aus Teeblättern und confierten Früchten. Die Mischung durch die Walze laufen lassen, bis sie fein vermahlen ist. Nach dem Walzen ist die entstandene Masse sehr fest. Um sie glatt rühren zu können, wird sie zunächst mit der Mandelmasse verdünnt. Anschliessend die Teemasse zusammen mit der Mandelmasse noch etwa zwei weitere Male durch die Walze geben, bis die Gesamtmasse schön geschmeidig ist.

Lagerung: Im Kühlschrank aufbewahren.

2

Mürbteig mit Früchteteemandelmasse

Butter, Früchteteemandelmasse und Salz sorgfältig vermengen. Anschliessend das Eigelb nach und nach unterrühren – dabei darauf achten, dass die Masse nicht gerinnt. Mehl und Weizenstärke mischen und zur Buttermasse geben. Alles zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Den fertigen Teig in zwei gleich grosse Platten (je 40x40 cm, ca. 2 mm dick) ausrollen.

Hinweis: Obwohl die Früchteteemandelmasse zuvor fein gewalzt wurde, können noch kleine Fruchtstückchen erkennbar sein. Diese beeinträchtigen jedoch weder die Textur noch den Geschmack des Gebäcks.

3

Mandelteig-Füllung

Dieses Konfekt besteht aus einer Füllung aus Mandelteig, die dem Konfekt eine saftige Textur verleiht.

Von der Füllung eine Platte (40x40 cm, ca. 4 mm dick) ausrollen und gut kühlen.

Anschliessend die Füllung mit den Mürbeteigplatten durch dünn aufgetragenes Eiweiss zusammenfügen.

4

Fertigstellen

Das Konfekt zuschneiden (2x8 cm), absetzen und bei 170°C etwa 13 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen die Stängel aneinanderlegen und die Hälfte abdecken, die andere Hälfte mit temperierter Ruby Couverture filieren.

Hinweis: Die leichte Säure der Ruby passt sehr gut zum fruchtigen Konfekt.