

# Hasselnøddesnitter

## Hasselnøddesnitter

Med denne rørekage blanding, er det kun ens fantasi, som sætter sine begrænsninger, da produktet kan anvendes med div. frugter, smagsforstærker, chokolader, krydderier og som til grundopskrift til bedstefarskager, drømmekager m.m. Bages gerne færdigt og sættes på frost, dette giver en høj saftighed i det færdige bagværk og en mere rationel produktionsplanlægning.

### Backaldrin Wiener Røremix

Artikel nr.:	12219
Wiener røremix:	1,300 kg
Vand (20 °C):	ca. 0,700 kg
Madolie (20 °C):	0,600 kg
Masse:	2,500 kg

### Hasselnøddefyld

Artikel nr.:	11857
Hasselnøddefyld:	1,200 kg
Vand:	0,400 kg
Masse:	1,600 kg

Røretid:	1-2 minutter
Frugstykker:	1,300 - 1400 kg abrikoser
Bagetemp.:	170 - 190 °C
Bagetid:	ca. 45 - 50 minutter

#### Fremgangsmåde:

Alle ingredienser røres ca. 1- 2 minutter med spartel. Massen stryges ud i en smurt form. Hasselnøddefyld sprøjtes diagonaltog parallelt på hele fladen, derefter lægges abrikoserne mellem hasselnødde-striberne. Bages med åbent spjæld. Efter afkøling dekoreres med et tyndt lag gele.

