



APFEL-NUSS-BOWL



	Menge	Zutat und Arbeitsschritt:
1.	1 St.	Einweg-Bowl mit Deckel bereitstellen (480 ml; 15 cm Ø)
2.	120 g	Apfelfüllung Spezial (37688) in die Mitte einfüllen
3.	35 g	gewürfelten Nuss-Spezial-Boden (siehe Grundrezept) einstreuen
4.	45 g	Nougette (41122) eindressieren
5.	120 g	Haselnuss-Sahne (siehe Grundrezept) mit Sterntülle eindressieren
6.	7 g	Dekor Haselnuss Krokant (51706) aufstreuen
7.	1 St.	Dekor Apfel (39801) auflegen
8.	5 g	gehobelte, geröstete Haselnüsse aufstreuen

Grundrezept: Haselnuss-Sahne

12608	Fond Royal CL Haselnuss	200 g
	Wasser	250 g
	Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.000 g

Fond Royal CL Haselnuss mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben.

Grundrezept: Nuss-Spezial-Boden

1 Blech 60 x 20 cm | ⏱ ca. 170 °C ⌚ ca. 27 Min.

40922	Spezialmassen Mix	500 g
	Wasser	325 g
	Nussgrieß, geröstet	85 g
78704	Zimt	3 g
	Butter, flüssig	50 g
22206	Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke	75 g

Spezialmassen Mix, Wasser, Nussgrieß und Zimt 5-7 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen, flüssige Butter und Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke unter die Masse ziehen, bei offenem Zug abbacken.