

Hirseauflauf mit Apfel Dessert Klima TrKü

Auflauf Hirse_D_T Nachspeisen

100 Portionen **V** **Nachspeisen**

100 Portionen Port. je 240kcal, 1003kJ, 2,63BE

Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
			Gedämpfte Hirse:
2,1000	kg	Bio Hirse 5000 g Regional	
1,4000	Liter	Vollmilch 3,5% 10 lt Regional	
0,7000	Liter	Creme Legere 33% 1 lt	
34,0000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
2,0000	Gramm	Muskatnuss gemahlen 1.200 ccm	
2,1000	Liter	Wasser	
			Zubereitung: gedämpfte Hirse
			-Wasser, Milch, Creme legere, Gewürze im Kessel aufkochen
			-Hirse einrühren und aufkochen lassen,
			-3 bis 4 Minuten gut kochen,
			-Kochgerät abschalten,
			-Deckel zu
			-mind. 1 Stunde lang ausdünsten lassen
			Das Ganze kann am Vortag gemacht werden.
			Topfenmasse:
4,2000	kg	Topfen 20% 5kg	
16,0000	Stück	Eier Größe M Bodenhaltung Regional	
0,6000	kg	Normalkristallzucker 1 kg	
60,0000	Gramm	Backpulver 1kg	
0,1250	kg	Pudding Vanille 1 kg	
30,0000	Gramm	Vanillinzucker 1 kg	
0,2100	kg	Zitronen lose	
			Zubereitung Topfmasse:
			-Zitronenschale abreiben, Saft auspressen,
			-alle Zutaten kurz miteinander vermengen,
			-am besten mit einem Schneebesen,
			-wenn Rührmaschine dann langsame Stufe
0,2200	kg	Universalmargarine 4x2,5kg	
0,2000	Kilo	Normalkristallzucker, 25000 g	
			Bleche GN1/1 6,5cm vorbereiten:
			-befetten, mit Zucker ausstreuen,
			-pro Blech 40g Butter, 40g Zucker
			Für die Apfelfülle:
3,6000	kg	Apfel rot lose regional	
			Zubereitung Apfelfülle:
			-Äpfel schälen, entkernen,
			-grob in Spalten schneiden,
			Zubereitung Auflaufmasse:
			-gedämpfte Hirse mit Topfenmasse vermengen,
			-Masse in Bleche füllen,
			-ca. 4,5kg pro GN1/1,

Hirseauflauf mit Apfel Dessert Klima TrKü

Auflauf Hirse_D_T Nachspeisen

100 Portionen **V** **Nachspeisen**

100 Portionen Port. je 240kcal, 1003kJ, 2,63BE

Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
			-Äpfeln dauf verteilen,
			-Kombidämpfer vorheizen,
			-Heißluft, 150°C,
			-45 Minuten backen,
			-1 GN 1/1 Blech = 36 Portionen
			-1 Portion = ca 120g