



Eis-Monster-Donut

9) Glacedesserts

DONUTS, SCHWARZ (2700 G)

1000 g	Weizenmehl 400
15 g	Pflanzkohle
425 g	UrDinkelmehl 720
655 g	Vollmilch
115 g	Zucker
	<i>in der Milch auflösen</i>
70 g	Backhefe
215 g	Eigelb
185 g	Butter
20 g	Speisesalz

Alle Zutaten ausser Butter und Salz mischen. Nach 3 Minuten die Butter und gegen Ende der Mischzeit das Salz begeben. Teig plastisch auskneten. Teigruhe: 75 Minuten

ZUTATEN FÜR DONUTS (110 G)

20 g	Weizendunst
	<i>zum Aufarbeiten</i>
90 g	Frittierfett
	<i>Aufnahme durch schwimmend backen</i>

VANILLEEIS-RONDELLEN MIT

SMARTIES (2115,5 G)	
245 g	Zucker
85 g	Dextrose
55 g	Magermilchpulver
55 g	Eigelb, pasteurisiert
55 g	Basic Textur
965 g	Vollmilch
0,5 g	Vanilleschoten, ausgekratzt
415 g	Vollrahm UHT
240 g	Smarties

REZEPT (4060 G)

30 St.	Donuts, schwarz
30 St.	Vanilleeis-Rondellen mit Smarties
150 g	Marzipan, rot
	<i>für Zungen</i>
250 g	Glasurmasse, Ultra Blanc
	<i>für Augen und Oberfläche</i>
50 g	Glasurmasse, Ultra Noir
	<i>für Augen</i>
20 g	Nonpareilles, farbig
	<i>zum Ausgarnieren</i>

RICHTWERTE

Richtzeit (30 Stück): 55 Minuten

Richtpreis je Stück: CHF 5.75

Richtpreis je 100 g: CHF 4.25

VERZEICHNIS DER ZUTATEN

Vanilleglace mit Smarties 50% (**MILCH** [CH], **RAHM** [CH], Smarties 12% [Zucker, Kakaobutter, **MAGERMILCHPULVER**, Kakaomasse, **BUTTERREINFETT**, **WEIZENMEHL**, **MOLKENERZEUGNIS**, Reisstärke, Emulgator (Lecithin), Frucht- und Pflanzenkonzentrate (Färberdistel, Rettich, schwarze Karotte, Zitrone, Hibiskus), Spirulinakonzentrat, Überzugsmittel (Carnaubawachs, Bienenwachs weiss und gelb), natürliches Vanillearoma), Zucker [CH], Dextrose, **MAGERMILCHPULVER** [CH], **EIGELB** [EU], Zitrusfasern, Vanilleschoten), **WEIZENMEHL** 13%, **MILCH** (CH), Glasurmasse (Zucker, Kokosöl, **MAGERMILCHPULVER** [CH], Traubenzucker, **VOLLMILCHPULVER** [CH], fettarmes Kakaopulver, Sheabutter, Illipebutter, Emulgator [**SOJALEZITHIN**], Vanille-Extrakt und Vanille), **URDINKELMEHL** (CH), Marzipan (**MANDELN**, Zucker, Wasser, Feuchthaltemittel [Sorbit, Invertase], Glukosesirup, Farbstoff [E120, E160e]), **EIGELB** (CH), **BUTTER**, Frittierfett (eingesottene **BUTTER**, Palmfett, Sonnenblumenöl), Zucker (CH), Backhefe, Zucker-Dragees bunt (Zucker, Stärke [aus **WEIZEN**/Mais], Glucosesirup, Farbstoff [E100, E101, E120, E131, E160a], Pflanzenfett [Kokos], Überzugsmittel [Bienenwachs]), **WEIZENDUNST**, Speisesalz jodiert, Farbstoff (Pflanzkohle)

SACHBEZEICHNUNG AM POS

Donut mit Pflanzkohle, gefüllt mit Vanilleglace und Smarties

Herstellung



AUFARBEITEN

Brühe von 1500 g abwägen, rund aufschleifen und ein paar Minuten entspannen lassen. Mit einem kleinen Rollholz ein Loch in die Mitte drücken und die Donuts auf eine Grösse von 8 cm ziehen. Teiglinge auf Bleche mit Tücher absetzen und zugedeckt im Raum gut gären lassen.

BACKEN

Bei 170 °C schwimmend backen und vor dem Weiterarbeiten etwas auskühlen lassen.



VANILLEIS-RONDELLEN

Zucker, Dextrose und Magermilchpulver zusammen mischen. Eigelb und ein kleiner Teil Milch beigegeben. Basic Textur und Vanille mit der restlichen Milch aufkochen. Ein Teil der warmen Milch mit dem Zucker-Eier-Gemisch angleichen und alles zusammen auf 82 °C kochen. Beim Abkühlen den Rahm dazugeben und mixen. Während 12 Stunden bei 5 °C reifen lassen. Danach im Freezer gefrieren. Je 60 g Vanilleis in Flexipanmatten (8 cm Ø, Pitec Art.1897) eindressieren und die Oberfläche mit je 8 g bunten Smarties belegen.



DONUT ÜBERZIEHEN

Oberfläche der ausgekühlten Donuts in weisser Fettglasur tunken und mit bunten Nonpareilles bestreuen.



FERTIGSTELLEN

Donuts waagrecht auf-, aber nicht durchschneiden. Eine gefrorene Vanilleis-Rondelle mit Smarties hineingeben, Marzipanzunge reinlegen und Augen aufkleben.

NÄHRWERTE JE 100 G

Energiewert 1267 kJ/303 kcal; Fett 14,9 g, davon ges. Fettsäuren 8,6 g;

Kohlenhydrate 36,3 g, davon Zucker 22,1 g; Protein 5,6 g; Salz 0,4 g

Nährwerte beziehen sich ausschliesslich auf diese Rezeptur.