



Getrocknete Physalis

BÄKO Getrocknete Physalis ist eine tropisch exotische Trockenfrucht mit angenehmem weichem Biss und kräftig goldbrauner Farbe.

Die beliebte Frucht schmeckt frisch, süß-sauer und leicht bitter. Das edle Aroma erinnert an Stachelbeere und Ananas.

BÄKO Getrocknete Physalis sind perfekt für Gebäcke mit Schokolade und Frucht-Nussmischungen, aber auch ideal für Müslis und Müsliriegel.

Für BÄKO Getrocknete Physalis werden die frischen Früchte sortiert, gewaschen und dann schonend getrocknet. So erhalten sie die typische Konsistenz einer Trockenfrucht und die hohe Haltbarkeit.

BÄKO Getrocknete Physalis gibt es im 5-kg-Karton und sind einzeln und freierollend entnehmbar.

Rezeptideen

mit **BÄKO Getrockneten Physalis** und **BÄKO Cashewkern-Präparaten**



Cashewkern-Florentiner mit Physalis



300 g Butter
 720 g Zucker
 180 g BÄKO Blütenhonig
 180 g Sahne
 Die Zutaten auf 115°C kochen.

1.100 g BÄKO Cashewkerne gehackt 3-5mm leicht geröstet
 100 g Weizenmehl Type 550
 Cashewkerne und Mehl mischen und unter die kochende Masse rühren.

500 g BÄKO Getrocknete Physalis 1 Minute vor Ende der Backzeit auflegen.

2.580 g Florentinermasse

Aufarbeitung: Wie bei Florentinern gewohnt weiterverarbeiten
Backen: Ca. 180 - 190°C goldbraun backen - Zug offen
 Ca. 12 Minuten (ofenabhängig)
Dekor: Mit 1000 g BÄKO Schokoladenkuvertüre garnieren.



Physalis Cashewkern – Butter-Brioche



Teigbereitung:
 Knetung: Spiralknetter
 4 Minuten Stufe I
 15 Minuten Stufe II
 Bis sich der Teig vom Kesselrand löst

10.000 g Butter-Brioche Moul-Bie
 300 g Hefe
 2.650 g BÄKO Vollei
 2.750 g Wasser

Am Ende der Knetzeit
 Unterlaufen lassen

1.500 g BÄKO Cashewkerne gehackt 3-5mm
 2.000 g BÄKO Getrocknete Physalis

19.200 g Butter-Brioche-Teig mit Physalis und Cashewkernen

Teigtemperatur: 24°C

Teigruhe: 20 – 30 Minuten

Teigeinlage: TE 500g

Aufarbeitung: Teigstücke rundwirken, auf Bleche ablegen und mit Vollei abstreichen. Vor dem einschießen über Kreuz einschneiden.

Endgare: 30 – 40 Minuten

Backen: Ofentemperatur: ca. 180-200°C
 Zug: geschlossen
 Backzeit: in Abhängigkeit von der Gebäckgröße
 auf eine dünne softe Krustenausbildung achten.