



REZEPT



Bienenstich „Deluxe“

Ein Klassiker in fruchtiger Version.

Bienenstich mit Himbeeren und Bayerisch Creme.

Mit

KESSKO Mandy – Fixfertig für Rührmassen Mandel

KESSKO Crispy – Fixfertig für Florentiner und Bienenstich

KESSKO Mandeln, gehobelt

KESSKO Instant Bind-o-gel

KESSKO Konsalin

KESSKO Bayerisch Creme

Obstsaison



Kreative Ideen backen – KESSKO kann's!



Rezeptnummer
530

Bienenstich „Deluxe“

Rezept für 1 Blech à 60 x 20 cm

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
Rührmasse			
10262	KESSKO Mandy – Fixfertig für Rührmassen Mandel	0,600 kg	Alle Zutaten im All-in-Verfahren 3-5 Min. mit dem Flachrührer bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.
	Vollei	0,240 kg	
	Speiseöl	0,240 kg	
	Wasser	0,025 kg	
GESAMT	Rührmasse	1,105 kg	
Bienenstichdeckel			
08118	KESSKO Crispy – Fixfertig für Florentiner und Bienenstich	0,200 kg	Trocken mischen.
07005	KESSKO Mandeln, gehobelt	0,100 kg	
GESAMT	Bienenstichdeckel	0,300 kg	
Fruchtfüllung			
	TK Himbeeren, aufgetaut	1,000 kg	Abtropfen lassen.
	Zucker	0,200 kg	Trocken mischen, in den Himbeersaft einrühren, kurz abstehen lassen und die Früchte dazu geben.
10103	KESSKO Instant Bind-o-gel	0,100 kg	
19251	KESSKO Konsalin	n. B.	
GESAMT	Fruchtfüllung	1,300 kg	
Bienenstichfüllung			
10119	KESSKO Bayerisch Creme	0,200 kg	3 Min. im mittleren Maschinengang, mit feinem Besen, laufen lassen.
	Milch, kalt	0,500 kg	
	Sahne, geschlagen	0,600 kg	Anschließend unterheben.
GESAMT	Bienenstichfüllung	1,300 kg	

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein gefettetes, bemehltes und ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
- Die Crispymischung gleichmäßig auf das Blech mit dem Backpapier streuen und anschließend beide backen.
- Nach dem Backen auskühlen lassen.
- Die Fruchtfüllung auf das Blech ohne Backpapier geben und glattstreichen.
- Die Fruchtfüllung leicht mit KESSKO Instant Bind-o-gel bestauben und die Bienenstichfüllung darauf verteilen.
- Den Bienenstichdeckel betriebsüblich einteilen und auf die Creme geben.
- Im Kühlschrank absteifen lassen.

Technische Parameter (Rührmasse)

Backtemperatur (Etagenofen): 190 °C Oberhitze / Unterhitze
Backzeit: ca. 20 min (mit geöffnetem Zug)



Marketingtipp

Regionalität ist in! Warum also nicht einmal regionale Früchte einsetzen? Vorteil: Sie können dies aktiv als Früchte aus der Region bewerben.