

Apfelsahnetorte



Foto: Eichler

Sahnespezialität mit gedünsteten Äpfeln

Herstellungszeit für
4 Torten ca. 50 Min.;
Materialeinsatz
ca. 4,95 Euro/Torte

Zutaten 4 Torten

Böden

4 Stück Biskuitscheiben (26 cm
Ø, 1 cm dick)

Gedünstete Äpfel

2,000 kg Äpfel, geschält und
geviertelt
0,500 kg Zucker
1,000 kg Wasser
0,060 kg Zitronensaft (3 Stück)

Apfelsahnecreme

0,800 kg Apfelmus
0,200 kg Apfelsaft
0,300 kg Zucker
0,045 kg Blattgelatine (27 Blatt)
3,000 kg Sahne, geschlagen

Apfel-Geleedecke

1,000 kg Apfelsaft
0,040 kg Agar-Agar-Pulver

Tipps zu Herstellung und Verkauf von Apfelsahnetorte

Herstellung

- Vorbereitung:**
Die gedünsteten Äpfel einen Tag vorher herstellen.
1. Zucker, Wasser und Zitronensaft aufkochen.
 2. Die frisch geschälten und geviertelten Äpfel (Gehäuse entfernen) in die kochende Flüssigkeit geben, nur ganz kurz aufkochen und über Nacht durchziehen lassen.
- Apfelsahnecreme:**
1. Apfelmus, Apfelsaft und Zucker auf 50 °C erwärmen.
 2. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen.
 3. Die geschlagene Sahne unterheben.
- Einsetzen:**
1. Die Biskuitscheiben (26 cm Ø, 1 cm dick) mit Ringen (26 cm Ø, 5 cm hoch) umstellen.
 2. Gedünstete Äpfel auf den Böden verteilen.
 3. Die Apfelsahnecreme einfüllen und die Oberfläche glattstreichen. Gut durchkühlen lassen (4 bis 5 Stunden).
- Fertigstellung:**
1. Für die Apfel-Geleedecke den Apfelsaft und Agar-Agar 2 Minuten aufkochen.
 2. Auf 35 °C abkühlen lassen und auf die gut durchgekühlte Oberfläche verteilen. Erst danach die Ringe abziehen und zu je 16 Stücken einteilen.

Herstellungstipps

- Apfelsorten:**
Frische, süß-säuerliche Äpfel verarbeiten. Dosenäpfel sind in der Regel sehr geschmacksneutral und eignen sich nur bedingt.
- Tortenränder:**
Die Ringe lassen sich problemlos abziehen, wenn sie dünn mit Speiseöl eingestrichen und mit Staubzucker besiebt werden.
- Geleedecke:**
Bevor der Apfelgelee auf die Torten gegeben wird, die Ringe 2 bis 3 mm hochziehen. Erst nachdem die Geleedecke fest ist, die Ringe abziehen.

Der Bäcker



Ekkehard Eichler
Unser Autor ist Konditormeister und erwarb in vier Jahrzehnten vielfältige, fachliche Erfahrungen in nationalen und internationalen Betrieben. Als Chefkonditor und Leiter der Anwendungsberatung für deutende Zulieferunternehmen entwickelte er Hunderte von Rezepturen sowie praktisches Zubehör für Backstuben.

Lagerung:
Das Einfrieren der Torten ist ohne Apfel-Geleedecke möglich.

Verkaufshinweis

Fruchtige Apfelsahne mit frischen gedünsteten Äpfeln.

Fakten

- Verkehrsbezeichnung:**
Apfelsahnecremetorte
- Zusatzstoffe:**
Keine
- Zutaten:**
Sahne, Äpfel, Apfelmus, Zucker, Biskuit, Gelatine, Agar-Agar
- Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:**
Milcherzeugnis, Eierzeugnis, Weizenmehl
- Geschmack:**
Fruchtiger Apfelgeschmack
- Haltbarkeit:**
1 bis 2 Tage

Kalkulation

Rohstoffe	Rezeptgewicht / kg	€ / kg	Kosten in €	Meine Zahlen	
Bisquitböden					
4 Stück 26 cm ø 1 cm dick			1,80		
Apfelsahnecreme					
Apfelmus	0,800	1,30	1,04		
Apfelsaft	0,200	1,85	0,37		
Zucker	0,300	0,94	0,28		
Blattgelatine, eingeweicht (27 Blatt)	0,045	17,50	0,79		
Sahne, geschlagen	3,000	2,35	7,05		
Apfel-Geleedecke					
Apfelsaft	1,000	1,95	1,95		
Agar-Agar-Pulver	0,040	38,50	1,54		
Gedünsteter Apfel					
Äpfel, mittelgroß, geschält und geviertelt	2,000	1,80	3,60		
Zucker	0,500	0,94	0,47		
Wasser	1,000				
Zitronensaft (3 Stück)	0,060	0,30	0,90		
Rohstoffaufwand			19,79		
Zeitbedarf für 4 Torten 50 Minuten – Minutenkostensatz 1,00 €					
Produktionskosten = 50 Min. x 1,00 €					
Produktionsstückkosten	100 %	50,00			
Kommissionierung	6 %	3,00			
Auslieferung	14 %	7,00			
Verwaltung und Gewinn	20 %	10,00			
Bäckereiabgabepreis	100 %	70,00			
Verkauf	75 %	52,50			
Rohstoffaufwand		19,79			
Nettoaufwand I	100 %	142,29			
Retouren	4 %	5,69			
Nettoaufwand II	100 %	147,98			
Umsatzsteuer	7 %	10,36			
Kalkulierter Ladenpreis für 4 Torten à 26 cm ø		158,34			
Ladenverkaufspreis für 1 Torte à 16 Stück		39,59			
Ladenverkaufspreis für 1 Stück		2,47			