

RUNDUMM
Kokoskrone



BRAUN

Hawaii-Kokosschnitte mit Mürbeteigdecke

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbeteig, angebacken, 3 mm stark	
		<u>Kokosmakronenmasse</u>	
_____	2000 g	Kokoskrone	▶ 2 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	500 g	Wasser	
_____	500 g	Ananas, Dosenfrüchte, gehackt	Ananas unterheben, mind. 10 Minuten quellen lassen.
_____	900 g	Mürbeteig	
		<u>Dekor</u>	
_____	300 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	300 g	Fondant	
_____	100 g	Mohrenglanz Zartbitter	

Herstellung

- ◆ Die Kokosmakronenmasse auf den angebackenen Mürbeteigboden geben und glattstreichen.
- ◆ Mit Mürbeteig, 2,5 mm stark, abdecken und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 200 °C (ca. 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ◆ Backzeit: 25 bis 30 Minuten
- ◆ Nach dem Erkalten aprikotieren und glasieren.
- ◆ In 10 x 10 cm große Quadrate schneiden und diese nochmals schräg durchschneiden, so dass Dreiecke entstehen.
- ◆ Mit **Mohrenglanz Zartbitter** überspinnen.

Kokos-Sandschnitte 1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1300 g	Mürbeteig, angebacken, 4 mm stark	
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	1200 g	Pfirsiche, geviertelt	
		<u>Kokos-Sandmasse</u>	
_____	1200 g	Sand-frisch & locker	▶ Alle Zutaten 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	550 g	Backmargarine	
_____	550 g	Eier	
_____	1000 g	Kokoskrone	
_____	250 g	Wasser	
		<u>Dekor</u>	
_____	200 g	Kokoskrone	Aroma-Tipp: Der Kokos-Sandschnitte verleihen Sie eine besondere Note, indem Sie die Kokos-Sandmasse mit 10 g Caribia , Rum-Aroma, aromatisieren.
_____	50 g	Dekorzucker	

Herstellung

- ◆ Auf den angebackenen Mürbeteigboden die Aprikosenkonfitüre streichen und die geviertelten Pfirsiche aufstreuen.
- ◆ Die Kokos-Sandmasse aufstreichen, anschließend **Kokoskrone** aufstreuen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 200 °C (ca. 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ◆ Backzeit: 45 bis 50 Minuten
- ◆ Nach dem Auskühlen mit Dekorzucker absieben.

Kokosmakronen 40 Stück

Betriebsrezept

_____	2000 g	Kokoskrone	▶ Kokoskrone und Wasser 2 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren, mind. 10 Minuten quellen lassen.
_____	500 g	(ca.) Wasser, 30 °C	
		<u>Dekor</u>	
_____	200 g	Mohrenglanz Zartbitter	Nach dem Auskühlen die Unterseite mit Mohrenglanz Zartbitter absetzen.

Herstellung

- ◆ Die Massentemperatur sollte 20 bis 25 °C betragen.
- ◆ Die Makronenmasse auf mit Backpapier ausgelegte oder gefettete und gemehlte Bleche aufdressieren und abbacken.
- ◆ Bei zu starker Unterhitze auf Unterblech backen.
- ◆ Backtemperatur: ca. 180 °C (ca. 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ◆ Backzeit: ca. 20 Minuten
- ◆ Abbacken bei offenem Zug.

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Fachliche Beratung:
Tel. (0511) 41 07 380
Fax (0511) 41 07 389
Bestellung:
Tel. (0511) 41 07 333
Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte BRAUN-Produkt-Sortiment.
Internet: www.martinbraun.de
E-Mailbox: info@martinbraun.de

Rezept-Nr. 129