



Kokoskrone

- Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten
- Schnelle und rationelle Herstellung
- Hohe Qualität, mehr als 30% Kokosraspel

Kokosmakronen

Betriebsrezept: 40 Stück

Kokosmakronen-Masse		Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten verrühren, mindestens 10 Minuten quellen lassen.
_____	2000 g Kokoskrone	
_____	500 g Wasser, ca. 30 °C	
Dekor		
_____	200 g Mohrenglanz Zartbitter	

Aromatisierungshinweis:
Die Makronenmasse kann z.B. mit 30 g *Caribia* oder anderen Aromen je nach Geschmack verfeinert werden.

Herstellung

- Die Kokosmakronen-Masse auf mit Backpapier ausgelegte Bleche aufdressieren und abbacken.
- Bei zu starker Unterhitze auf Unterblech backen.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
- Abbacken bei: offenem Zug
- Backzeit: ca. 20 Minuten
- Nach dem Auskühlen die Kokosmakronen mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen.



Kocos-Quarkstollen

Betriebsrezept: 1 Stollen-Verband 16-tlg., 16 Stück

_____	1000 g	Quarkella	} intensiv verkneten, Spiralkneter 5 Min. langsam
_____	100 g	Vollmilch	
_____	260 g	Vollei	
_____	200 g	Magerquark	
_____	50 g	Butter oder Backmargarine	
_____	10 g	Butter-Sahne-Aroma	
		<u>Füllung</u>	
_____	900 g	Kokoskrone	} Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Min. verrühren, mindestens 10 Min. quellen lassen.
_____	100 g	Vollei	
_____	200 g	Vollmilch	
_____	80 g	Royal Batida de Cöco	
_____	120 g	Tränke mit Royal Batida de Cöco	
		<u>Dekor</u>	
_____	100 g	Kokosraspeln, fein	

Herstellung

- Den Teig auf 50 x 100 cm (2 mm dick) ausrollen.
- Die Füllung aufbringen und einmal längs schneiden.
- Aufrollen und in 12 cm große Stücke schneiden.
- In den gefetteten Stollen-Verband einlegen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50 Minuten
- Kerntemperatur: ca. 96 °C
- Nach dem Backen die noch warmen Stollen aus der Form stürzen, mit der Batida-Tränke einstreichen und mit den Kokosraspeln bestreuen.

Winterberge

Betriebsrezept: 40 Stück

		<u>Kokosmasse</u>	} Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Min. verrühren, mindestens 10 Min. quellen lassen.
_____	2000 g	Kokoskrone	
_____	500 g	Wasser, ca. 30 °C	
_____	20 g	Nürnberger Lebkuchen Gewürzmischung	
_____	20 g	Caribia	
_____	100 g	Schoko-Pailletten	} unterziehen
		<u>Dekor</u>	
_____	200 g	Mohrenglanz Zartbitter	
_____	100 g	Mohrenglanz Vanille	

Herstellung

- Die Kokosmasse auf mit Backpapier ausgelegte Bleche aufdressieren und abbacken.
- Bei zu starker Unterhitze auf Unterblech backen.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
- Abbacken bei: offenem Zug
- Backzeit: ca. 20 Minuten
- Nach dem Auskühlen die Winterberge mit **Mohrenglanz Zartbitter** und **Mohrenglanz Vanille** absetzen.



MARTIN BRAUN KG
 Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
 www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de
Fachliche Beratung
 Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389
Bestellung
 Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der
MARTIN BRAUN · GRUPPE

Nr. 541