



Rund um Kokoskrone

Kokos-Quarkstollen

1 Stollen-Verband 16-tlg., 16 Stück

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

Ihre Vorteile:

- ✓ Mit 33 % Kokosraspeln
- ✓ Hoher Conveniencegrad
- ✓ Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten

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.
- ▶ Nach dem Backen die noch warmen Stollen aus der Form stürzen, mit der Batida-Tränke einstreichen und mit den Kokosraspeln bestreuen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 50 Minuten
- ▶ Kerntemperatur: ca. 96 °C

Kokosmakronen

40 Stück



Winterberge

40 Stück



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

Herstellung

- ▶ Die Kokosmakronen-Masse auf mit Backpapier ausgelegte Bleche aufdressieren und abbacken.
- ▶ Bei zu starker Unterhitze auf Unterblech backen.
- ▶ Nach dem Auskühlen die Kokosmakronen mit **Kuchenglanz Zartbitter** absetzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
- ▶ Abbacken bei: offenem Zug
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten

Tipp:

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

.....	2000 g	Kokosmasse
.....	500 g	Kokoskrone
.....	20 g	Lebkuchengewürz
.....	20 g	Caribia
		▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Min. verrühren, mindestens 10 Min. quellen lassen.
.....	100 g	Dekor
.....		Schoko-Pailletten
		▶ unterziehen
.....	200 g	Dekor
.....	100 g	Kuchenglanz Zartbitter
		Kuchenglanz Vanille

Herstellung

- ▶ Die Kokosmasse auf mit Backpapier ausgelegte Bleche aufdressieren und abbacken.
- ▶ Bei zu starker Unterhitze auf Unterblech backen.
- ▶ Nach dem Auskühlen die Winterberge mit **Kuchenglanz Zartbitter** und **Kuchenglanz Vanille** absetzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
- ▶ Abbacken bei: offenem Zug
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten

09/2021_CU



Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.com
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 541