



Rund um **Amerikaner**

Amerikaner

Grundrezepte



Amerikaner

Gesamtstückzahl: 36 Stück

..... 2,000 kg **Amerikaner-Masse**
..... 0,900 kg **Amerikaner**
Wasser, ca. 20 °C

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glattrühren und auf gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren.

Herstellung

- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

Amerikaner BASIC

Gesamtstückzahl: 38 Stück

..... 2,000 kg **Amerikaner-Masse**
..... 0,800 kg **Amerikaner BASIC**
Wasser, kalt
..... 0,200 kg Vollei

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glattrühren und auf gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren.

Herstellung

- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 170 °C
(= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18–20 Minuten

Glasieren & Dekorieren

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf



Art.-Nr.	Produktname
1366006	Schokobella* 6,0 kg im Eimer
1366012	12,0 kg im Eimer
1366306	Schokobella Feinherb* 6,0 kg im Eimer
1349006	Schokobella Vollmilch* 6,0 kg im Eimer
1341206	Schokobella Joghurt* 6,0 kg im Eimer
1342006	Schokobella Weiß* 6,0 kg im Eimer
1338803	Schokobella Coffee* 3,0 kg im Eimer
1338903	Schokobella Erdbeere* 3,0 kg im Eimer
1338506	Schokobella Heidelbeere* 6,0 kg im Eimer
1338706	Schokobella Mango* 6,0 kg im Eimer
1378906	Schokobella Peanut & Caramel* 6,0 kg im Eimer

Art.-Nr.	Produktname
1339203	Schokobella Pistazie* 3,0 kg im Eimer
1378406	Schokobella Ruby* 6,0 kg im Eimer
1338606	Schokobella Lime* 3,0 kg im Eimer
3100262	Kranfil's Caramel 3,0 kg im Eimer
1335303	Kranfil's Passionsfrucht-Mango 3,0 kg im Eimer
3100266	Kranfil's Pistazie 3,0 kg im Eimer
1341303	Kranfil's Rote Früchte 3,0 kg im Eimer
3100265	Kranfil's Schokolade 3,0 kg im Eimer
1341403	Kranfil's Strawberry-Cheesecake 3,0 kg im Eimer
3100261	Kranfil's Weiße Schokolade 3,0 kg im Eimer

Art.-Nr.	Produktname
1660112	Amerikaner Glasur RSPO SG 12,0 kg im Eimer
1669032	Schokoladen-Zuckerglasur 12,5 kg im Eimer
1637320	Glasura Zartbitter Chips 20 kg im Karton
1773210	Kuchenglanz Vollmilch Chips 10 kg im Karton
1638110	Kuchenglanz Zartbitter Chips 10 kg im Karton
1636020	20 kg im Karton
1772810	Kuchenglanz Nuss Chips 10 kg im Karton
1772910	Kuchenglanz Vanille Chips 10 kg im Karton
1773510	Kuchenglanz Zitrone Chips 10 kg im Karton
1638603	Zuckerglasur Icing RTU RTU 3 kg im Eimer

*RSPO SG & RA MB cocoa

Glasieren & Dekorieren

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf



Verwendete BRAUN-Dekore

3800008	KrokChok, sortiert 2,0 kg im Karton
1704102	Blüten-Raspeln, weiß, RA MB cocoa 2,0 kg im Karton
1702005	Schoko-Pailletten, RA MB cocoa 5,0 kg im Karton
1761101	SD Zitrone 192 Stück im Karton

Verwendete GÜNTHART-Dekore

5035	Herzen, klein 96 Stk.
2114	Streudekor Zucker-Herzen, rot 1,5 kg

Entdecken Sie die Dekorvielfalt von BRAUN:
shop.martinbraun.de



Entdecken Sie die Produktwelt von Günthart:
www.guenthart.de



Whoopies

Gesamtstückzahl: 29



Whoopie-Masse

..... 2,000 kg
..... 0,900 kg

Amerikaner

Wasser, ca. 20 °C

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glattrühren.

Für dunkle Amerikaner zusätzlich 300 g Schokobella unterlaufen lassen.

Schokobella-Creme

..... 1,000 kg
..... 0,200 kg

Schokobella

Sahne, flüssig, Raumtemperatur

- ▶ Schokobella im schnellen Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten aufschlagen und die Sahne nach und nach dazugeben.

Überzug

..... 0,300 kg

Schokobella Feinherb

- ▶ Schokobella auflösen.

Herstellung

- ▶ Je 50 g der Whoopie-Masse auf gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Je zwei Whoopie-Hälften mit ca. 40 g Schokobella-Creme füllen und zusammensetzen.
- ▶ Die Deckel mit Schokobella überziehen.

Tipp: Zum Überziehen und Füllen kann jede Schokobella-Sorte verwendet werden. Alternativ mit Dekorpuder absieben.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 170 °C (= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

Tipps zur Anwendung

So gelingen Ihre Amerikaner

Fehler	Ursache	Abhilfe
Form untypisch: zu spitz	• Zu heiß gebacken, Masse zu fest	✓ Backtemperatur reduzieren, Anwendung überprüfen
Zu flach	• Zu kalt gebacken, Masse zu weich	✓ Backtemperatur erhöhen, Anwendung überprüfen
Fleckige Oberfläche	• Masse zu wenig gerührt	✓ Rührzeiten beachten
Gebäcke zusammengefallen	• Zu kurz und zu heiß gebacken	✓ Backparameter anpassen
Gebäcke lösen sich nicht vom Blech	• Zu wenig gefettet und zu wenig gestaubt	✓ Gefettete und bemehlte Backbleche benutzen
Gebäcke lösen sich nicht vom Backpapier	• Zu spät vom Papier gelöst, auf dem Papier auskühlen gelassen	✓ Nach dem Backen sofort vom Papier lösen oder einfrieren