



Frühlings-Amerikaner

Gesamtstückzahl: 17

Amerikaner

..... 1,000 kg **Amerikaner**
 0,450 kg Wasser, ca. 20 °C

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

Dekor

..... 0,200 kg **Schokobella Heidelbeere**, erwärmt
 0,200 kg **Schokobella Weiß**, erwärmt
 0,100 kg **Schokobella Mango**, erwärmt
 0,100 kg **Schokobella Lime**, erwärmt

Herstellung

- ▶ Die Bleche mit Backpapier auslegen.
- ▶ Die Masse aufdressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Schokobella nach Belieben überziehen und dekorieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarнировать.

Tipp: Man kann die Schokobellasorten beliebig austauschen.

Backtechnik Etagenofen

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

Backtechnik Stikkenofen

- ▶ Backtemperatur: ca. 170 °C
 (= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15–20 Minuten

Frühlings-Amerikaner mit Amerikaner BASIC

Grundrezept

Amerikaner BASIC

Gesamtstückzahl: 36 Stück

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

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

Herstellung

- ▶ Abbacken.

Backtechnik Stikkenofen

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

Backtechnik Etagenofen

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

Verwendete GÜNTHART-Dekore

2403	Feinzucker-Blumen klein	540 Stück
2040	Feinzucker Schmetterlinge klein	48 Stück
2074	Zucker-Augen, sortiert	192 Stück



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



Jetzt wird's bunt!

Entdecken Sie die Schokobella-Vielfalt: shop.martinbraun.de/schokobella



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

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

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 728