



Winter-Amerikaner

Winter-Amerikaner

Gesamtstückzahl: 36



Amerikaner-Masse

..... 2,600 kg
..... 1,200 kg
..... 0,020 kg
..... 0,035 kg

Amerikaner

Wasser, ca. 20 °C

Lebkuchengewürz

Orangella

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glattrühren.

Dekor

..... 0,750 kg

Schokobella Weiß

RSPO SG RA MB cocoa, erwärmt

..... 0,070 kg

Schokobella Pistazie

RSPO SG, erwärmt

Alternative mit Amerikaner BASIC

..... 2,400 kg
..... 0,960 kg
..... 0,240 kg

Amerikaner-Masse

Amerikaner BASIC

Wasser, ca. 20 °C

Vollei

Herstellung

- ▶ Amerikaner-Masse auf gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren. 100 g je Amerikaner.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

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. 18–20 Minuten

Zimt-Amerikaner

Gesamtstückzahl: 36



..... 2,600 kg	Amerikaner-Masse
..... 1,200 kg	Amerikaner
..... 0,030 kg	Wasser, ca. 20 °C
..... 0,030 kg	Zimt
	▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glattrühren.
..... 0,800 kg	Dekor
	Win-Win dunkel vegan , erwärmt

Alternative mit Amerikaner BASIC

..... 2,400 kg	Amerikaner-Masse
..... 0,960 kg	Amerikaner BASIC
..... 0,240 kg	Wasser, ca. 20 °C
	Vollei

Herstellung

- ▶ Amerikaner-Masse auf gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren. 100 g je Amerikaner.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Win-Win überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

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. 18–20 Minuten

Pflaume-Zimt-Amerikaner

Gesamtstückzahl: 36

..... 2,000 kg	Amerikaner-Masse
..... 0,900 kg	Amerikaner
..... 0,020 kg	Wasser, ca. 20 °C
	Zimt
	▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glattrühren.
..... 1,200 kg	Füllung
	Fruchti-Top Pflaume
	▶ Je 30 g in die Mitte der Amerikaner dressieren.
..... 0,500 kg	Dekor
..... 0,200 kg	Cristaline Neutral , erwärmt
	Win-Win dunkel vegan , erwärmt

Alternative mit Amerikaner BASIC

..... 2,000 kg	Amerikaner-Masse
..... 0,800 kg	Amerikaner BASIC
..... 0,200 kg	Wasser, ca. 20 °C
..... 0,200 kg	Vollei
..... 0,020 kg	Zimt

Herstellung

- ▶ Amerikaner-Masse auf gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren. 70 g je Amerikaner.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Mit Win-Win überspinnen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

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. 18–20 Minuten

Xmas-Amerikaner

Gesamtstückzahl: 36

Amerikaner-Masse

..... 2,600 kg

Amerikaner

..... 1,200 kg

Wasser, ca. 20 °C

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glattrühren.

Dekor

..... 0,750 kg

Schokobella Pistazie

RSPO SG, erwärmt

..... 0,150 kg

Schokobella Weiß

RSPO SG RA MB cocoa, erwärmt

..... 0,150 kg

Schokobella Erdbeere

RSPO SG RA MB cocoa, erwärmt

Alternative mit Amerikaner BASIC

Amerikaner-Masse

..... 2,400 kg

Amerikaner BASIC

..... 0,960 kg

Wasser, ca. 20 °C

..... 0,240 kg

Vollei



Herstellung

- ▶ Amerikaner-Masse auf gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren. 100 g je Amerikaner.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

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. 18–20 Minuten

Verwendete GÜNTHART-Dekore

- 30356 Zucker-Sterne, gold, 1,4 kg
- 30569 Marzipan-Stern Gesicht, 84 Stück
- 3276 Marzipan-Sterne gelb, klein, 160 Stück
- 3043 Streudekor Schneeflocken, 1,3 kg
- 30573 Zucker-Gesichter Schneemann, sortiert, 120 Stück
- 3268 Marzipan-Lebkuchenmännchen, 36 Stück
- 30045 Zucker-Tannenbäumchen, 1,5 kg
- 30372 Streudekor Glitzer-Zucker silber, 900 g
- 30400 Candy Canes, weiße Schokolade, 132 Stück



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



07/2025 Ro



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG

Tillystraße 17-21
30459 Hannover

customerservice@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. 746