



Morta Bella

Laugencroissant, Premium

Rezept-Nr.: 02668

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 1

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Laugen Croissant Vegan Generate	0,060	Das Laugencroissant mit einem scharfen Messer längs aufschneiden und beide Hälften mit der Bayrisch Sauce bestreichen.
Bayrisch Sauce, vegan	0,040	
Lollo Rosso	0,010	Die Unterseite mit dem Lollo Rosso belegen.
Veganer Schinken Spicker Mortadella	0,045	Die Scheiben Veganer Schinken Spicker Mortadella zweimal falten und fächerartig mit den Tomatenscheiben anrichten.
Tomaten in Scheiben,Intense	0,030	Darauf den Coleslaw geben und die Karottenspäne auflegen.
Coleslaw, vegan	0,040	
Karottenspäne	0,005	Als Topping die Sprossen und Kernmischung aufstreuen.
Radieschensprossen	0,003	Zum Schluss das Oberteil leicht nach hinten auflegen.
Sonnenblumenkerne, gehackt	0,003	
Kürbiskerne geröstet	0,002	

Gesamtgewicht: 0,238 kg

Ofentemp.: 0 °C (240 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Ralf Klas.

Telefon: 06721 - 790 191 E-Mail: ralf.klas@csmingredients.com.

08.04.2024