

Masse für „Feine Kapsel“

Meister Kapsel Gourmet

Rezept-Nr.: 01910

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Kapsel Gourmet	1,000	Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt rühren. Rührzeit: ca. 2 Min. Die Masse auf ein vorbereitetes Blech, ca. 60 x 40 cm, auftragen und abbacken. Fachlicher Tipp: Für die Herstellung von Schoko-Kapseln werden 50 g Kakao, 20 g Zucker mit 150 g Vollei glatt gerührt und unter die Masse gezogen.
Vollei	0,300	
Speiseöl: Raps	0,250	
Wasser	0,250	

Gesamtgewicht: 1,800 kg

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

Backzeit ca.: 0 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

13.06.2023