



Spritzkuchen

Meister Brand

Siedegebäck aus Brandmasse

Rezept-Nr.: 05453

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 60

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Brand	1,000	Meister Brand mit dem Wasser 3 Minuten mit einem groben Besen oder Flachrührer bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren.
Wasser, ca. 25 °C	2,000	
Meister Goldbiskin Next	0,500	Quellzeit: 20 Min. Die Brandmasse zu Spritzkuchen (ein oder zwei Ringe) aufspritzen oder mit der Spritzkuchenmaschine ins Biskin-Bad geben (der Spritzkuchenstößel darf beim Auspressen nicht ins Biskin-Bad eintauchen) und abbacken.
Aprikosenkonfitüre	0,400	Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.
Fondant	0,400	
		Backzeit: ca. 7 Minuten Fachlicher Tipp: Wird die Spritzkuchenmasse über eine Anlage oder Spritzkuchenmaschine verarbeitet, muss die Wassermenge auf 2.100 g erhöht werden.

Gesamtgewicht: 4,300 kg

Siedetemperatur: 175 °C

Backphasen: 300 sec. / 240 sec. / 60 sec. / 0 sec.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Hans-Peter Klöckner.

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

06.09.2022