

REZEPT 8507

OSTERLÄMMER / OSTERHASEN



ZUTATEN MENGE BETRIEBSREZEPT

ST. ALLERY LIQUID*	600 G	G
ZUCKER	550 G	G
EIER	550 G	G
WEIZENMEHL TYPE 550	650 G	G
WEIZENPUDER	200 G	G
BACKPULVER	25 G	G
AROMA		
GESAMT	2.565 G	G

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für ca. 4 Min. im All-in-Verfahren in der Anschlagmaschine verrühren.

Einwaage je nach Formengröße

Die fertige Masse in gefettete und mit Weizenmehl ausgepuderte Formen füllen.

Nach dem Backen z. B. mit Kuvertüre, Zierschnee oder Fondant veredeln.

TIPP

Ideal für Biskuitlätter, Verarbeitung bei Raumtemperatur, ebenso für alle Rühr- und Sandmassen!

Backtemperatur ca. 180 °C

Backzeit: ca. 30-45 Min., je nach Formengröße



1. Formen ausfetten



2. Formen ausmehlen



3. Formen zusammen stecken



4. Formen ins Gestell stellen



5. Ansicht Gestell von der Seite



6. Formen mit Masse füllen



7. Gebacken und veredelt

DIE MELANGE, DIE ZEIT UND GELD SPART.

EINFACHE HANDHABUNG

SOFORT EINSATZBEREIT



St. Allery-Liquid*
Artikelnummer 414247
5 kg Eimer

FEINERE KRÜME

LÄNGERE HALTBARKEIT

Vandemoortele

*MIT 10 % FRISCHBUTTER ANTEIL