

Gourmet Winternuss-Schnitte, 60 x 20 cm mit GOURMET MUFFIN

KOMPLET GOURMET MUFFIN

Basismasse

GOURMET MUFFIN	1.100 g
KIDDY NOISETTE SOFTY	220 g
Haselnüsse, gehackt, geröstet	110 g
Speiseöl	250 g
Vollei	500 g
Wasser	270 g
Gesamt Basismasse	2.450 g

Zum Aufstreuen

Haselnüsse, gehackt, geröstet	140 g
Gesamt Zum Aufstreuen	140 g

Dekor

KIDDY CHOCO	20 g
Fettglasur, weiß	60 g
Gesamt Dekor	80 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem groben Rührbesen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage:	ca 2450 g pro Blech

Anschließend mit den gehackten Nüssen bestreuen und abbacken.

Einwaage Nüsse:	ca.140 g pro Blech
-----------------	--------------------



Backtemperatur:	ca. 180 ° C
Backzeit:	ca. 45 Minuten

Nach dem Erkalten mit KIDDY CHOCO und weißer Fettglasur überspinnen.

MEISTERTIPP:

Einwaage für LOTUS VARIO - PAPIERBACKFORMEN	400 g Masse und 25 g Haselnüsse, gehackt, geröstet
Backtemperatur:	ca.180 °C
Backzeit:	ca. 35 Minuten

