



REZEPT



„Einhorn Paradies“-Amerikaner

Mit UNIFERM Amerikaner

„Einhorn Paradies“-Amerikaner

Rezept für ca. 200 Stück



**Einhorn
Paradies**

ZUTATEN Rezept-Nr.: 9138

- Aus allen Zutaten im All-in-Verfahren eine glatte Masse herstellen.

Amerikaner masse:	UNIFERM Amerikaner	10,000 kg
	Vollei	1,000 kg
	Wasser, ca.	6,000 kg

MASSE GESAMT: 17,000 kg

- Die Masse auf gefettete, bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren und abbacken.
- Die erkalteten Amerikaner vom Blech nehmen und mit Fondant überziehen.
- Direkt nach dem Überziehen der Amerikaner die "Einhorn Paradies"-Oblate auflegen.

Dekor:	UNIFERM Instant-fondant	6,000 kg
	Lebensmittelfarbe ca.	0,015 kg
	"Einhorn Paradies"-Oblate*	200 Stück

DEKOR GESAMT: 6,015 kg

BACKTECHNIK

Rührzeit*:	ca. 3 bis 5 Min.
Rührgeschwindigkeit:	langsam
Massentemperatur:	ca. 22 °C
Einwaage:	betriebsüblich
Backzeit:	ca. 12 bis 14 Min. im Etagenofen ca. 20 bis 22 Min. im Stikkenofen
Backtemperatur:	Etagenofen: 210 °C (25 °C unter Brötchenbacktemperatur) Stikkenofen: 190 °C (45 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 180 °C
Hinweis:	Zug 5 Minuten vor Schluss öffnen. Backzeit abhängig von Masseneinwaage/Stikkenbelegung.

*Die "Einhorn Paradies"-Oblaten enthalten Süßungsmittel und werden mit Farbstoffen bedruckt. Informationen zur Kennzeichnung dieser Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der Spezifikation der "Einhorn Paradies"-Oblaten oder fragen Sie Ihren UNIFERM Fachverkäufer.

**Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und -menge.

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de