

EIWO *Select*[®]
★★★★★

Art.-Nr. 193
Amerikaner

Feinbackmittel



www.eiwofood.de

100% Feinbackmischung Anwendung, für Amerikaner und Brüssler Waffeln ohne Vortrieb.
Maschinenfreundlich in der Verarbeitung mit gutem Backverhalten im Stickenofen.

Amerikaner

1,000 kg EIWO* Amerikaner

0,100 kg EIWO Premium Vollei

0,450 - 0,500 kg Wasser

1,550 - 1,600 kg Amerikaner-Masse

Verarbeitungshinweis:

Die gewünschte Gebäckform (Höhe) kann durch die Wasserzugabe, Rührzeit und Backtemperatur beeinflusst werden.

(Für flache Amerikaner erhöhte Wasserzugabe / für höhere Amerikaner verminderte Wasserzugabe.)

Wenn ABC Trieb Geschmack gewünscht wird:

1 g ABC Trieb unter die Fertigmischung mischen und anschließend das Ei und die Flüssigkeit zugeben und 2 - 3 Min. glattrühren.

Die temperierten Zutaten in einem Arbeitsgang 2 - 3 Min. langsam zu einer glatten Masse rühren und wie gewohnt weiterverarbeiten.

Backen im Etagen-Ofen: betriebsüblich

Backtemperatur: 200 °C ca. Ober-, sowie Unterhitze

Backzeit: 17 - 20 Min.

Zu beachten: mit wenig Schwaden und offenem Zug abbacken

Backen im Stickenofen: betriebsüblich

Backtemperatur: 205 - 230 °C je nach Ofentyp

Backzeit: 10 - 12 Min.

Beschwädung: 0 Sek. Aus
(Generell ist es wichtig, dass die Amerikaner nur kurz beschwädert werden.)

Umwälzung: 0 Sek. Ein

Klappe: zu

Backen von kühl gelagerten und gefrosteten aufdressierten Amerikanern:

Das Abbacken von über Nacht kühl gelagerten (4 °C) und auch der gefrosteten (-20 °C) und dann angetauten Amerikanern, ist mit einem guten Ergebnis möglich.

Die Preise können Sie dem Angebot entnehmen

oder telefonisch anfragen:

+49 25 41 - 94 78 - 0