

EIWO *Select*[®]
★★★★★

Art.-Nr. 22041
Bienenstichdecke 20 x 0,5 kg

Convenience



www.eiwofood.de

Bienenstichdecke 20 x 0,5 kg Art.-Nr. 22041



Produkt zur Herstellung von Florentinern, Bienenstich-Decken, Knusper-Dauergebäck und anderen Knusperspezialitäten. Dieses hochwertige Convenience-Produkt ist vielseitig einsetzbar und hat einen köstlichen Karamel- und Honiggeschmack.

Bienenstich

(Blech 60 x 40 cm)

0,200 kg EIWO* Bienenstichdecke 20 x 0,5 kg

1,200 kg Hefe- oder Butterhefeteig

0,200 kg Mandeln

1,500 kg EIWO Ready Creme

3,100 kg Gesamtmasse

Verarbeitungshinweis:

Hefe- oder Butterhefeteig ausrollen, stippen und mit Wasser besprühen. Mandeln gehobelt aufstreuen und EIWO* Bienenstichdecke gleichmäßig aufsieben. Bei 3/4 Gare goldgelb ausbacken. Nach dem Ausbacken aufschneiden, die EIWO Ready Creme wie Sahne aufschlagen und auf das Unterteil gleichmäßig verteilen. Das Oberteil in gewünscht große Stücke schneiden (ca. 8 x 5 cm) und auflegen. Kühl stellen und nach dem Abstreifen in Stücke aufteilen.

Die Preise können Sie dem Angebot entnehmen

oder telefonisch anfragen:

+49 25 41- 94 78- 0

www.eiwofood.de