

EIWO *Select*[®]
★ ★ ★ ★ ★

Art.-Nr. 22042
Nusseckenmix

Convenience



www.eiwofood.de

Zur Herstellung von exquisiten Nussecken und Dauergebäcken mit einer lockeren Struktur und einem umwerfend nussigen Geschmack.

Grundrezeptur

1,300 kg EIWO* Nusseckenmix

0,200 kg Haselnüsse gehackt

0,400 kg Wasser 30 - 50 °C

1,900 kg Nussmasse

Zutaten 1 Min. mit Flachrührer verrühren
Quellzeit ca. 10 Min.

Mandelmürbeteig

1,200 kg EIWO* Mürbeteigmix

0,400 kg Butter oder Backmargarine

0,200 kg EIWO Marziblitz

0,100 kg EIWO Premium Vollei

1,900 kg Mandelmürbeteig

Verarbeitungshinweis:

Die Rohstoffe im Knetter mit langsamem Gang zu einem homogenen- und plastischen Teig kneten und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach wie gewohnt weiterverarbeiten.

Tipp:

Wenn eine sofortige Verarbeitung des Teigs gewünscht wird, lagern Sie bitte das EIWO* Mürbeteigmix über Nacht im Kühlschrank oder Froster und verarbeiten es danach wie oben beschrieben.

2 Mürbeteigplatten (60 x 40 cm) leicht anbacken und mit Himbeer-Johannisbeer-Marmelade zusammensetzen. Erneut Marmelade aufstreichen und die Nussmasse aufstreichen. Die ausgekühlte Platte 10 x 10 cm schneiden und diagonal zu Ecken halbieren und die Enden mit Kuvertüre oder Fettglasur absetzen.

Backtemperatur: 190 °C (ca. 40 °C unter Brötchentemperatur)

Backzeit: ca. 45 Min.

! Die Preise können Sie dem Angebot entnehmen oder telefonisch anfragen:
● +49 25 41- 94 78- 0