KESSKO

Marzipan-Makronenmasse MMB

Art.-Nr. 06001

Kessko MMB ist eine gebrauchsfertige Marzipan-Makronenmasse
auf Basis von KESSKO Marzipan-Rohmasse.
Sie ist hervorragend geeignet zur Herstellung von
leckerem Mandel-Makronengebäck oder Mandel-Hörnchen.
Die Masse ist spritz- und backfähig und
kann sofort verarbeitet werden.

Marzipan-Makronenmasse MMB

Mandelmakronen klassisch

Die KESSKO Marzipan-Makronenmasse MMB auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, mit Stern- oder Lochtülle dressieren. Eine halbe KESSKO Mandel weiß oder eine KESSKO Belegkirsche auflegen und backen.

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 18 min
Zug geöffnet

Nach dem Backen und Auskühlen mit temperierter KESSKO Schokoladen-Kuvertüre z.B. Rheinperle absetzen und/oder filieren.

Mandelhörnchen mit Saatmischung

KESSKO Marzipan-Makronenmasse MMB mit dem Eisportionierer (z.B. 1/30 = ca. 50 g) direkt aus dem Eimer entnehmen und auf der Saatmischung absetten. Wälzen, anschließend längs rollen oder in Hörnchenform auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Backtemperatur: 200 °C
Backzeit: ca. 15-18 min
Zug geöffnet
Evtl. mit Unterblech backen

Entweder noch ofenheiß aprikotieren und glasieren oder nach dem Auskühlen die Enden mit temperierter KESSKO Schokoladen-Kuvertüre z.B. Rheinperle absetzen.

Alternativ Mandelhörnchen klassisch:
Statt in Saatmischung in KEESKO Mandeln gehobelt wälzen.

Makronen-Apfelschnitte 60x20 cm

1.500 g **KESSKO FF für Rührmasse Soft**
400 g Speiseöl
400 g Wasser

Zutaten im All-in Verfahren im **schnellen** Maschinengang 5 min aufschlagen. Die Masse auf ein gefettetes Schnittenblech geben und glatt streichen.

1500 g frische Äpfel (ca. 9 Stück) schälen, entkernen, vierteln und an der Oberseite einschneiden. Anschließend mit der Schnittfläche nach oben gleichmäßig auf der Rührmasse verteilen.

Aus 400 g KESSKO Marzipan-Makronenmasse MMB ein Gittermuster aufdressieren (mit dem Spritzbeutel, 5er Lochtülle) und abbacken.

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 45 min
Zug geöffnet

Nach dem Backen mit KESSKO Backfrucht Aprikose heiß aprikotieren und mit gerösteten KESSKO Mandeln gehobelt bestreuen.

10/13/f&m

KESSLER & COMP. GMBH & CO KG BONN · TEL. (0228) 40000-0 · FAX 40000-77
www.kessko.de · info@kessko.de